

# Auftrag / Preisliste Catering 2020

|   |    | Stück Lose<br>Kalt €                  | Stück auf Platte garniert<br>€         | Stück<br>Lose<br>warm €                | Bestellung<br>Stück-Gesamt-Preis                                     |
|---|----|---------------------------------------|--|--|--|
| <b>PartySchnitzel 100g</b><br>mager vom Schweinerücken kalt / warm  | St | 1,75 <input type="checkbox"/><br>383  | 1,90 <input type="checkbox"/><br>4383  | 2,- <input type="checkbox"/><br>6383   |  |
| <b>Schnitzel XL 200g (wie im Laden)</b><br>Mager vom Schweinerücken, Warm oder kalt   | St | 3,25 <input type="checkbox"/><br>385  | 3,50 <input type="checkbox"/><br>4385  | 3,50 <input type="checkbox"/><br>6385  |  |
| <b>Frikadelle normal</b>  | St | 1,80 <input type="checkbox"/><br>387  | 2,- <input type="checkbox"/><br>4386   |  |  |
| <b>Pfefferbeißer</b>  | St | -,80 <input type="checkbox"/><br>4572 | -,90 <input type="checkbox"/><br>6572  |  |  |
| <b>Party-Frikadelle</b><br>Klein - erst ab 25 St bestellbar   | St | -,75 <input type="checkbox"/><br>386  | -,95 <input type="checkbox"/><br>4387  |  |  |
| <b>Hähnchenbrust-Filet</b><br>Knusper-Panade  | St | 2,49 <input type="checkbox"/><br>382  | 2,79 <input type="checkbox"/><br>4382  | 2,79 <input type="checkbox"/><br>6382  |  |
| <b>Hähnchenschinkel mit Rückenanteil</b><br>Paprika-Rub gegrillt  | St |                                       | 2,99 <input type="checkbox"/><br>381   |  |  |
| <b>Gemüseburger vegetarisch</b>   | St | 1,40 <input type="checkbox"/><br>390  | 1,60 <input type="checkbox"/><br>4390  |  |  |
| <b>Jäger-, Curry-, Schaschliksauce Portion</b>  |    | 1,50 <input type="checkbox"/><br>6875 |  |  |  |
| <b>Garnierte Schnittchen Weißbrot</b><br><i>Als Appetithappen ca. 4 Stück / Hauptspeise 5-8 Stück pro Person</i>  |    |                                       |  |  | <b>Empfehlung:</b><br>2/3 classic 1/3<br>medium od. Fisch            |
| <i>Ab 20 Stück</i>  |    |                                       |  |  |  |
| <b>Schnittchen classic</b><br>Salami, Schinken, Käse, Aufstriche  | St | 1,70 <input type="checkbox"/><br>4014 |  |  |  |
| <b>Schnittchen medium</b><br>Roastbeef / Parmasalami / Trüffelsalami /<br>Gourmetschinken (Mett/Tartar auf Wunsch)  | St | 2,30 <input type="checkbox"/><br>4015 |  |  |  |
| <b>Schnittchen Edelfisch</b><br>Wildlachs, Forelle, Lachsforelle  | St | 3,20 <input type="checkbox"/><br>4016 |  |  |  |
| <b>„Mudis“ Gütelhöfer-Brötchen ½ belegt</b><br><i>Als Appetithappen ca. 4 Stück / Hauptspeise 5-8 Stück pro Person</i>  |    |                                       |  |  | <b>Empfehlung:</b><br>2/3 classic 1/3<br>medium od. Fisch            |
| <i>Ab 10 Stück</i>  |    |                                       |  |  |  |
| <b>Mudi Brötchen classic</b><br>Salami, Schinken, Käse, Aufstriche  | St | 1,95 <input type="checkbox"/><br>4011 |  |  |  |
| <b>Mudi Brötchen medium</b><br>Mett / Roastbeef / Parmasalami / Trüffelsalami /<br>Parmaschinken  | St | 2,55 <input type="checkbox"/><br>4012 |  |  |  |
| <b>Mudi Brötchen Edelfisch</b><br>Wildlachs, Forelle, Lachsforelle  | St | 3,45 <input type="checkbox"/><br>4013 |  |  |  |
| <b>Braten gegrillt</b>  |    |                                       |  |  |  |
| <b>Warm &amp; ggfs. geschnitten</b><br>Aktueller Ladenpreise zzgl. 25% Energiezuschlag +<br>ggfs. Service   |    | Ladenpreis                            | Heiss<br>geschnitten<br>in Scheiben    | Heiss am<br>Stück                      | Empfehlung je ca.<br>250-300g Fleisch je<br>Person<br>Personen/Menge |
| <b>Spießbraten</b> Weideschwein Nacken saftig<br>marmoriert   | Kg | 14,99                                 | <input type="checkbox"/> 19,90<br>6310 | <input type="checkbox"/> 18,90<br>4310 |  |
| <b>Spießbraten</b> Weideschwein Rücken mager  | Kg | 16,99                                 | <input type="checkbox"/> 21,90<br>6312 | <input type="checkbox"/> 20,90<br>4312 |  |
| <b>Backschinken</b> Weideschwein in Honig-gebeizt   | Kg | 13,99                                 | <input type="checkbox"/> 19,90<br>6129 | <input type="checkbox"/> 18,90<br>4129 |  |
| <b>Krustenbraten</b> cross gebacken super-saftig!   | Kg | 13,99                                 | <input type="checkbox"/> 20,90<br>6454 | <input type="checkbox"/> 19,90<br>4454 |  |
| <b>Fleischkäse</b> täglich frisch hergestellt   | Kg | 13,99                                 | <input type="checkbox"/> 18,99<br>6561 | <input type="checkbox"/> 17,99<br>4561 |  |
| <b>Rinderbraten Hüfte</b> Hohenloher Weiderind<br>besonders zart gereift, langsam gegart  | Kg | 32,99                                 | <input type="checkbox"/> 41,90<br>6201 | <input type="checkbox"/> 40,90<br>4201 |  |
| <b>Pulled Pork</b> vom Weideschwein-Hals warm<br>(Für Burger je Portion ca. 50g - erst ab 2kg herstellbar)<br>Empfehlung dazu: Frische Bäcker-Burger-Brötchen, Rotkohl<br>oder ColeSlaw-Salat sowie Barbecue-Sauce ... alles bei uns. | Kg | 29,90                                 |  |  |  |
| <b>Verschiedenes:</b>   |    |                                       |  |  |  |
| <b>Geschnetzeltes</b> in RahmSauce  | Kg | 17,90                                 | <input type="checkbox"/>               |  |  |
| <b>Currywurst</b> fix und fertig warm   | kg |                                       | <input type="checkbox"/>               |  |  |
| <b>KartoffelGratin</b> Unsere besondere Spezialität   | Kg | 8,90                                  | <input type="checkbox"/>               |  |  |
| <b>GemüseGratin</b> od. Kartoffel-Gemüsegratin  | Kg | 8,90                                  | <input type="checkbox"/>               |  |  |
| <b>Bratkartoffeln</b> Spezial mit Speck + Zwiebeln  | Kg | 11,-                                  | <input type="checkbox"/>               |  |  |
| <b>Beilagen</b> Nudeln, Reis, Salzkartoffeln, Kroketten   | Kg | 8,-                                   | <input type="checkbox"/>               |  |  |
| <b>GulaschSuppe</b><br>kalt oder warm im Wärmebehälter Portion 0,4 Liter<br>kalt oder warm in Wärmebehälter Portion 0,5 Liter<br><b>Zum Warmhalten empfehlen dazu die u.g. elektrische<br/>Suppen-Terrine.</b>                        | je | 5,-<br>6,25                           | <input type="checkbox"/>               |  |  |
| <b>Salate</b> incl. Garnierung  |    |                                       |  |  |  |
| <b>Kartoffelsalat</b> mit/ohne Fleischwurst   | Kg | 11,49                                 | <input type="checkbox"/>               |  |  |

|   |       |                                       |                          |  |                                   |
|---|-------|---------------------------------------|--------------------------|--|-----------------------------------|
| <b>SpeckKartoffelSalat</b> mit Speck und Eigelb   | Kg    | 10,49                                 | <input type="checkbox"/> |  |                                   |
| <b>NudelSalat</b>   | Kg    | 11,49                                 | <input type="checkbox"/> |  |                                   |
| <b>Rohkostsalat</b> in Essig/Öl   | Kg    | 14,99                                 | <input type="checkbox"/> |  |                                   |
| <b>Spaghetti-Salat</b> mit Lauch und Kochschinken   | Kg    | 15,49                                 | <input type="checkbox"/> |  |                                   |
| <b>Krautsalat</b> süß-sauer klar eingelegt  | Kg    | 6,49                                  | <input type="checkbox"/> |  |                                   |
| <b>Bauernsalat</b> Griechische Art  | Kg    | 18,49                                 | <input type="checkbox"/> |  |                                   |
| <b>Rotkohl oder ColeSlaw</b>  | Kg    | 12,-                                  | <input type="checkbox"/> |  |                                   |
| Weitere <b>Salate</b> alles ist möglich   |       | <i>Auf Anfrage</i>                    |                          |  |                                   |
| <b>Kalte Platte</b> <i>individuell nach Absprache</i>   |       |                                       |                          |  |                                   |
| <b>Käseplatte bunt gemischt</b> 4375<br><small>Gespülte Rückgabe sonst fällt Reinigungs-Gebühr an</small>   |       |                                       |                          |  |                                   |
| <b>Schinkenplatte</b> 4377<br><small>Gespülte Rückgabe sonst fällt Reinigungs-Gebühr an</small>   |       |                                       |                          |  |                                   |
| <b>Antipastiplatte</b> 4380<br><small>Gespülte Rückgabe sonst fällt Reinigungs-Gebühr an</small>  |       |                                       |                          |  |                                   |
| <b>Obstplatte</b> 4376<br><small>Gespülte Rückgabe sonst fällt Reinigungs-Gebühr an</small>   |       |                                       |                          |  |                                   |
| Reinigungs-Service Catering-Platten 12135   | Je    | <input type="checkbox"/> 3,-<br>12131 |                          |  |                                   |
| Equipment-Vermietung / Service<br>Sobald wir Equipment mit vermieten muss der gesamte Auftrag mit 19% MwSt. abgerechnet werden.   |       |                                       |                          |  |                                   |
| <b>Suppenterrine elektrisch 220V</b> <small>je max. 9 Liter. pro Stück pro Tag (Gespülte Rückgabe sonst fällt Reinigungs-Gebühr an)</small>   | je    | <input type="checkbox"/> 5,-<br>12134 |                          |  |                                   |
| Reinigungs-Service Suppenterrine  | Je    | <input type="checkbox"/> 5,-<br>12131 |                          |  |                                   |
| <b>Chaving-Warmhaltegerät incl. 2 Wärmepasten für ca. 2 Stunden</b>   | Je    | <input type="checkbox"/> 3,-<br>12121 |                          |  |                                   |
| Reinigung Chaving/Warmhaltegerät Reinigungs-Service   | Je    | <input type="checkbox"/> 5,-<br>12131 |                          |  |                                   |
| Teller, Suppenteller, Dessertteller, Tassen+Untertasse Miete pro Tag <small>Gespülte Rückgabe sonst fällt Reinigungs-Gebühr an 10012</small>  |       | 20Ct.                                 |                          |  |                                   |
| Besteck Miete pro Tag <small>Gespülte Rückgabe sonst fällt Reinigungs-Gebühr an 10013</small>   |       | 15Ct.                                 |                          |  |                                   |
| Reinigungs-Service Besteck je 12130   |       | 15Ct.                                 |                          |  |                                   |
| Reinigung-Service Geschirr je 12133   |       | 20Ct.                                 |                          |  |                                   |
| <b>Fahrtkosten</b> je Anfahrt (Equipment und Ware) PLZ 57555 + Niederschelden, Gosenbach – Pauschal 10 Euro Alle anderen pro Km 2,50 Euro berechnet für eine Strecke (incl. Hin- und Rückfahrt)                           | 10000 | <input type="checkbox"/> Ja           |                          |  | <input type="checkbox"/> Abholung |
| Platten / Equipment <b>ungereinigt</b> zurück min. ½ Stunde   |       | Nach Aufwand<br>25€/Stunde            |                          |  |                                   |
| Platten / Equipment Miete pro Tag / Teil - länger<br><small>Wir erwarten unser geliehenes Equipment, falls nicht anders vereinbart, spätestens am übernächsten Tag zurück, bitte informieren Sie uns rechtzeitig.</small> |       | 5,-                                   |                          |  |                                   |

Alle o.g. Preise sind Brutto-Preise incl. 7% MwSt. bei Equipment-Vermietung müssen wir ALLES mit 19% Mehrwertsteuer abrechnen, heißt die Preise verteuern sich um 17% !

Name/Firma: \_\_\_\_\_ Name Besteller: \_\_\_\_\_

Rechnungs-Anschrift: \_\_\_\_\_

Lieferanschrift:  Wie Rechnungsanschrift  \_\_\_\_\_

Gedruckte Rechnung erst ab 100€ netto (Kassenbon enthält alle relevanten Daten)  Gedruckte Rechnung

Personenzahl \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Liefer-/Abholdatum/-Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift Kunde

angenommen von Mitarbeiter Gütelhöfer