



LEHRIEDER

begeistert



GRILLBUFFET

SAISON 2020

— INKLUSIVE.

Speisen & alkoholfreie Getränke
Servicepersonal & Köche
(Serviceschnitt 1:25)
Komplettes Servicematerial
Buffet- & Getränkestation
Buffet Dekoration
Auf- & Abbau

— AUF ANFRAGE.

Bestuhlung
Individuelle Dekoration
Alkoholische Getränke

— ZUZÜGLICH.

Transportkosten
(je nach Entfernung)

BUFFET 1

60,00 € / Person*

- Ab 20 Personen -

BUFFET 2

95,00 € / Person*

- Ab 20 Personen -

* Bei einer Veranstaltungsdauer von maximal 4 Stunden.
Für jede weitere Stunde werden € 9,50 / Person berechnet.

Buchung möglich von April bis September

Weitere Infos, Beratung & Buchung: info@lehrieder.de

Tel. 0911 – 7493810





LEHRIEDER

begeistert

BUFFET 1

Speisen

VORSPEISEN / SALATE / KALTE BEILAGEN

Baguette

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat

Krautsalat

Tomatensalat

Gurkensalat

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Marinierte Schweinenackensteaks

Nürnberger Rostbratwürstchen

WARME BEILAGEN

Grillgemüse aus dem Knoblauchsland

Gegrillte Maiskolben

Folienkartoffeln

DAZU VERSCHIEDENE DIPS & SAUCEN

DESSERTS

(1 Dessert pro Person)

Rhabarber-Tiramisu

Mousse au Chocolat





LEHRIEDER
begeistert

BUFFET 2

Speisen

VORSPEISEN / SALATE / KALTE BEILAGEN

Bunte Brotauswahl und Baguette

Blattsalate der Saison, verschiedene Dressings, Croutons, Kerne und Nüsse

Salat von Avocado und Mango mit Rucola und Mozzarella

Salat vom grünen Spargel mit Kirschtomaten und Schnittlauch

Sommersalat mit Gurken, Hirtenkäse, Tomatenecken und Oliven

Zarte Scheiben vom italienischen Landschinken mit Melonensalat

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Steaks vom Entrecôte und Roastbeef

Putenbrust mit Ras el Hanout

Nürnberger Rostbratwürstchen

Lachs am Zitronengras-Spieß

WARME BEILAGEN

Pastinakenspalten mit Honig

Grillkartoffeln aus der Feuerschale

Grillbananen mit Vadouvan

DAZU VERSCHIEDENE DIPS & SAUCEN

DESSERTS

(1,5 Desserts pro Person)

Frische marinierte Erdbeeren mit Minze und grünem Pfefferschrot

Himbeer-Brownie mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Tarte von grünem Matcha-Tee mit Johannisbeeren

Mango-Tiramisu mit Pistazien





LEHRIEDER

begeistert

Getränke

In dem Pauschalpreis sind folgende Getränke enthalten:

Wasser still & spritzig

Softgetränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Orangen- & Apfelsaft

Kaffeespezialitäten und/oder Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker

Tee in verschiedenen Teesorten

Zusatzangebot:

Regionales Bier

Korrespondierende Weine

€ 12,50 pro Person zusätzlich





LEHRIEDER

begeistert

Unverbindliche Anfrage

Auswahl: Buffet 1 Buffet 2 Zusatzangebot Getränke

Veranstaltungsdatum _____

Von _____ Bis _____

Personenanzahl _____

Veranstaltungsort _____

Firma _____

Ansprechpartner _____

Telefon _____

Fax _____

E-Mail _____

Rechnungsadresse _____

Sonstiges _____

Unterschrift _____

Ort, Datum _____





LEHRIEDER

begeistert

Lehrieder begeistert!

Lehrieder ist zertifiziert nach DIN ISO 9001 ff. In unserer Gourmetküche werden die besten Produkte für Sie frisch und natürlich zubereitet.

Bruch und Schwund von Leihgegenständen stellen wir in Rechnung.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Abrechnungsgrundlage für Personenzahländerungen ist die Angabe 5 Tage vor Veranstaltungsdatum. Bei kurzfristigen Änderungen versuchen wir diese nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

Zahlungsbedingungen: 50% Anzahlung 8 Tage vor der Veranstaltung. Restzahlung innerhalb 8 Tage nach Rechnungserhalt rein netto. Die Bestellung erfolgt auf Rechnung. Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Unser Ziel ist es, Ihnen eine perfekte Veranstaltung zu bieten. Sollte Ihnen etwas während der Veranstaltung nicht zusagen, bitten wir Sie direkt auf Ihren Ansprechpartner zuzugehen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Anfallende Strom und Wasseranschlusskosten, sowie Verbrauchskosten stellen wir in Rechnung.

Bestuhlungsplan: Sollte für Ihre Veranstaltung ein Catering-/Bestuhlungsplan benötigt oder gewünscht werden, können wir dies gerne anfertigen. Die dafür anfallenden Kosten in Höhe von 90,00 € pro Arbeitsstunde stellen wir in Rechnung.

Wir sind jederzeit gerne für Sie da und stehen Ihnen beratend zur Seite:

Tel. 0911 - 7493810

Herzliche Grüße,
Ihr Lehrieder-Team

Unsere Eventlocation, die Kochstelle ist der ideale Raum für bis zu 200 Personen.

PS: Besuchen Sie uns gern auch online!

Website: lehrieder.de
Instagram: [instagram.com/lehrieder_catering](https://www.instagram.com/lehrieder_catering)
Facebook: [facebook.com/lehrieder](https://www.facebook.com/lehrieder)

Die Liebe zum Detail macht den feinen Unterschied.

