



LEHRIEDER

begeistert



# GRILLBUFFET

## SAISON 2021

### —

#### 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 50 Personen buchbar -

### BUFFET 2

**95,00 € / Person\***

- Ab 50 Personen buchbar -

\* 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](mailto:info@lehrieder.de)

Tel. 0911 – 8606-6114





**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 Knoblauchland

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 - 8606-6114

Herzliche Grüße,  
Ihr Lehrieder-Team

PS: Besuchen Sie uns gern auch online!

Website: [lehrieder.de](http://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.*

