LEHRIEDER
begeistert

BUSINESS-BUFFETS.

Pauschal-Angebot

Buchung möglich von September bis Januar

INKLUSIVE.

Speisen & alkoholfreie Getränke

Servicepersonal & Köche
(Serviceschnitt 1:25)

Komplettes Servicematerial

Buffet- & Getränkestation

Standard Dekoration

Verpackung & Entsorgung

Auf- & Abbau

AUF ANFRAGE.

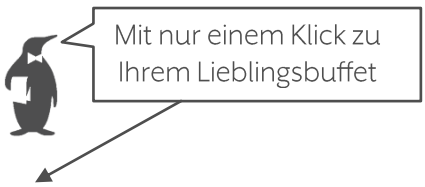
Bestuhlung

Individuelle Dekoration

Alkoholische Getränke

Strom
(Kostenkalkulation nach Konkretisierung der Rahmenbedingungen)

Weitere Infos, Beratung & Buchung: konferenz@lehrieder.de Tel. 0911 - 8606-6114



Fränkisches Buffet I

VORSPEISEN & SALATE

Fränkische Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Tafelspitzsülze // Senfgurken // Petersilie

*

Kürbissalat // Apfelwürfel // Kürbiskerne

*

Marinierte Pilze // Nussöl // Kräuter // Himbeeressig

***

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Saiblingsfilet // Kartoffel-Lauchgemüse // Weißweinsoße

*

Gefüllte Kalbsbrust // Rahmsauce // Pilze // Spätzle

*

Kartoffel-Kräuter-Strudel // Käsesauce

***

DESSERTS

Zwetschgenstrudel // Marzipancreme

*

Apfelschlupfer // Vanillesauce

***

€ 55,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 52,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 48,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Weitere Infos, Beratung & Buchung: konferenz@lehrieder.de Tel. 0911 - 8606-6114

Fränkisches Buffet 2

VORSPEISEN & SALATE

Fränkische Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Räucherlachs // Apfelkren

*

Salat von der Nürnberger Stadtwurst // Essiggurke // Radieschen

*

Gebackener Hokkaido Kürbis // Zitronenöl // Cranberries

***

HAUPTGÄNGE

450 gr. Schweine Schäuferle // Bayrisch Kraut // Kartoffelkloß // Dunkelbiersoße

*

Gegrillter Zander // Rahmsauerkraut // Risoleekartoffeln

*

Kartoffel- Pilzgemüse // Majoran // Weißweinsoße

***

DESSERTS

Apfelstreuselkuchen // Schlagsahne

*

Schokoladenküchlein // Zwetschgenröster

*

Buttermilchcreme // karamellisierte Mandeln

***

€ 57,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 53,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 49,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Fränkisches Buffet 3

VORSPEISEN & SALATE

Fränkische Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Geräucherte Entenbrust // Preiselbeercreme // Feldsalat

*

Fränkische Brotzeitplatte // eingelegtes Gemüse // Kren

*

Geräucherter Heilbutt // Orangen-Fenchelsalat // Dill

*

Erbsen- Panna Cotta// Süß- saure Möhren

***

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rinderbäckchen // glasierte Schwarzwurzeln // Kartoffelgratin // Jus

*

Gebratene Lachsforelle // gebratener Spitzkohl // confierte Kirschtomaten // Reis // Weißweinsoße

*

Estragon-Semmelknödel // Pilzragout // Tomatenconcasse

***

DESSERTS

Grießflammerie // rote Grütze

*

Bayrisch Crème // Beerenkompott

*

Birnenstrudel // Vanillesoße // Puderzucker

*

Joghurtmousse // Quittenragout

***

€ 59,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 55,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 51,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Internationales Buffet I

VORSPEISEN & SALATE

Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Glasnudelsalat // Shrimps // Mu-Err Pilze // Cashewkerne

*

Rindfleischsalat // Soja Sauce // rosa Ingwer

*

Gurkensalat // Schmand // Dill

***

HAUPTGÄNGE

Tilapia-Röllchen // rote Paprika // Quinoa-Gemüsepfanne

*

Asia Wok // Hähnchenstreifen // Mie Nudeln // Gemüse // Kokos-Curry Soße

*

Süßkartoffelstrudel // Sauerrahm Dip

***

DESSERTS

Topfenstrudel // Heidelbeeren

*

Frischkäsemousse // Pistazien

***

€ 56,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 52,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 47,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Internationales Buffet 2

VORSPEISEN & SALATE

Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Kichererbsen-Karottensalat // Ingwer // Lauchzwiebel // Sesam

*

Falafel // Taboulé // Kürbis-Chutney

*

Parmaschinken // Rucola // Artischocken // Balsamico

***

HAUPTGÄNGE

Red Snapper // geschmorter Spitzkohl // Salzkartoffeln // Weißweinsoße

*

Geschmorte Hirschroulade // Wirsing // Semmelknödel // Preiselbeersoße

*

Panzerotti // Tomate-Mozzarella // frittierter Rucola

***

DESSERTS

Marillenknödel // Zimt-Zucker // Aprikosenkompott

*

Maroni Mousse // Portwein Birne

*

Schokoladen Brownie // Walnüsse // Karamell

***

€ 59,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 55,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 50,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Internationales Buffet 3

VORSPEISEN & SALATE

Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Gebeizter Lachs // Haselnuss // Orange // marinierter Fenchel

*

Gebratene Garnelen // Couscous // marinierte Paprika

*

Nudelsalat // eingelegte Oliven // getrocknete Tomaten // Basilikum

***

HAUPTGÄNGE

Buttermakrele // Karotten-Ingwer-Püree // Limone // Pinienkerne

*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust // Brokkoli // Kartoffel-Kürbis-Gratin // Jus

*

Spinat-Ricotta Lasagne // Tomaten-Olivensugo

***

DESSERTS

Gebrannte Gewürzcreme // Orangen

*

American Cheesecake // Mirabellen

*

Mascarponemousse // Kirschkompott // Vanille

***

€ 62,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 57,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 52,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Weitere Infos, Beratung & Buchung: konferenz@lehrieder.de Tel. 0911 - 8606-6114

Mediterranes Buffet I

VORSPEISEN & SALATE

Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Geschmorte Kürbisspalten // Ziegenkäse // Kräutermarinade

*

Auswahl hausgemachter Antipasti

*

Tomate // Mozzarella // Olivenöl

***

HAUPTGÄNGE

Saltim Bocca vom Schwein // Peperonata // Linguine

*

Schollenfilet // Fenchelgemüse // Kirschtomaten // Reis // Weißweinsoße

*

Tortellini // Ricotta-Spinatfüllung // Tomaten-Olivensugo

***

DESSERTS

Mascarponecreme // Zwetschgen

*

Milchreis Risotto // Pfirsichkompott

***

€ 59,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 55,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 50,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Mediterranes Buffet 2

VORSPEISEN & SALATE

Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Meeresfrüchte Salat // Olivenöl // Knoblauchvinaigrette

*

Scheiben vom rosa Roastbeef // gebratene Kräutersaitlinge

*

Salat von Kirschtomaten // Babymozzarella // Basilikumpesto

***

HAUPTGÄNGE

Gegrillte Maispoularde // Kräuter Couscous // Tomaten-Olivensugo

*

Confierter Heilbutt // Gemüsereis // Safransoße

*

Mediterrane Gemüselasagne // gebratene Pilze // Gorgonzola

***

DESSERTS

2erlei Schokoladenmousse // Ganache

*

Crème Brûlée // Vanilleorangen

*

Latte Macchiato Törtchen // Nougat // Zwetschgen

***

€ 61,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 57,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 52,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

Mediterranes Buffet 3

VORSPEISEN & SALATE

Brotspezialitäten

*

Knackige Blattsalate der Saison aus dem Knoblauchsland

*

Joghurtdressing // Kräutervinaigrette // geröstete Kerne // Croûtons

*

Geräucherter Lachs // Basilikum // Orange

*

Scheiben vom rosa Kalbsrücken // Thunfisch-Kapernsoße // Limetten

*

Auswahl an Mediterranen Wurstwaren // Kalamata-Oliven // getrocknete Tomaten
(Bresaola, Coppa, Serano Schinken, Chorizo)

***

HAUPTGÄNGE

Gebratene Wolfsbarschfilets // Fenchel // Sepia Pasta // Weißweinsoße

*

Gebratene Rinderfilet Medaillons // Ratatouille // Rosmarinkartoffeln

*

Gnocchi // gebratene Artischocken // getrocknete Tomaten

***

DESSERTS

Waldbeer Tiramisu // Physalis

*

Minz-Panna Cotta // Orange

*

Avocadocreme // Zitrone // kandierte Oliven

***

€ 65,00 / Person* (bis 100 Personen)
€ 61,00 / Person* (bis 200 Personen)
€ 55,00 / Person* (bis 500 Personen)

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

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

Auftragsbestätigung

Veranstaltungsdatum

Von Bis

Personenanzahl

Veranstaltungsort

Firma

Ansprechpartner

Telefon

Fax

E-Mail

Rechnungsadresse

Die Bestellung erfolgt auf Rechnung.

Mit unserer rechtsverbindlichen Unterschrift erkennen wir die AGB der NürnbergMesse sowie die AGB und gesonderten Servicebedingungen der Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG voll und umfassend an.

Unterschrift

Ort, Datum

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.

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Zahlungsbedingungen: 50% Anzahlung 8 Tage vor der Veranstaltung. Restzahlung innerhalb 8 Tage nach Rechnungserhalt rein netto.

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 beauftragen. 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

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
Facebook: facebook.com/lehrieder

BESTELLUNG ABSCHICKEN

Die Liebe zum Detail macht den feinen Unterschied.