

**„Kranz on Tour!“  
Ihre Catering - Anfrage**

Sehr geehrte Damen und Herren



Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Kranz-Catering-Service, über das wir uns sehr freuen.

Kranz-Catering bietet Ihnen beste Qualität aus der Küche des Hotel Restaurants Kranz in Laufenburg-Luttingen. Wir stehen seit 7 Generationen für authentische, traditionell-regionale und internationale Küche.

Für unseren Catering-Service interpretieren wir Tradition neu – und ergänzen um moderne Einflüsse.

Zu Feierlichkeiten jeglichen Anlasses stellt Ihnen unser Team gerne

1. ein **Komplettpaket** („Sie das Fest, wir den Rest“) zusammen  
oder
2. liefert **nur das Essen** („Sie das Drumherum, wir das Essen“)

**Sie haben die Wahl!** Fordern Sie uns – wir erstellen Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche und Ihr Budget zugeschnittenes Angebot. Dabei ist Ihre Zufriedenheit oberstes Gebot – wir bieten nur an, was auch wirklich funktioniert.

Für Fragen und Wünsche stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Freundliche Grüße

Tobias Geiselhardt, Andrea Bernauer

Andreas Letfuß

## **Aperitif** (Alle Preise pro Glas & inklusive gesetzlicher MwSt.)

### **Laufener Secco** (Perlwein)

Rot oder Rosé ein Genuss, Glas 0,1 l 3,00 €  
*Hochwertiger Perlwein aus der WG Laufen-Sulzburg, Markgräflerland*

### **Sekt** – traditionelle Flaschengärung

Geldermann Superb Sekt trocken oder halbtrocken, Glas 0,1l 3,40 €  
*Spritzig und feinfruchtig im Geschmack – der ideale Sekt für alle Anlässe*

Für die besondere Note: Verfeinern Sie Ihr Glas Sekt mit einem Schuss Likör (nach Saison) z.B. Marder´s Himbeer-, oder Sauerkirschlikör oder Holunderblütensirup *Zuzüglich pro Glas* 0,90 €

### **Winzer – Sekt**

Laufener Pinot – Sekt brut, Glas 0,1 l 4,10 €  
*WG Laufen, Sulzburg-Laufen*

### **Cocktails**

Hugo – Holunderblütensirup, Sodawasser, Sekt, Minze, Limette, Weinglas 0,25l 5,90 €

Aperol Sprizz – Aperol, Sodawasser, Sekt, Orangenscheibe, Weinglas 0,25l 5,90 €

### **Hugo´s Schwestern**

Margrit - die Fruchtige - Sekt, Sodawasser & Erdbeersaft, Weinglas 0,25 l 5,40 €

Vreni – die Süsse - Sekt, Sodawasser & Passionsfruchtnektar, Weinglas 0,25 l 5,40 €

### **Alkoholfreie Apéritifs** – groß im Trend

Ipanema - alkoholfreier Caipirinha – Rohrzucker, Limette, Zitronenlimonade 4,00 €

Johannisbeer – Maracuja – Cocktail mit Sodawasser, Weinglas 0,25l 3,90 €

Natürlich gehen wir bei allen Aperitif Wünschen individuell auf Ihre Vorstellungen ein.

## **Entgelte für eingebrachte Produkte**

Serviceaufschlag für eingebrachte Getränke und Speisen für Kühlung, Aufbau, Reinigung der Gläser, Entsorgung Leergut, Bereitstellung von Schöpfbesteck, Reinigung der eingebrachten Gefäße

Sekt/Champagner	3,50 €/Person
Weine	5,00 €/Person
Selbstgebackene Kuchen	3,50 €/Person (Haftungsausschluss notwendig)
Selbstgemachte Desserts	3,50 €/Person (Haftungsausschluss notwendig)

## **Kaffee - / Teepauschale**

(nur in Verbindung mit Serviceleistungen buchbar, bis max. 1.00 Uhr)

Inkl. Saeco-/oder Jura-Kaffeefullautomat (ggf. Zumiete), Kaffeegedeck, Bohnen, Zucker, Teezucker, Teeauswahl (Schwarztee, Früchtetee, Pfefferminztee), Milch, Kaffeesahne  
Pro Person ohne Mengen-Begrenzung/ 4,50 €

## Getränkepauschalen

Je nach Zusammenstellung & Wein- und Bierauswahl reichen die Getränkepauschalen von 16,50 € bis 22,50 €/Gast (Kindergetränke abweichend). Die Menge der bestellten Getränke kalkulieren wir für Ihren Anlass von ca. 17.30 Uhr bis ca. 1.00 Uhr. Möchten Sie länger mit Ihren Gästen feiern, erhöht sich die Pauschale entsprechend. Natürlich ist auch eine **Abrechnung nach Verbrauch** möglich.

### Mineralwasser, Süssgetränke, Fruchtsäfte

Mineralwasser medium 0,75 l, Stilles Wasser 0,5 l  
Coca-Cola, Fanta, Sprite (oder vergleichbare Süßgetränke anderer Hersteller), Apfelsaft, Orangensaft

### Weine

Korrespondierender Weißwein 0,75 l  
Korrespondierender Rotwein 0,75 l – vorbehaltlich Degustation

### Biere

Biermarken nach Wunsch, Pils, Alkoholfrei, Weizen  
(nach Absprache)

### Spirituosen

Kirschwasser, Williams-Christ, Hefeschnaps, Obstwasser  
(nach Absprache)

**Inklusive:** Handling mit dem Getränkelieferanten, Einräumen & Kühlen der Getränke (Vortag) & Rückbau nach der Veranstaltung, Präsentieren der Getränke am Buffet, Rückführung des Leergutes, Entsorgung des Altglases

## Getränke nach Verbrauch

Preise lt. aktueller Getränkekarte Hotel-Restaurant Kranz – Inklusivleistungen siehe oben  
Bei beiden Varianten **ggf. Zumiete** von Spezialgläsern notwendig (z.B. Weizenbiertgläser)

## Passend zu Ihrem festlichen Aperitif oder als Fingerfood-Buffer zu Ihrem Stehempfang

*Auf Spiegeln, Silberplatten und Bauscher-Porzellan-Rautentellern formschön präsentiert*

### ***Klassisch***

✓ Häppchen / Canapées (kalt) Stück / 2,90 €

-Liebevoll garniert auf Baguette Bäckerei Hahn Laufenburg-  
Belegt mit geräuchertem Norweger-Lachs, Schwarzwälder Rohschinken, Torten-Brie, Mailänder Salami, Forellenmousse von heimischen Forellen, Roastbeef

✓ Frischkäse auf Pumpernickelbrot Stück / 1,20 €

✓ Rauchlachsmousse auf Pumpernickelbrot	Stück / 1,90 €
✓ Laugenschleifen mit Speck & Käse überbacken	Stück / 1,80 €
✓ Mini Partybrötchen gemischt / Laugenkonfekt (als Brotbeilage für Salate etc.)	Stück / 0,90 €
✓ Mini Partybrötchen	Stück / 2,20 €
-gefüllt mit geräuchertem Norweger-Lachs, Schwarzwälder Rohschinken, Torten-Brie, Mailänder Salami, Forellenmousse von heimischen Forellen, Roastbeef	
✓ Mini Partybrötchen	Stück / 1,90 €
-gefüllt mit Emmentaler Käse, Aufschnitt, Kochschinken, Salami	
✓ Mini Butter-Laugenknoten	Stück / 1,50 €
✓ Speckgugelhupf (ca. 18 Scheiben pro Gugelhupf)	Ganz / 12,00 €
✓ Baguette am Meter (ca. 12 Scheiben)	Meter / 25,00 €
-gefüllt mit geräuchertem Norweger-Lachs, Schwarzwälder Rohschinken, Torten-Brie, Mailänder Salami, Forellenmousse von heimischen Forellen, Roastbeef	
✓ Baguette am Meter (ca. 12 Scheiben)	Meter / 20,00 €
-gefüllt mit Emmentaler Käse, Aufschnitt, Kochschinken, Salami	
✓ Grissinistangen mit Rohschinken umwickelt	Stück / 0,90 €
✓ Auswahl von Blätterteiggebäck	Stück / 0,40 €
-gefüllt mit Schinken & Allgäuer Käse oder mit Pfifferlingen & Allgäuer Käse	

### ***Im Gläschen***

✓ Parmesanwürfel mit Balsamico-Essenz	Glas / 1,70 €
✓ Emmentaler Käsewürfel mit Weintrauben	Glas / 1,40 €
✓ Caprese-Gläschen – Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella an Balsamico-Dressing	Glas / 2,40 €
✓ Gemüsesticks mit Dipp	Glas / 1,20 €
✓ Feuriger Teufelssalat (vom Rinder-/Schweinebraten)	Glas / 1,80 €
✓ Geflügelsalat mit Curry	Glas / 1,80 €
✓ Crevetten Cocktail mit Ananas	Glas / 2,20 €
✓ Eingelegte Oliven	Glas / 1,60 €
✓ Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Dipp	Glas / 1,20 €
✓ Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse	Glas / 0,80 €

- ✓ Spargelsalat mit Erdbeeren (nur saisonal erhältlich) Glas / 2,70 €
- ✓ Melonenkaltschale mit Minze Glas / 1,50 €
- ✓ Cremesuppe der Saison (je nach Location erhältlich) Glas / 1,50 €
- ✓ Russisch Ei Glas / 1,80 €
- ✓ Honigmelone mit Rohschinken Glas / 2,10 €
- ✓ Röllchen vom Original-Bündnerfleisch mit eingelegtem Spargel Glas / 2,60 €
- ✓ Gebratene Schmetterlingsgarnele mit Knoblauch (kalt) Glas / 2,20 €

### ***Vom Gourmetlöffel oder „Kranz“-Teller***

- ✓ Mini-Kalbfleischpasteten & Mini-Wildpasteten mit Preiselbeersahne Teller / 1,70 €
- ✓ Rauchlachs-Wrap mit Frischkäse gefüllt Stück / 2,30 €
- ✓ Schinken-Wrap mit Senfmayonnaise Stück / 1,90 €
- ✓ Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Sahne Teller / 2,10 €
- ✓ Roastbeef-Röllchen mit Remouladensauce Teller / 2,20 €
- ✓ Schinkenröllchen mit eingelegtem Spargel Teller / 1,60 €
- ✓ Cornet mit Frischkäse gefüllt Stück / 0,50 €
- ✓ Vitello Tonnato (Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten mit Thunfischsauce) Teller / 2,20 €

### ***Heisses***

- ✓ Gebackene Garnele im Kartoffelmantel Stück / 1,70 €
- ✓ Mini - Frühlingsrollen mit Dipp Stück / 0,60 €
- ✓ Gebackene Mozzarella Sticks Stück / 0,80 €
- ✓ Käseküchlein Stück / 1,20 €
- ✓ Schinkengipfel Stück / 1,20 €
- ✓ Hackfleisch - Käse Quiche (je nach Location) Stück / 1,50 €

### ***Süßes im Gläschen***

- ✓ Panna Cotta mit Fruchtsauce Glas / 2,20 €
- ✓ Dunkles Schokoladenmousse Glas / 2,20 €
- ✓ Weisses Schokoladenmousse Glas / 2,20 €
- ✓ Frucht mousse (je nach Saison und Vorliebe) Glas / 2,10 €

✓ Fruchtsalat	Glas / 2,00 €
✓ Frische Erdbeeren (Saison)	Glas / 2,20 €
✓ Crème Brulee der Saison	Glas / 2,20 €
✓ Blaumohncreme	Glas / 2,20 €
✓ Tiramisu	Glas / 2,30 €
✓ Petit Fours	Stück / 1,10 €
✓ Sorbet der Saison (je nach Location)	Kugel / 1,20 €

Bestellen Sie für Ihren Stehempfang, Ihren Hochzeitsaperitif, Ihren Firmenanlass oder Ihre private Feier Ihre Lieblingskomponenten einzeln aus der oben genannten Liste mit Ihrer gewünschten Stückzahl (gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl und der Menge behilflich) oder buchen Sie eine unserer praktischen Fingerfood-Pauschalen speziell auf die Dauer und die Art Ihres Anlasses zugeschnitten.

## Fingerfood – Pauschalen

*Wir empfehlen:*

Kurzer Stehempfang pro Person / 8,50 €

Für einen kurzen Stehempfang von ca. ½ Stunde bis 1,5 Stunden empfehlen wir 3 Häppchen pro Person.

Wählen Sie Ihre 5 Lieblings-Komponenten aus denen wir Ihr Fingerfood-Angebot zusammenstellen. Die Gewichtung der jeweiligen Komponenten können Sie selbst bestimmen oder wir rechnen Gästeanzahl x 3 durch 5 Komponenten und erhalten die Anzahl der einzelnen Komponenten.

Längerer Stehempfang pro Person / 13,20 €

Dauert Ihr Anlass 1,5 bis ca. 3 Stunden empfehlen wir 5 Fingerfood-Varianten pro Person. Wählen Sie Ihre 7 Lieblings-Komponenten aus – Gewichtung siehe kurzer Stehempfang.

Grosses Fingerfood-Buffet pro Person / 20,50 €

Sie möchten Ihren Gästen ausschließlich ein Fingerfood-Buffet anbieten?

Wir empfehlen 8 Fingerfood-Varianten pro Person. Bieten Sie Ihren Gästen eine Auswahl von 10 verschiedenen Fingerfood-Spezialitäten an. Wir empfehlen auch 1-2 warme Komponenten - je nach Tageszeit.

## Buffetvorschläge

Wir haben einige der beliebtesten Varianten als Beispiele zusammengestellt. Die Möglichkeiten variieren je nach Räumlichkeit (Möglichkeit vor Ort zu kochen), Jahreszeit und Gästezahl.

Die Vorschläge sollen als Richtschnur für Sie dienen – gerne berücksichtigen wir individuelle Wünsche, saisonale Produkte und selbstverständlich Ihr Budget.

Wir haben unsere Vorschläge in die Varianten „Nur das Essen“ und „Komplettpaket“ unterteilt. Alle Dienstleistungen sind einzeln zubuchbar, um Ihre Feier Ihren Vorstellungen entsprechend gestalten zu können.

## Nur das Essen („Sie das Drumherum, wir das Essen“)

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, ohne Service & Selbstbedienung an Ihrem Veranstaltungsort durch Sie und Ihre Gäste.

## Vorspeisen

### Schwarzwälder Vorspeisenauswahl

Schinkenröllchen vom Schwarzwälder Kochschinken mit saurem Markgräfler Spargel gefüllt, Schwarzwälder Rohschinken, Salami, Russische Eier mit Fleischsalat, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Räucherlachs mit Dill-Senfauce, kalte, glasierte Schweinemedallions

12,00 €

~~~

### Mediterranes Vorspeisenbuffet

Italienische Anti-Pasti-Auswahl mit Oliven & getrockneten Tomaten  
Melone mit Rohschinken  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum (saisonal)  
Röllchen vom Hinterschinken mit Spargel gefüllt  
Crevetten mit hausgemachter Cocktailsauce  
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce  
inklusive klassische Brotauswahl mit Baguette, Wurzelbrot, Partyrädern auf Silberplatten und Spiegeln präsentiert & garniert

14,50 €

~~~

### Vorspeisenauswahl (auch einzeln zubuchbar)

#### Ergänzungen & Erweiterungen

Vitello Tonnato  
Italienische Coppa, Bresaola, Mailänder Salami  
Am Stück gebratenes Roastbeef – hauchdünn aufgeschnitten  
dazu feine Kräutervinaigrette  
Mediterraner Meeresfrüchtesalat in der Ananas präsentiert +2,00 € pro Komponente

~~~

### Klassisches Salatbuffet (8 Sorten & Blattsalate)

Karottensalat mit Orangenfilets, Schwarzwälder Krautsalat, Gurken-, Rettich-, Sellerie-, Kartoffelsalat & Blattsalate, 2 Salatdressings zur Auswahl, dekorativ garniert 9,00 €

**Ergänzen Sie Ihr Vorspeisen-Buffer** mit leckeren Komponenten aus unserem Fingerfood-Angebot.

## Suppen

Badische Flädlesuppe 3,00 €

~~~

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe 3,50 €

~~~

Festtagssuppe  
mit Flädle, Markklößchen,  
Grießklößchen, Eierstich 3,50 €

### ***Mehr Auswahl? Jederzeit!***

Weitere Suppen (auch kalte Spezialitätensuppen) oder Zwischengerichte gerne auf Anfrage.

## Hauptgerichte vom Buffet (inklusive Beilagen & Gemüseauswahl)

Putengeschnetzeltes nach Zürcher Art  
in Champignonrahmsauce 12,50 €

~~~

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
an Rahmsauce mit frischen Champignons 18,50 €

~~~

Geschmorter Sauerbraten im eigenen Sud  
mit getrockneten Pflaumen 13,50 €  
(nur auf Vorbestellung min. 2 Wochen vorher, da wir den Braten selbst einlegen)

~~~

Kalbstafelspitz an Meerrettichsahne 13,50 €

~~~

Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit feiner Spinat-/Ricotta-Füllung  
dazu Kräutersahnesauce 14,50 €

~~~

Kalbsrücken am Stück gebraten 22,00 €

~~~

Zarter Kalbsbraten mit Pfifferlingen (nach Saison) in Sahnesauce 18,50 €

~~~

Schweinefilet am Stück gebraten mit  
Champignonrahmsauce von frischen Champignons 18,00 €

~~~

Wildspezialitäten auf Anfrage je nach Saison  
z.B. Rehulasch aus heimischer Jahr mit Pilzen & Preiselbeeren Tagespreis

**Kombinieren Sie** bis zu 3 Hauptgerichte für Ihr Wunschbuffet. Je nach Gewichtung der Hauptgerichte errechnet sich der Preis. Natürlich ergänzen wir Ihren Wunschhauptgang



auch um eine **Fisch – oder vegetarische Komponente**. Fragen Sie uns im persönlichen Gespräch danach.

### **Beilagen zu allen Gerichten**

Wir empfehlen zwei, maximal 3 Komponenten (je nach Auswahl & Anlass):

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelvariante, Reis

Saisonale Gemüseauswahl, im Sommer mit gebratenen Zucchini & Grilltomaten.

Pommes frites & Kroketten – *vorbehaltlich Starkstromanschluss und nach Möglichkeit*

### **Pauschale für Fritteuse & Pflanzenfett**

inkl. Reinigung, Handling & Altfettentsorgung

75,00 €/Tag

## **Klassisches & „fliegendes“ Dessertbuffet**

(„fliegende Variante“ mit dekorativ in Gläschen präsentierten Komponenten)

Passionsfruchtmousse mit Krokant

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Gebrannte Creme im Espressotässchen

Dunkles Mousse au chocolat

frischer Fruchtsalat oder Früchtespiegel

Auswahl von 5 Dessertkomponenten

11,00 €

Stellen Sie Ihr Dessertbuffet individuell aus unserem Fingerfood-Angebot zusammen.

~~~

### **Kleine Dessert-Variante**

Eisüberraschung „Traumschiff“ (Eiscreme nach Fürst-Pückler-Art in Halbkugelform - dekorativ mit Sahne und Schokolade-Elementen garniert)

Lassen Sie sich überraschen

5,00 €

~~~

### **Käse-Auswahl**

mit einer Auswahl an Weich- und Hartkäse  
mit Trauben, Nüssen und Früchten garniert  
(für 20 Personen)

pauschal 120,00 €

## **Beispielmenüs-/Buffets**

Klassisches Salatbuffet

8 Sorten & Blattsalate 9,00 €

Gefüllte Hähnchenbrust

mit Spinat-Ricottafüllung 14,00 €

Dessertbuffet mit

3 verschiedenen Gläschen 6,00 €

Menüpreis pro Person

29,00 €

Klassisches Salatbuffet

9,00 €

Mediterranes

Vorspeisenbuffet 14,50 €

Kalbsrücken &

Hähnchenbrüstchen 17,50 €-19,50 €

Dessertbuffet mit

5 verschiedenen Gläschen

& selbst eingebrachte Kuchen 13,00 €

Menüpreis pro Person

54,00 €-56,00 €

# Barbeque / Grillbuffet

**Beliebt in den Sommermonaten** – unser Angebot vom **Grill & Oklahoma Joe BBQ-Smoker**. Wir verfügen über einen Original BBQ-Smoker, der Ihrem Grill-Event optisch und geschmacklich **das „gewisse Etwas“** verleiht.

Hier ein beispielhaftes Angebot – im Sommer 2016 für eine Gesellschaft mit 85 Gästen durch uns realisiert:

**Kurzgebraten auf dem BBQ-Smoker** – kleine Stücke

**Rumpsteak, Straußensteak, Putenschnitzel** in Curry-Limetten-Ingwer-Marinade,  
**Schweinefilet am Spieß** (*nicht alle Sorten gleichzeitig verfügbar – Gäste bedienen sich 2-3 Mal am Grillbuffet und genießen die jeweils angebotenen Fleischsorten*)

Stepaneks **Bratwurstspieß**, Rote Grillwürste, kleine Nürnberger Würste für die Kinder

**Aus dem Ofen** - nicht vom Smoker:

**Hähnchenbrust** im Ganzen gebraten, **Roastbeef** am Stück gebraten

**Schweinefilet** am Stück, **Lachs im Buchenspan**

am Grillbuffet oder Nähe Smoker präsentiert und ausgegeben

**Grillsaucen** (*am Grillbuffet bereitgestellt – einzeln beschriftet*)

Sauce Remoulade, klassische Kräuterbutter, BBQ-Sauce nach Hausrezept, Cocktailsauce, Mango-Chutney-Sauce, Senf & Ketchup

**Vegetarische Variante**

Fetakäse mit getrockneten Tomaten im Kräutersud in der Folie gegart

**Beilagen & Gemüse**

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln mit Schale, kleine Brötchen (hell, dunkel und Laugen)

**Großes Salatbuffet**

Grüner Salat & Rucola-Salat mit 2 Dressings: Himbeerdressing & French Dressing, Karottensalat, Gurkensalat, Cous-cous-Salat, Beluga-Linsen-Salat  
Kartoffelsalat, Rote-Beete-Salat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Sellerie-Ananas-Salat

**Preise – auf Anfrage – je nach individueller Auswahl. Alle aufgeführten Speisen stellen unverbindliche & freibleibende Angebotsbeispiele dar, die in Inhalt & Form variieren können.**

## Komplettpaket („Sie das Fest – wir den Rest“)

Sie möchten Ihren grossen Tag in vollen Zügen geniessen und **sich um nichts kümmern müssen?** Dann sind Sie bei uns richtig.

Legen Sie die Organisation und die Durchführung Ihrer Feierlichkeit in unsere erfahrenen Hände. Wir übernehmen die gesamte **kulinarische Organisation** Ihrer Feierlichkeit vom Aufbau & Eindecken bis hin zum Abbau & Endreinigung am Folgetag.

Selbstverständlich sind auch **einzelne Dienstleistungsmodul**e buchbar. Sie bestimmen selbst, wieviel Sie selbst organisieren möchten und was wir Ihnen abnehmen können.

Gültig ab Dezember 2016

Sie suchen sich vorab **Ihr Lieblingsmenü** aus den oben genannten Vorschlägen aus und wir schneiden das Angebot genau auf Ihre **Wünsche & Bedürfnisse** zu.  
Gerne beraten wir Sie **in einem persönlichen Gespräch**.

## **Dienstleistungspakete**

### **Aufbau & Eindecken**

- Aufbau allen Inventars (Tische & Stühle) nach Tischplan
- Bereitstellung & Auflegen von Tischwäsche, Bereitstellung & Falten von Stoffservietten weiß  
**(inkl. Reinigung von Tischwäsche & Stoffservietten nach dem Anlass)**
- Eindecken von Besteck, Gläsern laut Menüfolge  
(Besteck & Gläser aus Beständen vor Ort, ggf. Zumiete)
- Verkleidung der Buffettische mit weißem Tischtuchpapier (je nach Menü)
- Bereitstellung des Essgeschirrs am Buffet  
(Teller aus Beständen vor Ort, ggf. Zumiete)

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| bis 45 Personen     | 3,10 € /pro Person  |
| 45 bis 75 Personen  | 2,90 € / pro Person |
| 75 bis 105 Personen | 2,70 € / pro Person |

### **Lieferung & Bereitstellung**

- Speisen in Warmhaltebehältern von uns angeliefert
- Aufstellen der Silberplatten, Schüsseln, Spiegel, Bereitstellung von Vorlegebesteck  
ggf. aus Beständen vor Ort oder von Restaurant Kranz inklusive
- Aufbau und Präsentation Vorspeise, Hauptgericht, Dessertbuffet
- Je nach Menü 3-4 Chafing-Dishes (formschöne Warmhaltebehälter)  
zur Präsentation der Speisen von uns geliefert und aufgestellt  
Befüllen der Warmhaltebehälter mit Speisen

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| bis 15 km pauschal         | 82,00 €  |
| bis 25 km pauschal         | 100,00 € |
| 75 - 105 Personen pauschal | 145,00 € |

(ab 100 Personen ggf. Zumiete eines Kleinlasters  
oder LKW gegen gesonderte Gebühr erforderlich)

**Sie stellen zur Verfügung:** Buffettische (je nach Umfang des Buffets), Heißes Wasser zum Befüllen der Chafing-Dishes (nach Wunsch, Zeit nach Absprache).

**Bei Buchung von „Aufbau & Eindecken“ übernehmen wir den Aufbau der Buffettische und das Befüllen der Chafing-Dishes mit heissem Wasser.**

**Die Preise für Lieferung & Bereitstellung sind pauschal und beinhalten ggf. Mehrfachfahren je nach Menüauswahl.**

## Mitarbeiter-/innen

**Servicekräfte** € 43,00 / pro Servicekraft & Stunde

- Empfang Ihrer Gäste & Durchführung des Aperitifs
- Kompletter Getränkeservice während der Feierlichkeit
- Servieren & Abräumen einzelner Gänge je nach Menüauswahl (bis zu 4 Mitarbeiter je nach Gästezahl)
- Ausgabe & Betreuung am Essens-Buffer je nach Menüauswahl
- Kaffee - & Teeservice nach dem Essen
- Gläser- und Besteckreinigung vor Ort
- ggf. Handling Hochzeitstorte / Kuchen
- Betreuung Ihrer Gäste bis max. 1.00 Uhr

Planen Sie für Ihren Anlass **bis 60 Personen** 2 Servicekräfte ein.

**Bei 60 – 90 Personen** sind mindestens 3 Servicekräfte erforderlich.

**Ab 90 - 120 Personen** empfehlen wir für einen reibungslosen Ablauf 4 Servicekräfte.  
(Mitarbeiteranzahl je nach Menüauswahl, Ablauf und Räumlichkeit)

### **Chef de Service**

***Ohne Berechnung bei Buchung von min. 2 Servicekräften***

- Präsenz & Überwachung des Serviceablaufs während der Essenszeiten
- Kommunikation & Abstimmung mit den Gastgebern während Ihrer Festlichkeit

**Koch (Küchenchef)** € 48,00 / pro Küchenkraft & Stunde

- Ausgabe & Betreuung des Buffets während Vorspeise, Hauptgericht und Dessert
- Vorbereitungsarbeiten vor Ort je nach Menüauswahl

**Hilfskraft** € 34,00 / pro Hilfskraft & Stunde

- Mithilfe bei Vorbereitungsarbeiten vor Ort
- Mithilfe beim Transport & Anlieferung
- Mithilfe bei Ausgabe & Betreuung des Essens-Buffer

**Reinigungsfachkraft** € 40,00 / pro Reinigungskraft & Stunde

- Geschirreinigung bei Möglichkeit vor Ort

(Bietet Ihr Veranstaltungsort keine Spülmaschine, spülen wir das Geschirr bei uns im Kranz und bringen es wieder zurück an den Veranstaltungsort)

### **Abbau & Endreinigung** (am Folgetag)

- Abholung aller Behälter, eingebrachtes Geschirr, Gläser etc. und Rücktransport durch uns ggf. Reinigung von restlichem Geschirr
- Abholung von ggf. Tischwäsche & Servietten
- Rückführung des Leergutes von eingebrachten Getränken
- Reinigung des Saales, der Zugangswege und der Toiletten
-

- ggf. Abgabe des Schlüssels & Abrechnung bzw. Abnahme mit dem Hausmeister

*bis 45 Personen pauschal*                      71,00 €  
(je 1 Stunde Arbeitszeit Servicemitarbeiter/Reinigungskraft)

*45 bis 75 Personen*                              106,50 €  
(je 1,5 Stunden Arbeitszeit Servicemitarbeiter/Reinigungskraft)

## **Zumietbares Inventar** (Preise pro Stück)

### **Gläser-/Geschirrmiete**

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Weingläser (Rotwein-, Weißweinglas), Sektglas | 0,50 € |
| Wasserglas                                    | 0,25 € |
| Suppenobere/inkl. Suppenuntere                | 0,50 € |
| Vorspeisen-/Hauptgangteller (26 cm)           | 0,70 € |
| Dessertteller                                 | 0,40 € |
| Besteck pro Teil                              | 0,20 € |
| Kaffeetische/inkl. Kaffeetische               | 0,40 € |
| <b>zzgl. Geschirr-Reinigung</b> – pro Teil    | 0,30 € |

*Bei zugemietetem Inventar fallen keine weiteren Kosten für Reinigungskräfte an!*

### **Tischwäsche / Stoff-Servietten** (uni-weiss)

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Tischtücher (je nach Größe)              | 4,80 € - 6,00 € |
| Deckservietten                           | 2,00 €          |
| Stoff-Servietten (mit / ohne Kranz-Logo) | 0,95 €          |
| (Preise inkl. Reinigung)                 |                 |

**Nicht** zu den angebotenen Leistungen gehören folgende Dienstleistungen

- Tischdekoration, Kerzen, Kerzenleuchter, Vasen und Blumen
- Tischkärtchen und Menükarten
- Raumdekoration

### **Optionale Leistungen**

Geschirr, Gläser, Besteck                                              außerhalb Standardangebot

Stuhlhussen

Runde Tische

Passende Tischtücher / andersfarbige Tischtücher/Servietten

Vasen, Dekorationsschalen

Kerzenständer

*alle Preise und Verfügbarkeit auf Anfrage*

## **Dekoration, Blumen, Inventar**

Wir empfehlen Ihnen für weitere Dienstleistungen:

Ivent Eventmanagement, Petra Bartram, [www.ivent-online.com](http://www.ivent-online.com),  
Tel. 07751 89 75 95, Waldshut-Tiengen.

## **Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen**

Gerne können Sie **nach dem Ende eines Büffets / Caterings** die noch verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienerechtliche Vorschriften gelten, insbesondere was Temperatur und Haltbarkeit betrifft. **Sollten Sie also Speisen mitnehmen wollen, so geschieht dies ausschließlich auf eigene Verantwortung.** Durch Zeitablauf, Transport, Unterbrechung der Kühlkette können Speisen erheblich schneller verderben. Insoweit können wir **ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr für Haltbarkeit und Qualität übernehmen.**

**Durch die Übernahme geht die Haftung für Haltbarkeit und Qualität der Speisen auf den Gast über.** Der Gast bestätigt hiermit, dass die Speisen zum Zeitpunkt der Übergabe vertrags- und ordnungsgemäß einwandfrei waren.

## **Ansprechpartner**

Wir möchten **Ihr erster Ansprechpartner sein** und bleiben. Bei Fragen zu Angebot, Budget oder sonstigen Dingen, wenden Sie sich bitte an uns. Wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam die beste Lösung für Ihren Anlass zu finden.

Gerne stehen wir Ihnen unverbindlich zu einem persönlichen Beratungsgespräch zur Verfügung. **Bitte vereinbaren Sie telefonisch oder per e-mail einen Termin, damit wir auch ganz sicher Zeit für ein entspanntes Gespräch haben.**

Ihre Ansprechpartner: Tobias Geiselhardt, Andrea Bernauer, Andreas Letfuß  
unter 07763 – 93 99 0, [info@kranz-luttingen.de](mailto:info@kranz-luttingen.de) .

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns auf Nachricht von Ihnen.

Freundliche Grüße aus Luttingen

Tobias Geiselhardt, Andrea Bernauer & Mitarbeiter/innen