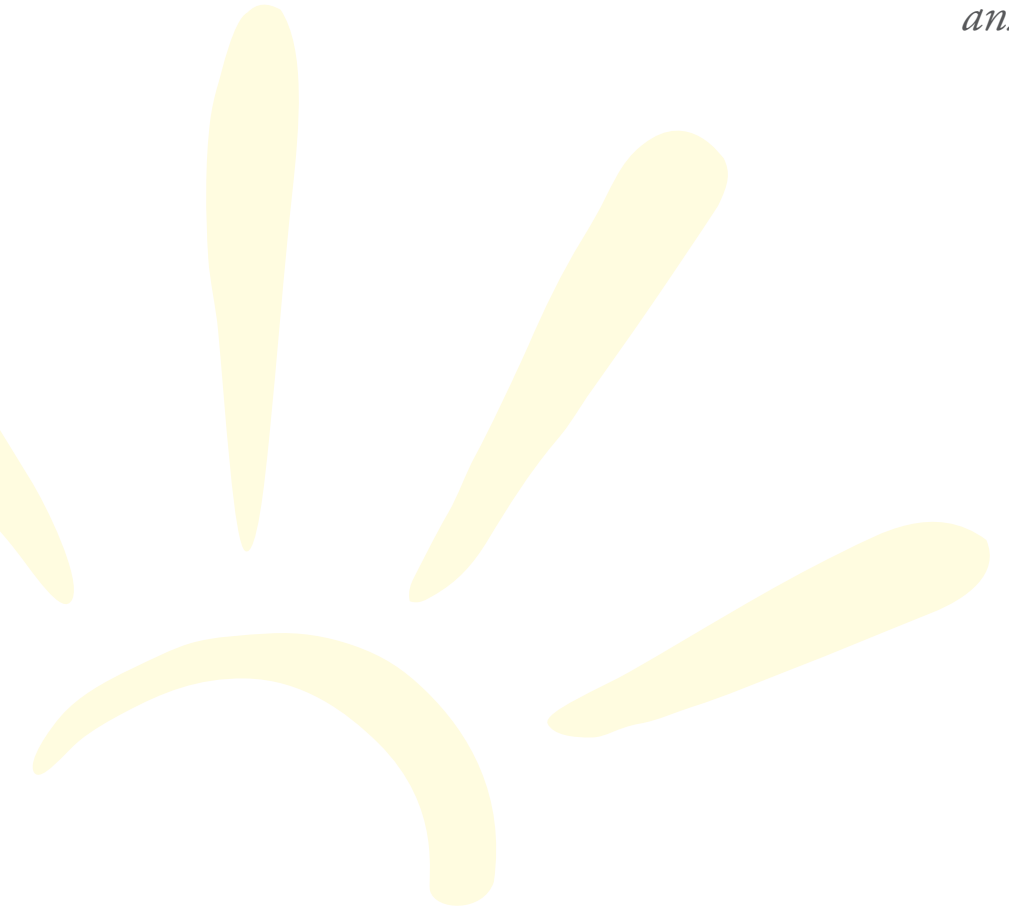
PARTYSERVICE
CATERING SONNE ©
by A. Leukhardt

LEISTUNGSÜBERSICHT

Nach interessanten Jahren
in Führungspositionen
in verschiedenen Betrieben
der gehobenen Gastronomie
reifte in uns der Gedanke,
erworbenes Wissen im eigenen Betrieb
anzuwenden und umzusetzen.
Gesagt – getan...



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

Organisation und Planung

Bei der Organisation und Planung Ihrer Veranstaltung helfen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit.

1. Wir nehmen uns Zeit für Sie in Ihrem Beratungsgespräch.
2. Das 1. Angebot von uns erhalten Sie innerhalb von 48 Stunden nach dem Gespräch.
3. Testen Sie unsere Qualität bei einem Probeessen. Mit einer weiteren Person – bei einem folgenden Auftrag – sind Sie von uns eingeladen.
4. Änderungen und weitere Details werden umgehend bearbeitet und Sie erhalten ein neues Angebot bzw. eine Vereinbarung.
5. Auf Ihrer Veranstaltung sind Sie selbst Gast, wir führen Ihre Veranstaltung in enger Rücksprache mit Ihnen, nach Ihren Vorstellungen durch.

Ob romantisches Candle-Light-Dinner, Business-Lunch in der Firma, Gartenfest oder Privatfeier – wir machen aus ihrem Fest oder ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Ereignis.

UNVERGESSLICHES EREIGNIS

Sonne Partyservice & Catering Team

Unsere mehr als 15-jährige Erfahrung im Cateringbereich spricht für sich. Für unsere Speisen verwenden wir bevorzugt die Produkte aus der Region und bieten Ihnen Qualität auf höchstem Niveau. Die folgende Auswahl an Speisen ist nur ein Auszug unseres breit gefächerten Angebots. Gerne beantworten wir Ihre Fragen und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge. Auch informieren wir Sie über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Egal ob Sie zwei oder 500 Gäste erwarten, beraten wir Sie umfassend in einem persönlichen Gespräch.

Vereinbaren Sie einfach einen unverbindlichen Termin mit uns unter:
+49 (0) 7571 724771 oder am besten unter +49 (0) 162 9669317

Planung
Equipment
Mitarbeiter

Gerne stellen wir für Ihre Feier natürlich auch das Geschirr, Mobiliar, Equipment, Dekoration sowie Mitarbeiter zur Verfügung.

Wir hoffen, Sie mit unserer Leistungsübersicht inspirieren zu können und freuen uns schon auf Ihren Anruf.

Ihr Sonne Catering Team

FINGERFOODVARIATION WARM & KALT

Unser beliebtes „Gläschen"-Buffet

Verschiedene Speisen werden ansprechend in Gläschen angerichtet, jedes für sich eine kleine Leckerei…

Hier werden die Füllungen der Gläschen mit Ihrem Budget abgestimmt…

Fischterrine mit Meerrettichschaum – Schrimpscocktail Seranoschinken mit Melonenkügele – Salat- und Wurstsalatvariationen – Sautierte Riesengarnele auf Asiagemüse – Frühlingsröllchen an Austernpilzen – Saté-Spießchen an roter Chilisoße – Steinpilzravioli an Gorgonzolaschaum – Gebackene Mozzarellasticks – Gemischte Mini-Spießchen von Geflügel, Schwein und Scampis – Mini-Leberkäse – Schnitzel – Hackbällchen – Verschiedene geschmälzte Maultäschle – Schweinefilet im Kräutermantel an Trüffelpüree – Schokoladenschaum auf Beerencocktail – Katalanische Creme

…oder auch Quiches –im Timbalförmchen gebacken…

altbewährt aber neu umgesetzt sind unsere jahreszeitlichen Quiches. Hier setzen wir die Saison in Szene.

Einige der nahezu unbegrenzten Möglichkeiten:

Kürbis mit Speck – Lachs mit Spargel – mediterranes Gemüse – Asiagemüse mit Geflügel – … u.v.m.

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Platten zum Anrichten und Servieren*
- *Tellerchen*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service"

FEINE HAUSGEMACHTE CANAPÉS

Gefülltes warmes Blätterteiggebäck (One Bites)
mit Schinken, Lachs, Geflügel, vegetarischer Käsefüllung

Canapés Top Ten
Kalter Braten mit Sauce Tatar - Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkenscheibe - Feine Matjesfilet mit Zwiebelringen - Nordseekrabben mit Cocktailsauce - Prager Saftschinken mit Sahnemeerrettich - Seranoschinken mit Exoticfrüchten - Terrine garniert mit Früchten - Gorgonzola mit Birnenspalte - Angemachter Käse „Obazda" - Mozzarella mit Tomate und Basilikum - Tafelspitz mit Kräutersauce

Canapés Classic
Garnelen mit Tomatenfilet - Räucherlachs mit Apfelmeerrettich - Parmaschinken mit Feige - Roastbeef mit Remouladensauce - Entenbrust mit Orangenfilet - Frühling (Spargel, Gurke, Ei und Tomate) - Französischer Käse mit Traube und Nuss - Tête-de-Moine

Canapés Gourmet
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce - Hummermedaillon mit Limonen-Crème-fraîche - Eismeergarnelen mit Petersiliendip - San Daniele Schinken mit Melonenkugel - Gänselebermousse mit Trüffel - Allgäuer Bergkäse mit Kumquatragout - Milder Ziegenkäse mit Feigensenf - Brie de Meaux mit Nuss und Traube

Halbe belegte Brötchen gemischt
mit Schinken, Putenbrust und Käse
mit rohem Schinken, Braten oder Roastbeef
mit Räucherlachs oder geräucherter Forelle

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

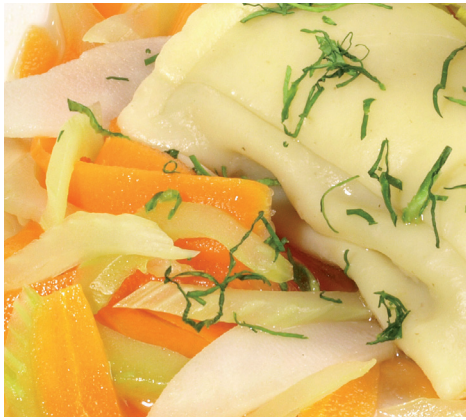
- *Platten zum Anrichten und Servieren*
- *Tellerchen*
- *Bestecke*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service"

LANDGUT

Eisighof

ZUM ERLEBEN SCHÖN



Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

BUFFET „EISIGHOF“ AB 20 PERSONEN

Großes Salatbuffet

Verschiedene, auch Partysalate wie Tomate Mozzarella,

mediterraner Nudelsalat

Hauptgangbuffet

Steaks vom Schweinerücken und Nacken

Putenschnitzel

Vegetarische Maultaschenlasagne

Zweierlei Soßen

Butterspätzle, Pommes Frites und Gemüse

Eigenes Dessert- und Kuchenbuffet

(Einhaltung der Kühlkette beachten!*)

Preis pro Person
29,80 €

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Deyer's Hofeis

www.deyers-hofeis.de

Für außergewöhnliche Eistorten-Erlebnisse empfehlen wir das Team von Deyers Hofeis

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

HOCHZEITSBUFFET AB 50 PERSONEN
UNSER SCHÖNSTER TAG

Vorspeisenteller angerichtet
geräuchertes Forellenfilet, Grillgemüse, Antipasti,
Schinken mit Melone, Tomate Mozzarella
an Salatbukett und Brötchen

Hauptgangbuffet
Schweinefilet unter der Kräuterkruste

Putenmedaillons und Lachsfilet in der Folie

vegetarischer Gemüsestrudel
mit Pilzrahm – und Burgundersößle

dazu dreierlei Saisongemüse

Butterspätzle, Kroketten und Kräuterschwenkkartoffeln

Dessert für ca. 1/3 der Personenzahl als Ergänzung
zu einer selbst organisierten Hochzeitstorte
Zweierlei Mousse im Gläschen
Saisonale Früchtezubereitung

Mitternachtssnack optional
Räucherwurst- & Käseplatte mit Brot
3,50 € Aufschlag pro Person

Preis pro Person
35,80 €

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

BARBECUE

AB 30 PERSONEN

„SPECIAL BARBECUEBUFFET“

die Fleisch- & Fischgerichte werden teilweise
im „BBQ Smoker Grill“ bei Ihnen zubereitet

Großes Salatbuffet

Acht verschiedene, auch Partysalate,
wie Tomate Mozzarella, mediterraner Nudelsalat …
Brotkorb

Warme Speisen

Lachsfilet, „Hähnchen-Drumsticks“
und Rinderücken aus dem Smoker,
klassische Schweinesteaks und Würstchen
sowie vegetarisch gefülltes Gemüse auf Quinoa,

dazu Mais, Gemüse, Speckböhnchen,
mediterrane Nudeln sowie Wedges
und Kräuterschwenk-Kartoffeln.
Zweierlei Grillsoßen, Sourcream und Kräuterbutter

Dessert

Saisonale Früchtezubereitung
sowie verschiedene Krem’s und Mousse im Gläschen

Preis pro Person
36,80 €

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

MEDITERRANES BUFFET AB 20 PERSONEN

Kalte Speisen

Verschiedene marinierte Grillgemüse und Oliven
Salami, Coppa und ital. Landschinken mit Melone
Vitello Tonnato von der Pute
verschiedene Salate mit Olivenöl wie
Cous Cous Salat, Tomate mit Mozzarella
Salat von Meeresfrüchten, mediterr. Nudelsalat
Italienische Käseauswahl & Brotkorb

Warme Speisen

Lammkeule in Thymian und Chianti,
Rinderrücken, Hähnchenbrüstchen in Kräuterhülle,
mediterranes Lachsfilet aus dem Ofen
vegetarische Gemüsepaella, Rosmarinkartoffeln,
vegetarische Tortellini und Penne Nudeln
mit vegetarischer Basilikum-Tomaten- und Gemüsesahnesoße,
mediterranes Pfannengemüse

Dessert

Saisonale Früchtezubereitung
sowie verschiedene Krem's und Mousse im Gläschen

Preis pro Person
36,80 €

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

SCHWÄBISCHES BUFFET AB 50 PERSONEN

Wir starten mit einer Festtagssuppe mit
verschiedenen Klößchen und Flädle
jeweils in Töpfen eingestellt

danach gibt es einen bunt gemischten Salat
mit Brotkracherle.

Dann als Buffet:
Krustenbraten vom schwäbischen Hausschwein
Wildragout aus heimischer Jagd,
Lachsfilet nach „alter Konstanzer Art“
und vegetarische Maultaschen,
dazu dann Spätzle, Rahmkartöffele, schwäbische Röstknödele
und Sonntagsgemüse
Feines Rotwein- und (Pilz-) Rahmsößle.

Dann als Dessert zur Ergänzung
zum selbergmachten Kuchen*
oder der Hochzeitstorte,
Apfelküchle, frisches Obst und
Krem (Schokoladen- & Früchtemousse im Gläschen)

Preis pro Person
36,80 €

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

**nach Absprache möglich*

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

KALT-WARMES BUFFET AB 20 PERSONEN

„Von Stauffenberg“

Kalte Speisen
(auch als Auszug zum Vorspeisenteller angerichtet)

Garnelen, gedünstete Lachsforelle, Forellenkaviar,
hausgebeizter Lachs, Räucherfischvariation,
verschiedene rohe Schinken, auch Putenschinken
Roastbeef, Rehrücken
Geräucherte Enten- oder Gänsebrust
Gebratene Hähnchen-Teile
Wild-, Geflügel- oder Fischterrine

Großes Salatbuffet

Warme Speisen

Kalbsrücken mit Kräuterkruste
Rindersteaks, Maishähnchenbrüstchen
Gebratene Fischvariation aus Meer und See
Gebackene Champignons
Gemüse, Butternüdele, Kartoffelgratin, Rösti
zweierlei Soßen

Dessert

Käsebrett, frisches Obst
Saisonale Früchtezubereitung
Verschiedene Krem’s und Mousses
Eisauswahl

Preis pro Person
41,50 €

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

KALTES BUFFET „DONAU“ AB 20 PERSONEN

Riesengarnelen
Shrimps
Lachsforelle
Fischterrine
Räucherlachs
Räucherfischvariation

Gebratenes Geflügel
Entenbrust

Roastbeef und kalter Braten
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken
Rehrücken, Wildterrine

Großes Salatbuffet
Acht verschiedene, auch Partysalate,
wie Tomate Mozzarella, mediterraner Nudelsalat...

Internationale Käseauswahl
Frisches Obst

Saisonale Früchtezubereitung
Verschiedene Krem's und Mousses

Preis pro Person
35,80 €

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

UNSERE JAHRESZEITENMENÜS

FRÜHLINGS-MENÜ

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Räucherlachs-Frischkäseterrine an Salatbukett

* * *

Bärlauchschaumsuppe mit Streifen von Seranoschinken

* * *

Maishähnchenbrust auf Frühlingszwiebeln
mit Tomatenzungen dazu Rucolanudeln

* * *

Schweinefilet mit Spargel und Sauce Bearnaise
dazu Kräuterkartöffele

* * *

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis

SOMMER-MENÜ

Poulardenbrüstchen an Reichenauer Salatpalme
mit Radieschenvinaigrette

* * *

Tomatenessenz mit Gemüsejuliennes

* * *

Grilliertes Zanderfilet an Hummersoße
und Basilikumnudeln

* * *

Kalbsrückensteak mit frischen Kräuterpfifferlingen
gefülltem Zucchinischiffchen, Dauphinkartoffeln

* * *

Joghurtmousse an Beerenvariation

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

HERBST-MENÜ

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Rehterrine an Sellerie – Walnusssalat

* * *

Kürbiskremsuppe mit Kernöl und Salbei

* * *

Wolfsbarschfilet auf Wirsing mit Trüffelnudeln

* * *

Rinderfilet rosa gebraten an kräftigem Burgundersößle
mit Gemüsevariation und Gratinkartoffeln

* * *

Topfencrêpes mit karamellisierten Apfelspalten

WINTER-MENÜ

Riesengarnelen auf winterlichen Blattsalaten

* * *

Topinambursuppe mit Streifen von ital. Landschinken

* * *

Fasanenbrüstle WINZERIN ART auf Champagnerkraut

* * *

Glacierte Rehkeule mit Waldpilzen, Preiselbeerapfel
Rotkohl und Kartoffelknödeln

* * *

Zimtparfait & Bratapfelmousse mit Orangensalat

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

VORSPEISEN – SUPPEN

Kalte Vorspeisen

Mediterraner Vorspeisenteller
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast
Wildterrine mit Waldorffsalat und Sauce Cumberland
Gemischter Vorspeisenteller
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Riesengarnelen an Blattsalaten mit Sherry-Dressing

Warme Vorspeisen

Lachsforellenfilet mit Safranreis und Prosecco-Schaum
Lachs- und Zanderröllchen an Hummersoße
mit Brokkoliröschen und Nüdele
Riesengarnelen in Kräuterbutter gegrillt
auf Basilikumnüdele

Suppen

Festtagssuppe (Brätklößchen-Grießklößchen-Backerbsle)
Kraftbrühe mit Schwäbischen Eierflädle
oder mit Eierstich oder mit Brätknödel
Schwarzwälder Kartoffelkremsüppchen
oder Tomatenkremsuppe mit Croûtons
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Toast
Steinpilzschaumsuppe
Bodensee-Fischsuppe

Hierzu erhalten Sie bei uns:

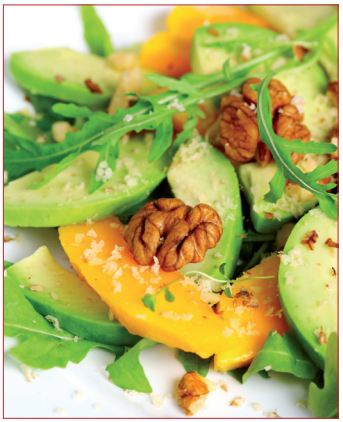
(teilweise gegen Gebühr)

- *Platten zum Anrichten und Servieren*
- *Tellerchen*
- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Suppenterrine*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Liebe Gäste,

ein altes Sprichwort sagt:
„man soll Äpfel nicht
mit Birnen vergleichen“
So sehen wir es auch…



Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

HAUPTGÄNGE

Höchste Qualität

Die bevorzugt regionalen & saisonalen Grundzutaten für unsere Speisen werden mit Sorgfalt ausgewählt. Dann werden Ihre Speisen unter besten Bedingungen hergestellt – unser erfahrenes Küchenteam gewährleistet den schonenden und professionellen Umgang mit allen Materialien.

Bio-Produkte

Übrigens bereiten wir Ihnen auch gerne ein reines Bio-Menü oder Bio-Buffet zu. Hier arbeiten wir mit den umliegenden Anbietern für Bio-Produkte zusammen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese nach Verfügbarkeit separat vorschlagen und kalkulieren müssen.

Bei den nachfolgenden Hauptgerichten bieten wir als Beilagen jahreszeitliches Gemüse sowie zweierlei Beilagen an – diese sind jeweils im Preis enthalten.

Hier ist nahezu alles was gewünscht wird möglich.

Gängig sind Kartoffelgratin, Reis und Risotto – auch in Kombination mit Pilzen oder Gemüse, wie Brokkoligratin oder Pilzrisotto, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Püree, alle Arten von Knödeln (Kartoffel-, Semmel- oder schwäbische Röstknödel) Spätzle und natürlich Nudeln, wenn organisatorisch möglich auch gerne Pommes-frites, Pommes Dauphin oder Kroketten.

Als Vorspeise empfehlen wir eine Salatvariation
mit Haus- oder Italiandressing als Buffet.

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

VEGETARISCH – FISCH – GEFLÜGEL

Vegetarisch

Kräutercrêpes mit Gemüsefüllung
Auberginenschnitzel „Wiener Art“
Mediterrane Gemüselasagne
Vegetarische Maultaschen „Italienische Art“
mit Tomaten und Käse gratiniert
Saisonaler Gemüsestrudel mit Kräuterdipp
Gefüllte Zucchini auf Tomaten-Basilikumsoße
Gerne gehen wir hier auch individuell auf Ihre Speisewünsche ein und verarbeiten auch Tofu oder Grillkäse

Fisch

Gebratene Süßwasser – Fischvariation (zweierlei)
mit Dillkräuterbutter
Gebratene Meeresfischvariation (zweierlei)
an Limonenschaum
Tranche vom Norwegerlachs mit Safransoße

Geflügel

Gebratene Putenbrust mit Champignonrahmsoße
Putenroulade „Waidmanns Art“ (mit Pilzfüllung)
oder „Toscana“(mit Tomate-Mozzarella Füllung)
an kräftigem Kräuterjus
Poulardenbrust an Steinpilzsoße
Entenbrust an Orangen-Pfeffersoße
Perlhuhnbrust an Morchelrahmsoße

Im Preis enthalten sind zweierlei Beilagen und jahreszeitliches Gemüse. Eine Auswahl finden Sie nebenstehend.

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Platten zum Anrichten und Servieren*
- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Bei den nachfolgenden Hauptgerichten bieten wir als Beilagen jahreszeitliches Gemüse sowie zweierlei Beilagen an – diese sind jeweils im Preis enthalten.

Hier ist nahezu alles was gewünscht wird möglich.

Gängig sind Kartoffelgratin, Reis und Risotto – auch in Kombination mit Pilzen oder Gemüse, wie Brokkoligratin oder Pilzrisotto, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Püree, alle Arten von Knödeln (Kartoffel-, Semmel- oder schwäbische Röstknödel) Spätzle und natürlich Nudeln, wenn organisatorisch möglich auch gerne Pommes-frites, Pommes Dauphin oder Kroketten.

Als Vorspeise empfehlen wir eine Salatvariation
mit Haus- oder Italiandressing als Buffet.

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

SCHWEIN – RIND & KALB – WILD

Schwein

Steak vom Schweinerücken/-nacken mit Champignons
Omas schwäbischer Sonntagsbraten vom Schweinenacken
Krustenbraten an Malzbiersößle
Schweinefilet an Cognacrahmsoße

„Biosphären Lamm" vom Schäferhof Stotz, Münsingen

Kräuterbraten aus der Lammschulter
Lammrücken „nach Art unseres Küchenchefs"

Rind & Kalb

Rindsroulade „nach Art unseres Küchenchefs"
Rinderzüngle an Madeirasoße
Kalbsrahmbraten und Rindersaftbraten mit Champignons
Zwiebelrostbraten mit „röschen" Zwiebeln
Kalbsrücken „nach Art des Hauses" im Ganzen gebraten
Kalbsrückensteak mit Champignons an Rahmsoße
Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsoße
Rinderfilet MIGNON mit Sauce Bearnaise und Sauce Choron
Rinderfilet WELLINGTON mit Sauce Bearnaise

Wild auf Wild…? … bevorzugt aus Stauffenberg-Jagd

Gemischtes Wildragout an Burgundersößle mit Pilzrahm
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne
Gemischter Wildbraten von Reh und Frischling
mit Waldpilzen und Preiselbeer-Apfel
Medaillons von Reh oder Frischling
mit Pfifferlingen dazu Preiselbeer-Birne

Im Preis enthalten sind zweierlei Beilagen und jahreszeitliches Gemüse. Eine Auswahl finden Sie nebenstehend.

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Platten zum Anrichten und Servieren*
- *Geschirr*
- *Bestecke*
- *Chaving Dishes zum Warmhalten*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service"

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

DESSERT / MITTERNACHTSIMBISS

Krem Caramel oder Panna Cotta mit Früchten

Mousse- oder Parfaitvariation (jeweils zweierlei)
mit Früchten

Apfelküchle mit Vanilleeis

SONNE Surprise
Haselnusscrêpes, Mousse au chocolat,
Parfait an Fruchtspiegel und Früchten

Internationale Käseauswahl zum Dessert

Käse- und Räucherwurstauswahl
als Mitternachtsimbiss

Deyer's Hofeis

www.deyers-hofeis.de

Für außergewöhnliche Eistorten-
Erlebnisse empfehlen wir das
Team von Deyers Hofeis

Hierzu erhalten Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- *Platten zum Anrichten und Servieren*
- *Tellerchen*
- *Bestecke*
- *Servietten*
- *Tischwäsche*

und natürlich unseren bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“

Unsere individuellen Bilder u.a. erstellt von:

foto SCHULTHEISS
DER MEISTERFOTOGRAF
72488 SIGMARINGEN * TEL.07571/5777
WWW.FOTO-SCHULTHEISS.DE
info@foto-schultheiss.de

FUHRPARK

Durchgängige Einhaltung der Kühlkette

Ein wichtiges Kriterium für Qualität ist heute unter anderem die durchgängige Einhaltung der Kühlkette. Auf diese Anforderungen haben wir uns optimal eingestellt und können Ihnen das entsprechende Kühlequipment anbieten:
Unser Angebot reicht vom Glastürenkühler über verschiedene Kühlanhänger bis zum Kühltransporter - je nach Ihrem Bedarf.

Smoker BBQ-Grill / Mobile Küche

Auch hier ist Frische oberstes Gebot. Unser mobiler Smoker und unsere mobile Küche ermöglichen auch die teilweise Zubereitung der Speisen vor Ort.

Hochzeitsolditmer Citroen DS

Hier bieten wir einen zusätzlichen Service für unsere Brautpaare, denn Sie können bei uns einen Citroen DS mit Chauffeurservice für Ihren schönsten Tag mieten.

Wir beraten Sie gerne.

Ihr Sonne Catering Team

Besondere Deko-Ideen setzen für Sie unsere Partner um:

Blumenhaus Maier in Sig.-Laiz
www.blumenmaier.de

Blumen Gförer in Bingen
www.blumen-gfroerer.de

ZUBUCHBARES EQUIPMENT

als Ergänzung zu unseren Speisen

Universal Festwägele (für Sektempfang, Mitternachtsimbiss)

Hinterleuchtete Bar

Sternenzelt mit 14 m und 17 m Durchmesser

Blaue Hüpfburg „Schloss“

Heizpilz mit Flamme in Röhre (ohne Gas)

Leuchtstehtische (normale Stehtische sind ausreichend vorhanden)

„Floorlights“ zur Rahmenbeleuchtung

Kaffee-Brühautomaten (inkl. 1. Füllung) Heisswasserbereiter mit Teeauswahl

Kaffee-Vollautomat auch für Cappuccino, Latte,…

Beamer und Leinwand Nutzung

„rundum Sorglos-Geschirr Paket“
Gläser-, Geschirr- und Spülservice je nach Art und Umfang Ihrer Feier stellen wir gerne auch Gläser, Geschirr und Besteck zur Verfügung.
Dies berechnen wir als Inklusivpaket mit Reinigung / spülen pro Person.

„rundum Sorglos-Wäsche Paket“
Das Wäschepaket beinhaltet Tischdecken, Mundservietten, Skirtings, Stehtischhussen, Stuhlhussen. Dies berechnen wir als Inklusivpaket mit Waschen und Bügeln pro Person.

Service-Mitarbeiter je Stunde ab/an Cateringbüro Vilsingen
auch unser beliebter Eindeck- und Heinzelmännchenservice

…weiteres Equipment auf Anfrage

Gläser-, Geschirr- und Spül-Service

Je nach Art und Umfang Ihrer Feier stellen wir gerne auch Gläser, Geschirr und Besteck zur Verfügung. Hierfür berechnen wir als „rundum Sorglos-Paket“ inkl. Reinigung / spülen

nach Absprache sind natürlich auch Teillieferungen möglich…

AGB

Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschneidung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behält sich der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt, das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen. Die Verleihpreise von Equipment beziehen sich auf Kalendertage.

Auftragsannahme

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Mit Ihrer Unterschrift oder Auftragsbestätigung werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt. Auftragsannahme auch gültig per E-Mail.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens sieben Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinaus gehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material werden nach dem Listenpreis der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt gesondert berechnet.

Reklamation

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Lebens- und Genussmittel, die vom Auftraggeber falsch bestellt wurden, sind vom Umtausch ausgeschlossen. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von zwei Tagen nach der Entdeckung, mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt, keine Haftung.

Zahlung

Unsere Lieferungen sind nach Leistungserbringung ohne jeden Abzug ab Zustellung der Rechnung (auch per E-Mail) zahlbar, soweit nichts anderes vereinbart ist. Bei größeren Aufträgen behalten wir uns vor, einen Teilbetrag als Vorkasse in Rechnung zu stellen. Bei allen Aufträgen behält sich der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt das Eigentumsrecht der gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

Preise für Lieferung

Lieferung/Abholung ebenerdig, Hindernisfrei befahrbar mit Rollwagen, ab Vilsingen bis 6 km Umkreis
- ab einem Warenwert von 600,00 Euro netto kostenfreie Anlieferung
- bis zu einem Warenwert von 600,00 Euro netto Liefergebühren von 20,00 Euro pro Anfahrt.

Lieferungen außerhalb Vilsingen ab 6 km Umkreis:
Lieferpauschale von 15,00 Euro plus pro gefahrenen Kilometer 1,50 Euro.

Verlust und Beschädigung von Mietgegenständen

Für angemietete Gegenstände und Fahrzeuge obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

Stornierung

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Hier gelten die Stornierungsgebühren nach Vorschlag des Deutschen Hotel- & Gaststättenverbands (DeHoGa).

Schriftform

Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform (auch per Mail wirksam).

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, soweit der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile Sigmaringen.

* Eigenes Dessert- und Kuchenbuffet

Wenn Desserts und / oder Kuchen selbst mitgebracht werden, bitten wir Sie, keine Cremétorten und keine im lebensmittelrechtlichen Sinn „gefährlichen Desserts" mit Rohei etc. mitzubringen. Die Speisen müssen gekühlt angeliefert werden. Augenscheinlich nicht mehr zum Verzehr geeignete Speisen werden direkt entsorgt. Die Haftung liegt stets ausschließlich beim Veranstalter.

Bildaufnahmen

Der Veranstalter erlaubt die Veröffentlichung von Bildern zu Werbezwecken oder als Referenz auf der Website, den Social Media Kanälen oder in den eigenen Printmedien von Sonne Partyservice & Catering.

Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt

Familie Alexander Leukhardt | Vilsingen, Sonderhartweg 6, 72514 Inzigkofen | Tel. 07571 724771 | info@catering-sigmaringen.de
www.catering-sigmaringen.de | „am besten" erreichen Sie uns mobil unter 0162 9669317 (Herr Leukhardt)

Erscheinungsdatum Februar 2024. Mit dem Erscheinen dieser Preisübersicht verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

FÜR IHRE NOTIZEN

FÜR IHRE NOTIZEN

Partyservice Catering Sonne
Familie Leukhardt

Sonderhartweg 6
72514 Inzigkofen-Vilsingen

Tel. 0162 9669317
info@catering-sigmaringen.de
www.catering-sigmaringen.de

Das Sonne-Catering-Team – Premium-Partner von:

Teinacher

Meckatzer

MEGA
Stockach Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH

Gold Ochsen
SEIT 1597
ULMS FLÜSSIGES GOLD