



Unsere Buffetauswahl

Mediterranes Buffet 1 | Seite 2

Mediterranes Buffet 2 | Seite 2

Rustikales Schlemmerbuffet 1 | Seite 3

Rustikales Schlemmerbuffet 2 | Seite 3

Grillbuffet 1 | Seite 4

Grillbuffet 2 | Seite 4

Vegetarisches Buffet | Seite 5

Veganes Buffet | Seite 5

Frühling- / Sommerbuffet 1 | Seite 6

Frühling- / Sommerbuffet 2 | Seite 6

Berliner Buffet | Seite 7

Frühstücksbuffet 1 | Seite 7

Frühstücksbuffet 2 | Seite 7

Fingerfood Buffet 1 | Seite 8

Fingerfood Buffet 2 | Seite 8

Fingerfood Buffet 3 | Seite 9

Flying Fingerfood | Seite 9

Mediterranes Buffet 1

Vorspeisen

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum
Gebratene Dattelspieße mit Serranoschinken
Bruschetta Canapes mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl
Hackfleisch-Fetasalat mit Oliven, Paprika und Pennenudeln nach griechischer Art
Mediterraner Brotkorb

Hauptgerichte

Venezianischer Rindsragout mit Schmorgemüse in Weißweinsoße mit Basmati Reis
Vegetarische Pasta mit Tomaten-Rotweinsauce und mediterranen Gemüse

Desserts

Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme und Esspressobiskuit

Portion / 14,90 €

Mediterranes Buffet 2

Vorspeisen

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum
Gebratene Dattelspieße mit Serranoschinken
Bruschetta Canapes mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl
Serranoschinken Canapes mit mediterraner Creme
Hackfleisch-Fetasalat mit Oliven, Paprika und Pennenudeln nach griechischer Art
Spanische Tomatenbrotspieße mit Feta-Basilikum-Sauce
Mediterraner Brotkorb

Suppe

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgerichte

Venezianischer Rindsragout mit Schmorgemüse in Weißweinsoße mit Basmati Reis
Vegetarische Pasta mit Tomaten-Rotweinsauce und mediterranen Gemüse
Traditionelle Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchen

Desserts

Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme und Esspressobiskuit
Mousse au Chocolat

Portion / 24,90 €

Rustikales Schlemmerbuffet 1

Vorspeisen

Bauernbrotschnitten mit Zwiebelmett und Senfgurke
Ei-Mayonnaise Rösti Canapes mit Schnittlauch
Paniertes Blumenkohl und Chicken Nuggets Platte
Gurkensalat mit Schmand und Dill
Kartoffelsalat „Frankfurter Art“
Verschiedene Dips wie Aioli, Currysauce und Barbecue Sauce
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Hauptgerichte

Kartoffelgratin „Hausfrauen Art“ mit Sahnesauce und frischen Waldkräutern
Chorizopasta mit Zucchini und Fata-Tomatensauce

Desserts

Kaiserschmarn mit Rumrosinen und Vanillesauce

Portion / 14,90 €

Rustikales Schlemmerbuffet 2

Vorspeisen

Bauernbrotschnitten mit Zwiebelmett und Senfgurke
Ei-Mayonnaise Rösti Canapes mit Schnittlauch
Cocktailwürstchenspieße mit Cornichon auf Pumpernickel
Emmentalerspieße mit Traube und Cornichon
Paniertes Blumenkohl und Chicken Nuggets Platte
Gurkensalat mit Schmand und Dill
Kartoffelsalat „Frankfurter Art“
Verschiedene Dips wie Aioli, Currysauce und Barbecue Sauce
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Suppe

Gulaschsuppe mit geschmortem Gemüse

Hauptgerichte

Kartoffelgratin „Hausfrauen Art“ mit Sahnesauce und frischen Waldkräutern
Gratinierte Schweineschnitzel mit Champignonspätzle
Traditionelle spanische Tortilla

Desserts

Kaiserschmarn mit Rumrosinen und Vanillesauce
Gemischter Obstsalat mit Joghurt

Portion / 24,90 €

Grillbuffet 1

Vorspeisen

Zucchini-Paprika Canapes
Spanische Tomatenbrotspieße mit Feta-Basilikum-Sauce
Gurkenrahmsalat mit Dill
Nudelsalat mit Kochschinken, Mayonnaise und Ei
Mediterraner Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Cashewnüssen
Verschiedene Dips wie Aioli, Currysauce und Barbecue Sauce
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Hauptgerichte vom Grill

Hähnchen-Ananasspieß mit Basilikum
Hähnchensteak in Knoblauch-Vinaigrette dazu Grillkäse und Maiskolben
Schweinesteak in Tomaten Balsamico Marinade
Nürnberger Rostbratwürstchen
Thüringer Bratwürste

Desserts

Mango Mousse mit weißer Schokolade
Melonenplatte aus Gallier-, Wasser- und Honigmelone

Portion / 19,90 €

Grillbuffet 2

Vorspeisen

Zucchini-Paprika Canapes
Spanische Tomatenbrotspieße mit Feta-Basilikum-Sauce
Mozzarellaspieße mit Kirschtomate und Basilikum
Wraps mit getrockneten Tomaten
Gurkenrahmsalat mit Dill
Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen und Croutons
Mediterraner Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Cashewnüssen
Verschiedene Dips wie Aioli, Currysauce und Barbecue Sauce
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Hauptgerichte vom Grill

Garnelenspieß mit Paprika und Avocado
Limonen-Lachsfilet mit Sommergemüse
Schweinesteak in Biermarinade
Nürnberger Rostbratwürstchen
Thüringer Bratwürste
Maiskolben

Desserts

Mango Mousse mit weißer Schokolade
Melonenplatte aus Gallier-, Wasser- und Honigmelone
Creme Brulee vor Ort flambiert

Portion / 26,90 €

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Gemüsestickplatte aus Sellerie, Karotten, Paprika und Gurken mit Dips
Wraps mit getrockneten Tomaten
Käseplatte mit Frischkäse, Gouda, Tilsiter und Edamer und Camembert
Gemischter Gartensalat mit Kirschtomaten und Zitronengras-Senf dressing
Waldorfsalat mit gegrillten Birnen
Verschiedene Dips wie Aioli, Sauerrahm-Basilikumdip und Tomatenrelish
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Suppe

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgerichte

Gebackenes Blumenkohlschnitzel mit Gemüsesahnesauce, dazu Schupfnudeln
Gratinierte Gemüsepfannkuchen mit Zucchini-Paprikafüllung
Vegetarische Pasta mit Tomaten-Rotweinsauce

Desserts

Karamell Muffins
Gemischte Obstplatte
Mousse au Chocolat

Portion / 14,90 €

Veganes Buffet

Vorspeisen

Zucchini-Paprika Canape
Gurkenhäppchen mit Oliven-Tapenade
Sommersalat mit Rucola und geröstetem Gemüse
Gemischter Gartensalat
Wraps mit getrockneten Tomaten
Möhrenbällchen und Blumenkohl mit Avocado Dips
Auberginen-Macadamiacreme Platte
Gemüsestick Platte mit Basilikumpesto

Suppe

Kartoffel-Karotten-Ingwer Suppe

Hauptgerichte

Chili con Tofu
Geschmorte Paprika mit Tomaten-Minz-Reis
pikante Chili Kartoffel-Ecken

Desserts

Mango-Papaya Salat
Gebackene Bananenstückchen mit Himbeermarmelade

Portion / 26,90 €

Frühlings- / Sommerbuffet 1

Vorspeisen

Emmentalerspieße mit Trauben und Cornichons
Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum
Gemüsestickplatte aus Sellerie, Karotten, Paprika und Gurken mit Dips
Zitronen-Hähnchen Wraps
Räucherlachs Canapes mit Sahnemeerrettich
Gemischter Gartensalat mit Kirschtomaten
Verschiedene Dips wie Aioli, Currysauce und Zigeuner Sauce
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Hauptgerichte

Schlemmer Seelachs „Bordelaise“ mit Sommergemüse und Bouillonkartoffeln
Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas in Currysauce und mit Basmatireis

Desserts

Mango-Papaya Obstsalat
Gemischte Obstplatte

Portion / 17,90 €

Frühlings- / Sommerbuffet 2

Vorspeisen

Emmentalerspieße mit Trauben und Cornichons
Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum
Gemüsestickplatte aus Sellerie, Karotten, Paprika und Gurken mit Dips
Räucherlachs-Ei Wraps
Hähnchen-Orange Canapes
Hähnchen-Ananasspieß mit Basilikum
Garnelencocktail Platte mit Ciabattabrot
Gemischter Gartensalat mit Kirschtomaten
Verschiedene Dips wie Aioli, Currysauce und Zigeuner Sauce
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Suppe

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Hauptgerichte

Schlemmer Seelachs „Bordelaise“ mit Sommergemüse und Bouillonkartoffeln
Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas in Currysauce und mit Basmatireis
Gratinierte Gemüsepfannkuchen mit Zucchini und Paprikafüllung

Desserts

Mango-Papaya Obstsalat
Gemischte Obstplatte
Mascarponecreme mit Himbeeren

Portion / 27,90 €

Berliner Buffet

Vorspeisen

Ei-Mayonnaise Rösti Canapes mit Schnittlauch
Cocktailwürstchenspieße mit Cornichon auf Pumpernickel
Mini Bouletten
Berliner Kartoffelsalat mit Gewürzgurken in Essig-Öl
Eingelegte Bratheringe
Gemischter Gartensalat mit Kirschtomaten
Verschiedene Dips wie Aioli, Currysauce und Zigeuner Sauce
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Suppe

Linseneintopf mit Gemüse und Kasslerstückchen

Hauptgerichte

Prager Schinken
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Bouletten mit Kartoffelpuffern

Desserts

Mini Berliner Pfannkuchen
Rote Grütze mit Vanillesoße

Portion / 24,90 €

Frühstücksbuffet 1

Kalt

Lachs Bagels mit Dill-Senfsauce
Chicken Teriyaki Sandwich mit Walnüssen
Serranoschinken Baguette mit Basilikum-Pesto
Wrap mit getrockneten Tomaten

Warm

Rührei mit Mozzarella und Tomate
Heiße Wiener Würstchen inkl. Saucen
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Portion / 8,90 €

Frühstücksbuffet 2

Kalt

Wurstplatte mit Salami, Serranoschinken, Kochschinken und Mortadella
Käseplatte mit Frischkäse, Gouda, Tilsiter und Edamer und Camembert
Gemüseplatte mit Tomaten, Gurken, Paprika und Radieschen
Verschiedene Brotaufstriche
Brotkorb mit Croissants, Kürbiskern-, Mehrkorn- und Ofenbrötchen
Pancakes mit Ahorn-Sirup

Portion / 6,90 €

Fingerfood Buffet 1

(10-11 Teile pro Person)

Kalt

Bruschetta Canapes
Hähnchen-Orangen Canapes auf Laugenbaguette
Clubsandwich mit Schinken
Wrap mit getrockneten Tomaten
Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Lachs und hausgemachter Frischkäsefüllung
Chicken Nuggets und paniertes Blumenkohl, dazu Oliven Creme-fraiche und Currydip
Hähnchen-Gemüse-Bällchen mit Kartoffelspalten, dazu Feta -Tomate und Sweet-Chilli Dip
Datteln umhüllt mit Serranoschinken
Cocktailtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Emmentalerspieß mit Traube und Cornichon

Portion / 9,90 €

Fingerfood Buffet 2

(11-12 Teile pro Person)

Kalt

Räucherlachs Canapes mit Sahnemeerrettich
Serranoschinken Canapes mit mediterranem Dip
Panierte Mini-Schnitzel Platte mit Kartoffelröstis und Pfefferrahmsoße
Hackfleisch-Fetasalat mit Oliven, Paprika und Pennenudeln im Glas
Emmentaler Baguettes mit Tomaten
Spanische Tomatenbrotspieße mit Feta-Basilikum-Sauce
Tortilla Spieß mit Kartoffeln und Olive
Gurkenhäppchen mit Oliven-Tapenade

Desserts

Mini Berliner-Windbeutel Platte
Fruchttortelets
Himbeercreme mit karamellisierten Walnüssen

Portion / 14,90 €

Fingerfood Buffet 3

(15-16 Teile pro Person)

Kalt

Rotwein-Pilzrisotto Canapes
Lachsfilet Röstis
Zucchini-Paprika Canapes
Garnelencocktail Platte mit Ciabattabrot
Wraps mit Serranoschinken
Quiches mit Schinken und Frühlingszwiebeln
Emmentaler Spieß mit Traube auf Pumpernickel
Große Garnelenspieße mit Paprika und Avocado

Warm

Hähnchengemüsebällchen
Mini Chorizosalami Kartoffelpuffer
Paniertes Blumenkohl
Chicken Nuggets
Vegetarischer Gemüsespieß in Balsamicomarinade

Desserts

Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme und Esspressobiskuit
Erdbeer Trauben Platte
Muffins mit Macadamia und weißer Schokolade

Portion / 22,90 €

Flying Fingerfood

(15-16 Teile pro Person)

Kalt

Räucherlachs Canapes mit Sahnemeerrettich
Hähnchen-Orangen Canapes auf Laugenbaguette
Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen im Glas
Gebratene Garnelen mit Rucola und Pinienkernen auf Löffel
Cocktailtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Emmentalerspieß mit Traube und Cornichon
Tortilla Spieß mit Kartoffeln und Olive
Gurkenhäppchen mit Oliven-Tapenade

Warm

Mini Zucchini-puffer mit Thymian
Hähnchen-Teriyaki Sate-Spieße
Gebratene Dattelspieße im Serranomantel
Mini Quiches mit Lauch und Ziegenkäse
Mini Leberkäsethaler mit Grillkäse

Desserts

Mascarponecreme mit Himbeeren
Mousse au Chocolat
Mango-Papayasalat

Portion / 24,90 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen.

Serviceleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat. Angebot und Preise.

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird innerhalb Berlin keine Lieferpauschale berechnet. Für Lieferungen außerhalb von Berlin erheben wir eine zusätzliche Kilometerpauschale. Die Höhe können Sie bei unserem Verkaufspersonal erfragen.

Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor. Ihre Bestellung sollte spätestens 3-4 Tage vor Liefertermin, uns per E-Mail, Fax, Post oder persönlich erfolgen, bedenken Sie jedoch, dass unsere Kapazitäten auch begrenzt sind. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besondere aufwendige Bestellung mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen, auf der Durchschrift der vom Auslieferungspersonal ausgehändigten Quittung bzw. Rechnung.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart bei Anlieferung in Bar. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren.

Auf persönliche Vereinbarungen akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung, auf unser Geschäftskonto innerhalb 7 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistungen.

Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg, ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung. Hier quittiert der Kunde auf der Durchschrift, den ordnungsgemäßen Erhalt der Waren und Dienstleistungen. Leihwaren/Leihzubehör/Partybedarf.

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihware zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht aufzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Leihwaren die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Ware in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt vor der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

Ab einem Warenwert von 500 Euro behalten wir uns vor, in Bar oder per Überweisung 40 Prozent der Rechnungssumme, 3 Tage vorab Lieferung der Waren und Dienstleistungen, einzufordern.

Angebote

Unsere Angebote und Prospekte sind jeweils freibleibend bis zu einer Auftragsbestätigung. Insbesondere können Waren in ihrer Zusammensetzung, Aussehen, Größe oder dem Preis von Prospekten oder Angeboten abweichen oder nicht verfügbar sein.

Saisonale Abweichungen

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

Gewährleistung

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonische zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschliche gelieferte Teile der Bestellung, nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Rücktritt

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet-oder Warenbestellungen zurück, sind wir berechtigt 60% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Haftung

Unsere Haftung in Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

Datenspeicherung/ Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert.

Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Berlin.



RelaxX Catering GbR

Rosenfelder Ring 150 | 10315 Berlin

Tel: 030-41 71 95 90 | Fax: 030-48 47 97 06

E-Mail: info@relaxx-catering.de | Web: www.relaxx-catering.de