

Partyservice Anja kocht



Partyservice "Anja kocht" - Glashütte 2, 37217 Witzenhausen-Ziegenhagen

An
Mia Holm

16.03.19

Lieferadresse
Tanzschule Krebs
Leibnizstraße 1A, 37083 Göttingen

Tel.: *bitte noch anbeben*
Mail.: mh@ts-krebs.de

Betr.: Fingerfood-Buffer für ca. 80-100 Personen am 30.04.2019

Angebot

Wir kochen für Sie mit Kreativität und Freude. Unsere Gerichte werden ausschließlich aus hochwertigen, frischen Zutaten für Sie zubereitet. Fleisch, welches wir verwenden, stammt bevorzugt aus artgerechter Tierhaltung der unmittelbaren Umgebung und hat überwiegend Bio-Qualität. Während der Saison stammt unser Gemüse zu großen Teilen von den Biolandhöfen Weiland und Lingemann. Wir kochen ohne jegliche Zusatzstoffe. Alle allergierelevanten Zutaten können erfragt werden. Gerne gehen wir auf spezielle Lebensmittelallergien ein.

- | | | | | | |
|----|---|---|---------------|--------|----------|
| 80 | x | Canapés fein ausgarniert mit unseren frischen hausgemachten Aufstrichcremes, diversen Käsesorten und Seranoschinken | (3 Stk. p.P.) | 3,80 € | 304,00 € |
| | | <ul style="list-style-type: none">• Basilikumcreme, „herzhaft italienisch“ mit feinem Olivenöl & Frischkäse• Currymandarinencreme mit gerösteten Pinienkernen• Fruchtige Schaf-Chili-Creme <i>scharf</i> | | | |
| 80 | x | Quichevariationen | | 3,00 € | 240,00 € |
| | | <ul style="list-style-type: none">• Quiche mit getrockneten Tomaten, Schafskäse & Lauch• Quiche mit Kürbis, Rinderhack & Kidneybohnen• Quiche mit Spargel & Kerbelsahne | | | |
| 80 | x | Bunter Spiesse-Igel 1 Stück pro Portion | | 3,00 € | 240,00 € |
| | | <i>unsere Spieße haben Schaschlickgröße, sind tüppig mit frischen Gemüsen & Früchten ausgarniert, sie werden dekorativ als „Igel“ serviert</i> <ul style="list-style-type: none">• Spieße mit Schafkäse, Olive & Peperoni• Käsespieße mit Hackbällchen & Gemüsen• Tomaten-Mozarella-Spieße mit frischem Basilikum, Zitronenpfeffer & Balsamico-Kräuter-Öl• Garnelenspieße karibisch mit Mango & Orange | | | |

80	x	Große gemischte Vorspeisenplatte <i>die fünf Besten der Jahreszeit</i>	7,80 €	624,00 €
		<ul style="list-style-type: none"> • Pikante Datteln im Schinkenmantel • Spinat-Mandel-Bällchen mit Zitrone • Pumpernickeltaler mit Honigfrischkäse & Obst • Auberginenröllchen mit Feta & Tomaten-Thymian-Tapenade • Gratinierte Champignons mit Karotten-Käse-Füllung 		
40	x	Mexikanische Hackbällchen mit Salsadip 3 Stück pro Portion	3,80 €	152,00 €
40	x	Sesambällchen mit Madrasdip 3 Stück pro Portion	3,80 €	152,00 €
40	x	Kleine Steaks vom Huhn mit Curry-Joghurt-Dip 3 Stück pro Portion	4,80 €	192,00 €
40	x	Pikanter Ofengemüsemix von Kartoffel, Kürbis, Süßkartoffel & Zwiebel mit Kräuterquark-Dip	3,80 €	152,00 €
30	x	Gemüsesticks mit zwei pikanten Dips	3,40 €	102,00 €
80	x	Schokocups mit Quark-Vanille-Schnee & Erdbeermark	2,80 €	224,00 €
80	x	Moussé au chocolat mit Schokosticks	2,80 €	224,00 €

Sonstige Aufwendungen

		Anlieferung (0,80 € pro gefahrene km)		46,00 €
12	x	Aufbau Einheit(en) à 10 Minuten <i>genaue Zeiten werden nach der Feier abgerechnet</i>	6,00 €	72,00 €
		Abholung (0,80 € pro gefahrene km)		46,00 €
4	x	Abbau Einheit(en) à 10 Minuten <i>genaue Zeiten werden nach der Feier abgerechnet</i>	6,00 €	24,00 €

Gesamt (exkl. MwSt.)	2.794,00 €
----------------------	------------

Zzgl. 7% MwSt.	195,58 €
----------------	----------

Gesamt (inkl. MwSt.)	2.989,58 €
----------------------	------------

Die Speisenbehälter und das Geschirr sind in gereinigtem Zustand zu einem vereinbarten Zeitpunkt bei uns wieder abzugeben. Alternativ können wir eine Spül- und Abholpauschale vereinbaren.