

Manfred Brunner  
Ismaningerstraße 108

81675 München

catering  
kochschule  
events  
mittagstisch  
feinkost  
weine

30.10.15 München

## Angebot für Ihre Veranstaltung TAGESVERPFLEGUNG

### 1. Allgemeiner Ablauf

Anzahl der Gäste: 25 Person  
Ort der Veranstaltungen: offen  
Anlieferung : im Zentrum München – außerhalb wird teurer  
Kaffeepause Vormittag bis 9.00 Uhr  
Mittagessen bis 12.00 Uhr  
Kaffeepause Nachmittag bis 15.00 Uhr  
Abholung und Abbau: nach der Veranstaltung oder nach Absprache.

### 2. Räumlichkeiten

Die Veranstaltung ist in Ihren privaten/ geschäftlichen Räumen vorgesehen. Funktionsfähige Küche, sowie Strom und Wasser ist vor Ort vorhanden und kann von uns genutzt werden. Die Endreinigung wird durch Sie organisiert. Parkmöglichkeiten für Lieferfahrzeuge und Personal sind vorhanden.

### 3. Getränke

- Rundfiltermaschine für bis zu 80 Tassen inklusive Kaffee und Zuckersticks
- Wasserkocher, Thermoskanne und Teesortiment
- 1 Kiste Mineralwasser
- 3 l Orangensaft
- 3 l Johannisbeernektar
- 2 l Milch plus Kännchen

### 4. Speisen

#### 4.1 Kaffeepause: Fingerfood gemischt auf Platten angerichtet

- ★ Tramezzini Tonno
- ★ Roggen Canape mit Schinken und Cornichons
- ★ Roggen Canape mit Tomate und Mozzarella

## 4.2 Mittagessen: Im Wärmebehälter

- ★ Spinat Quiche mit Bergkäse / oder
- ★ Couscous mit Currygemüse und gebratener Hühnerkeule / oder
- ★ Pasta mit zweierlei Sauce – Vegetarisch und Fleisch
- ★ Dazu bunt gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken und extra Dressing
- ★ Panna Cotta mit Erdbeersauce im Glas angerichtet (in Thermobox)

## 4.3 Kaffeepause

- ★ Marmorkuchen / oder
- ★ Zitronenkuchen / oder
- ★ Apfel-Streuselkuchen / oder
- ★ sonstige Blech-Obstkuchen

## 5. Personal und Logistik

- Anlieferung, Abholung und Logistik im Umkreis von 20 Km  
(Aufpreis für weitere Strecken 29,00 je Stunde)

## 6. Ausstattung

- Mülleimer inkl. Tüte und Entsorgung
- Servietten
- weißer Tischabdecker für Buffet
- Geschirrpauschale:
- 2 Gläser pro Person
- 2 Kaffeehaferl mit Löffel pro Person
- 1 Teller mit Messer und Gabel für Hauptgang
- 1 Dessertlöffel

Reinigung inklusive. Bruch und Verlust werden extra berechnet.

**Preis pro Person 35,00 €**

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt. Selbstverständlich sind Änderungen, Ergänzungen oder Streichungen möglich. Unsere Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für weitere Fragen zum Angebot sowie genaue Kostenaufstellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Herr Rainer Lazar  
Tel. 0170. 6560925 bzw. 089. 981820 oder per Email: [rainer.lazar@dabaffo.de](mailto:rainer.lazar@dabaffo.de)  
Es gelten unsere AGB.

Mit freundlichen Grüßen

Da Baffo Partyservice  
Manfred Brunner