

BESTELLUNG – BUFFET & MENÜS

RESERVIEREN SIE SICH
RECHTZEITIG IHREN
WUNSCHTERMIN UNTER
TEL. 05194 982050.

Bitte senden Sie uns das Bestellformular ausgefüllt und bestätigt durch Ihre Unterschrift als Scan oder Foto per Mail, Fax oder Post zu.

Hiermit bestelle(n) ich/wir verbindlich das folgende Buffet/Menü:

Name des Buffets/Menüs _____ um _____ Uhr

Getränkepauschale _____ ab _____ Uhr Abrechnung nach Verbrauch

Laut schriftlichem Angebot vom _____

Anzahl der Gäste _____ Für die Veranstaltung am _____

Name, Vorname, Firma _____

Ansprechpartner _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon _____ Mobil _____

Fax _____ E-Mail _____

Sonstiges _____

Ich/wir bestätigen hiermit, dass ich/wir die AGB mit meiner/unsere Unterzeichnung akzeptieren.

Ort, Datum _____ / _____ Unterschrift 

Dieser Bereich wird von Schumacher's Motodrom GmbH ausgefüllt und bei Bestätigung der Buchung zurückgesendet:

Buchung bestätigt am

Unterschrift/Stempel

1. Geltung

1.1. Angebote, Lieferungen und Leistungen unserer Gastronomie erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Bedingungen. Diese sind Bestandteil aller gastronomischen Aufträge. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie mit uns schriftlich vereinbart wurden.

1.2. Nebenabreden sind grundsätzlich schriftlich abzufassen.

2. Preise – Zahlungsfrist

2.1. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

2.2. Sofern keine gesonderten schriftlichen Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten unsere AGB.

3. Stornierung

3.1. Bei Stornierung von bereits erteilten gastronomischen Aufträgen berechnen wir:
ab 14 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn 30% des Auftragswertes
ab 7 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn 50% des Auftragswertes
ab 4 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn 70% des Auftragswertes
Danach behalten wir uns vor, bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

4. Änderung der Teilnehmerzahl

4.1. Die vom Kunden mitgeteilte Gästezahl und hierfür vereinbarte Leistung wird 4 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn endgültig vertraglich bindend und bestimmt den Leistungsumfang. Eine danach mitgeteilte Änderung der Gästezahl ändert den Leistungsinhalt nur dann, wenn wir uns hiermit schriftlich einverstanden erklären oder vom Kunden gewünschte zusätzliche Leistungen erbringen.

4.2. Weicht die Gästeanzahl 10% von der Auftrags- bzw. Vertragsgrundlage ab, behalten wir uns eine Preisanpassung vor.

Hierüber hinaus gelten die AGB der Schumacher's Motodrom GmbH.



Ralf Schumacher Kartcenter Schumacher's Motodrom GmbH
Horstfeldweg 5, 29646 Bispingen, Telefon +49 5194-98205-0,
Fax +49 5194-98205-20, info@rs-kartcenter.de, www.rs-kartcenter.de



HOCHZEIT · GEBURTSTAG · TAUFE · JUBILÄUM · BETRIEBSFEST · EMPFANG · FEIER

Menüs & BUFFETS



MENÜVORSCHLÄGE

FÜR GESELLSCHAFTEN
AB 10 BIS MAX. 20 PERSONEN

MENÜ 1 *****

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce nappiert, dazu Frühlingsgemüse in Rahm und Kroketten

Rote Grütze mit Sahne
pro Person 19,50
ohne Dessert pro Person 15,50

MENÜ 2 *****

Brokkolicremesuppe

Putensteak „Maranello“ mit Tomate und Mozzarella (gratiniert), Mandelbrokkoli und Kräuter-Risotto

Pannacotta an Fruchtsauce
pro Person 20,50
ohne Dessert pro Person 16,50

MENÜ 3 *****

Karotten-Ingwer-Süppchen

Schweinelende am Stück rosa gebraten, tranchiert, an einer Pfefferrahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und Pommes Macaire

Dessertteller „Ralf“
Mousse au chocolat (hell/dunkel), Eis mit Früchten
pro Person 29,50
ohne Dessert pro Person 22,90

IHR MENÜ FÜR EINE FAMILIENFEIER, EIN FIRMFEST
ODER EINFACH ZUM GENIESSEN MIT FREUNDEN.



NATÜRLICH KÖNNEN SIE SICH AUCH
IHR LIEBLINGSMENÜ ZUSAMMENSTELLEN.
WIR BERATEN SIE GERN.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

SO SITZEN SIE NIEMALS AUF
DEM TROCKENEN

GETRÄNKEPAUSCHALE XS *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite
Säfte: Orangensaft, Apfelsaft
Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei
Heißgetränke: Kaffee, Teeauswahl
Bei einem Aufenthalt von max. 4 Stunden pro Person 17,50
Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person 18,90

GETRÄNKEPAUSCHALE S *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale
Säfte: Orangensaft, Apfelsaft
Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Hemelinger Malz
Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Teeauswahl
Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person 20,50

GETRÄNKEPAUSCHALE M *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale
Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Bananen- und Sauerkirschnektar
Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, - Kristall u. - Dunkel, Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Hemelinger Malz
Weine: Rotwein, Weißwein
Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee, Schokolade, Teeauswahl
Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person 23,90

GETRÄNKEPAUSCHALE L *****

Aperitif: Sekt, Alkoholfreier Empfangscocktail
Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola light, Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite, Red Bull, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale
Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Bananen- und Sauerkirschnektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar
Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, - Kristall u. - Dunkel, Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Hemelinger Malz
Weine: Weißwein, Rotwein, Roséwein
Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee, Schokolade, Chai Latte, Teeauswahl
Spirituosen: Bacardi, Vodka, Gin, Jim Beam, Ramazotti, Heidegeist, Korn
Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person 39,50
Bei einem Aufenthalt von max. 9 Stunden pro Person 43,50

IHRE GETRÄNKEAUSWAHL
KÖNNEN SIE AUF ANFRAGE AUCH
VARIIEREN.

HIER EINE AUSWAHL FÜR IHR WUNSCHBUFFET:

CANAPÉS, SUPPEN UND SNACKS

WARM UP CANAPÉS

Mettwurst, Käse oder Schinken 2,90
 Thüringer Mett oder Räucherforelle 3,40
 Roastbeef kalt 3,90
 Geräucherter Lachs 3,90

FINGERFOOD SNACKS

Minestrone 3,90
 Frikadellen mit Tomate und Mozzarella (2 Stück) 2,50
 Frühlingsröllchen (2 Stück) 2,30
 Samosa (vegetar. Teigtaschen / 4 Stück) 2,30
 Chickenwings mit dreierlei Dips (2 Stück) 3,20

ALTERNATIVE/INDIVIDUELLE HAUPTSPESSEN FÜR IHR WUNSCH-BUFFET (VORSCHLÄGE)

Vegetarische Kartoffel-Gemüse-Feta-Pfanne mit hausgemachter Sour Cream
 Vegetarische „Pasta Toskana“ mit Penne Rigate und mediterranem Gemüse
 Ofenfrischer Kräuter-Krustenbraten mit Pfefferrahmsauce
 Glacierter Putenbraten in einer Kräuter-Tomaten-Sauce
 Schweinefilet im Ganzen gebraten in Champignonsauce
 Gebratener norwegischer Lachs auf Kräutersahnenudeln

DESSERTS FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

Rote Grütze mit Vanillesauce 2,90
 Fruchtcocktail „Ibiza“ 2,90
 Crème brûlée 2,50
 Pannacotta mit zwei Fruchtsaucen 2,90
 Mousse au chocolat 3,50
 Kleine Käseauswahl mit Fruchtgarnitur 3,50

UNSER RUSTIKALES SPEZIAL-ANGEBOT

SPANFERKEL BUDAPEST

Keulen und Rücken vom Spanferkel frisch aus dem Ofen, mariniert und herzhaft gewürzt mit knackiger Schwarte
Dazu reichen wir: Warmen Specksalat, Krautsalat, ital. Nudelsalat, Rosmarinkartoffeln, Sour Cream und Meterbrot
ab 20 Personen à 24,90

Wahlweise mit Dessert: Rote Grütze, Fruchtsalat
ab 20 Personen à 26,50

UNSERE BUFFETS

SPEISEN SIE NACH
HERZENSLUST

BUSINESS-BUFFET 1 AB 20 PERSONEN *****

* Italienische Gemüsesuppe
* Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
* Spaghetti „Toskana“ mit Rucola, Zucchini, getrockneten Tomaten, Paprika und Champignons
* Glacierter Putenbrustbraten mit Kräuterrahmsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelspalten
* Exotischer Fruchtcocktail mit Mandelsahne
* Götterspeise mit Vanillesauce
pro Person 20,50

BUSINESS-BUFFET 2 AB 20 PERSONEN *****

* Brokkolicremesuppe
* Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
* Glacierter Schweinenacken mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten
* Zartes Ragout von der Putenbrust mit exotischen Früchten in Currysahne und Mandelreis
* Rote Grütze mit Vanillesauce
* Mousse au chocolat
pro Person 22,50

BUSINESS-BUFFET 3 AB 20 PERSONEN *****

* Karotten-Ingwer-Süppchen
* Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
* Rosa gebratene Schweinelende vom Parma-Schwein mit Gorgonzolarahmsauce, Mandelbrokkoli und Pommes Macaire
* Medaillons vom Norwegerlachs auf Kräutersahnenudeln
* Exotischer Fruchtcocktail mit Vanillesauce
* Mousse au chocolat
pro Person 27,90

BUFFET HOCKENHEIM AB 25 PERSONEN *****

Kalte Speisen: Geräuchertes Heideforellenfilet, gegrillte Hähnchenkeulen, bunter gemischter Salat mit zweierlei Dressings, französische Käseauswahl mit Früchten, ein großer Brotkorb und Butter
Suppe: Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
Warme Speisen: Zarter Kräuternackenbraten mit Pfefferrahmsauce, buntes Saison Gemüse und Kroketten, vegetarische Kartoffel-Gemüse-Feta-Pfanne mit Sour Cream
Nachspeise: Rote Grütze mit Vanillesauce, Früchtesalat mit Mandelsahne
pro Person 26,90

BUFFET MAGNY-COURS AB 25 PERSONEN *****

Kalte Speisen: Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, herzhafter Fischsalat bunt garniert, Medaillons von der Schweinelende, Käseplatte mit exotischen Früchten, Brotauswahl und Butter
Suppe: Brokkolicremesuppe
Warme Speisen: Glacierter Putenbrustbraten, ofenfrischer Kräuternacken, Pfefferrahmsauce, Zuckermöhrrchen und Mandelbrokkoli, Kroketten, vegetarische Reispfanne
Nachspeise: Früchtesalat, Mousse au chocolat
pro Person 29,90

BUFFET IMOLA AB 25 PERSONEN *****

Kalte Speisen: Antipasti, Tomate-Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, Frutti di mare, bunte Salate in Balsamico, ofenfrisches ital. Landbrot
Suppe: Minestrone
Warme Speisen: Kräuter-Gemüserisotto mit Scampi, Schweinemedallions mit Basilikum und Rosmarinkartoffeln, Tortellini in Kräutersahne mit Brokkoliröschen
Nachspeise: Pannacotta an Fruchtsauce, Auswahl von erlesenen Früchten
pro Person 36,90