

BESTELLUNG – BUFFETS

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 _____

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 1 Woche 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, rs-kartcenter.de



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

BUFFETS



GETRÄNKEPAUSCHALEN

SO SITZEN SIE NIEMALS AUF DEM TROCKENEN

Ihre Getränkeauswahl können Sie auf Anfrage auch variieren.

GETRÄNKEPAUSCHALE XXS *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft

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 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 **19,50**

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **20,90**

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 **22,50**

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 **25,50**

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

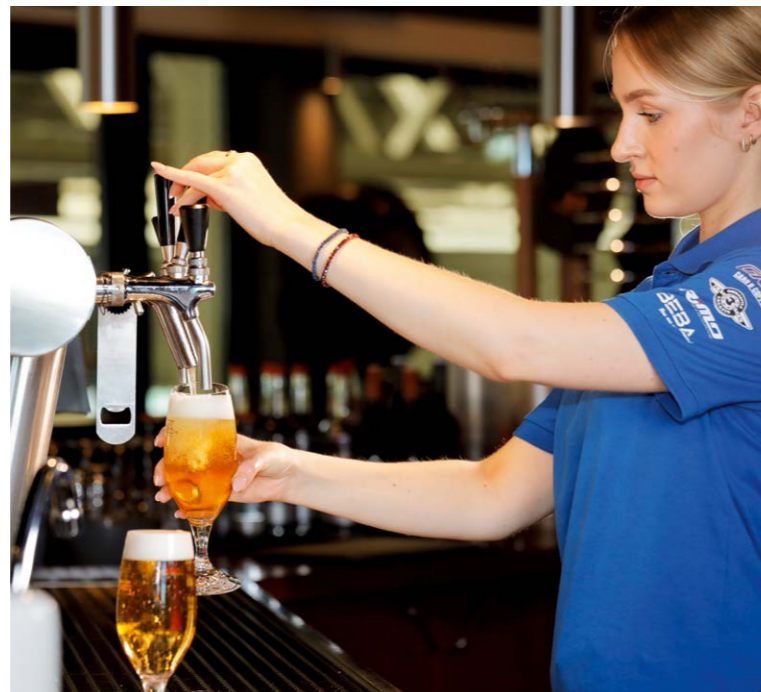
Weine: Weißwein, Rotwein, Roséwein

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee, Schokolade, Chai Latte, Teeauswahl

Spirituos: Bacardi, Vodka, Gin, Jim Beam, Ramazotti, Heidegeist, Korn

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **41,50**

Bei einem Aufenthalt von max. 9 Stunden pro Person **45,50**



HIER IST FÜR ALLE ETWAS DABEI

SNACKS

WARM UP CANAPÉS & FINGERFOOD SNACKS AB 10 PERSONEN *****

- * Mini Oliven-Paprika-Quiche (2 Stück) **1,60**
- * Mini-Hähnchenroulade **3,00**
- * Frühlingsrolle (2 Stück) **2,90**
- * Hähnchenspiess Yakitori Chili **1,90**
- * Hähnchenspiess Yakitori Ananas **2,10**
- * Chickenwings mit dreierlei Dips (2 Stück) **3,50**
- * Samosa (gefüllte Teigtaschen / 3 Stück) **2,30**
- * Wrap vom Räucherlachs **5,60**
- * Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam (2 Stück) **4,50**
- * Süße Plundereteilchen (2 Stück) **4,50**

Als Buffet pro Person **28,70**

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 26,90

Wahlweise mit Dessert: Rote Grütze, Fruchtsalat

ab 20 Personen à 29,50

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 **22,90**

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 **24,90**

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 Kräutersahnudeln
- * Exotischer Fruchtcocktail mit Vanillesauce
- * Mousse au chocolat

pro Person **30,90**

MONZA AB 25 PERSONEN *****

Suppe:

* Minestrone

Hauptgänge:

* Meatballs von Schwein und Rind in Tomaten-Maracuja-Soße mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

* indisches Butter Chicken mit Joghurt und Reis

* Spaghetti mit Linsen-Gemüse-Bolognese (vegan)

Dessert:

* Frischer Obstsalat

* Mousse au Chocolat

pro Person **29,50**

SUZUKA AB 25 PERSONEN *****

Vorspeisen:

* Rustikale Tomatensuppe

* Salatbuffet aus frischen Salaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge:

* Kesselgulasch nach Budapester Art mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Sauce geschmort

* Backendl Wiener Art aus Hähnchenkeulen ohne Knochen

* Orientalisches Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen (vegan)

Beilagen:

* Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis,

* Vichy Karotten und Butterbohnen

Dessert:

* Mousse au Chocolat

* frischer Obstsalat

pro Person **31,90**

CIRCUIT DE LA SARTHE AB 25 PERSONEN *****

Vorspeisen:

* Karotten-Ingwer-Suppe

* Salatbuffet aus frischen Salaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge:

* Kleine Kalbsrouladen gefüllt mit Steinpilzen und Pesto in leichtem Pfefferrahm

* Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Tobago Style“ exotisch-fruchtig-würzig mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch

* Linsen-Gemüse-Bolognese mit Karotten, Sellerie und Lauch

* Lammragout nach provenzalischer Art mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch, in Tomatensauce

Beilagen:

* Frisches Kartoffelpüree fein abgeschmeckt mit Butter

* Langkornreis saftig gegart, Spaghetti

* Nuss-Polenta-Törtchen mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, verfeinert mit schwarzen Oliven

* Saisongemüse

Dessert:

* Mousse au Chocolat

* Mohnmousse mit fruchtig süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble

* frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanillesauce

pro Person **36,90**

IHRE LEIBSPEISE IST NICHT DABEI?

Sie wünschen sich eine andere Kombination der Speisen oder eine Ergänzung? Wir sind stets bemüht, Ihre individuellen Wünsche umzusetzen und Ihr Buffet auf Ihre Guppe maßzuschneidern.

Sprechen Sie uns gerne an.

