

# Bankettmappe



Restaurant | Biergarten | Eventcatering

Liebe Gäste, liebe Interessierte,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Restaurant und/oder unserem Partyservice und möchten Sie herzlich bei uns begrüßen.

Unser Herz schlägt für die Gastronomie und so ist es nicht verwunderlich, dass wir bereits seit 1984 in dieser Branche tätig sind. Bis April 2010 fand man uns im Binsfeld in Speyer. Der Traum von etwas Eigenem ließ nie los und so verwöhnen wir seit Mai 2010 Gäste aus der Region mit frischen, regionalen Speisen aus dem Meer und von der Weide in unserem Restaurant Sembries in Dudenhofen. Neben unserem á la carte-Service umfasst unser Leistungsspektrum auch die Ausrichtung verschiedener Veranstaltungen und die Belieferung durch unseren Party- & Cateringservice.

Für Ihre private Veranstaltung, wie beispielsweise Ihre Hochzeit, Taufe, Geburtstagsfeiern oder für Ihre Geschäftsveranstaltung sind wir Ihr persönlicher und kompetenter Ansprechpartner. Lassen Sie Ihr besonderes Event mit uns an Ihrer Seite zu etwas Einzigartigem werden.

Unsere Bankettmappe darf Ihnen bereits im Vorfeld einen Einblick in unsere Leistungen geben. Gerne beraten wir Sie hierzu. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die komplette Betreuung und Organisation Ihrer Veranstaltung an.

Um Ihnen ein individuelles, auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot erstellen zu können, vereinbaren wir gerne mit Ihnen einen persönlichen Gesprächstermin. Bitte kontaktieren Sie uns hierzu vorab telefonisch. Alternativ können Sie uns jederzeit auch eine E-Mail mit Ihren Vorstellungen schreiben.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unserer Bankettmappe!

Ihre

*Familie Sembries*

mit Team

# Unsere Räumlichkeiten

Wie schön, dass Ihr Weg zu uns geführt hat...

In unserem modern eingerichteten Restaurant mit warmen Elementen können wir bis zu 80 Gäste bewirten. Unser kleines Nebenzimmer eignet sich für gemütliche Runden für bis zu 14 Personen.

Bei der Gestaltung unserer Räumlichkeiten setzten wir auf ein warmes Bordeaux gepaart mit Elementen in silber, champagner und edles mahagonibraun.

Um Ihre Veranstaltung oder Familienfeier stilvoll zu unterstreichen, stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Gestaltung der Tafel und Tischwäsche zur Verfügung. Neben dem klassischen Weiß können wir mit bordeaux und champagner sowie mit edlem silbergrau die Tafel entsprechend eindecken. Ferner stehen Ihnen einige Bestuhlungsvarianten zur Verfügung, die wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch erläutern.

Auch unser mediterran gestalteter Biergarten steht Ihnen (ggf. teilweise) zur Verfügung. Gerne richten wir bei schönem Wetter Ihren Sektempfang mit feinem Fingerfood im Freien aus.



# Aperitif & Empfang

## Empfang Ihrer Gäste

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste gerne mit einem Aperitif oder Sektempfang.

Wählen Sie Ihren individuellen Empfang aus:

Riesling Sekt brut (trocken) <sup>13</sup> Weingut August Ziegler, Maikammer serviert wird pur und verfeinert mit Orangensaft, Creme de Cassis sowie Pfirsichlikör	0,75 l	25,90 Euro
Riesling Sekt brut (Charakter eines Champagners) <sup>13</sup> Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim serviert wird pur und verfeinert mit Orangensaft, Creme de Cassis sowie Pfirsichlikör	0,75 l	29,90 Euro
Cuvée brut <sup>13</sup> Cuvée aus Chardonnay und Spätburgunder blanc de noir Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim	0,75 l	36,00 Euro
Secco rosé (trocken) <sup>13</sup> Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim Wir servieren Ihnen diesen fruchtigen Secco pur.	0,75 l	22,90 Euro
Traubensecco alkoholfrei <sup>13</sup> Weingut Kriegshäuser, Neustadt-Diedesfeld	0,75 l	18,90 Euro
Aperol Spritz <sup>1, 12, 13</sup> (Aperol, Secco, Soda)	0,2 l	5,50 Euro
Hugo <sup>12, 13</sup> (Secco/Holunderblütensirup/Minze)	0,2 l	5,50 Euro

### Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 mit Phosphat - 8 koffeinhaltig - 9 chininhaltig - 10 mit Süßungsmittel - 11 gewachst - 12 Süßungsmittel mit Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz Angabe des Zusatz "enthält eine Phenylalaninquelle" - 13 Sulfite

Gerne senden wir Ihnen die Bankettmappe mit den Kennzeichnungen zu den Allergenen ausschließlich per E-Mail zu.

Ein Versand per Post ist nicht möglich.

# Fingerfood & Canapees

## Fingerfood & Canapees

Fingerfood eignet sich hervorragend für Stehempfänge oder Veranstaltungen, bei denen eine ungezwungene und lockere Stimmung herrscht. Das Fingerfood servieren wir Ihnen auf Platten und Etagere, in Gläsern, auf Löffeln und in kleinen Schälchen.

Für Empfänge oder als Snack zum Aperitif empfehlen wir Ihnen pro Person drei bis vier Stück. Beim Flying Buffet, welches eine Mahlzeit ersetzt, rechnen wir mit sieben bis acht Stück pro Person.

### Fingerfood

(ab 10 Stück pro Sorte)

Garnelen im Spaghettimantel <sup>4</sup>	2,15 Euro
Garnelen im Teigmantel <sup>4</sup>	2,15 Euro
Garnelen auf Auberginencreme im Gläschen	3,20 Euro
Lachsmousse auf Pumpernickel	1,70 Euro
Forellenmousse auf Pumpernickel	1,70 Euro
Lachs-Crêpes-Törtchen	2,40 Euro
Meeresfrüchtesalat im Glas <sup>3, 13</sup>	2,60 Euro
Lachsrose auf dem Löffel mit Sahnemeerrettich <sup>3, 13</sup>	2,40 Euro
Krabbenscocktail im Weckglas <sup>3, 13</sup>	3,00 Euro
bunter Couscoussalat <sup>13</sup> mit Garnelen und süßer Chilisauce im Glas	3,00 Euro
Mini-Quiche mit Lachs und Creme fraîche	3,30 Euro
Fleischbällchen mit Oliven gespickt	1,80 Euro
Hähnchenspieße auf einem Reismudelsalat <sup>13</sup> im Gläschen	3,00 Euro
Melonen-Schinken-Spieße <sup>2</sup>	1,80 Euro
Vitello Tonato im Gläschen <sup>3</sup>	3,00 Euro
selbstgeräucherter Wildschweinschinken <sup>2</sup> mit einem Melonenschiffchen	2,40 Euro
Mini-Frikadelle mit Pflaumensenf	1,80 Euro
Geflügelsalat „Hawaii“ im Weckglas <sup>3</sup>	3,00 Euro
Roastbeefröllchen auf buntem Graupensalat <sup>13</sup>	3,00 Euro
Flammkuchenröllchen mit Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln	1,70 Euro
Mini-Quiche mit Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln	2,80 Euro

# Fingerfood & Canapees

Tomate-Mozzarella-Spieße	1,20 Euro
Käsespießchen mit Trauben	1,80 Euro
vegetarische Mini-Frühlingsrolle auf süß-pikantem Chilidip <sup>1,2</sup>	1,80 Euro
Schafkäse im Zucchini-mantel	2,10 Euro
Flammkuchenröllchen mit Schafkäse und Peperoni	1,70 Euro
Zwiebelkuchen-Häppchen (vegetarisch)	2,00 Euro
Mini-Quiche mit Lauch	2,80 Euro
eingelegte Oliven mit Knoblauch im Glas <sup>6</sup>	2,20 Euro
veganer Graupensalat <sup>13</sup> mit gebratenen Tofuwürfeln im Gläschen	2,90 Euro
Pastasalat <sup>13</sup> mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen im Glas (vegan)	2,60 Euro
Hummus im Gläschen (vegan)	1,80 Euro
Anti Pasti im Gläschen (vegan)	2,00 Euro
Brezeln	1,40 Euro
Käsestangen	1,70 Euro
Variation von Mini Laugengebäck	p. P. 2,40 Euro

## Canapés & halbe belegte Brötchen

(ab 10 Stück pro Sorte)

Canapés mit Camembert und Preiselbeeren <sup>10</sup>	2,75 Euro
Canapés mit Käse und Trauben <sup>11</sup>	2,75 Euro
Canapés mit geräuchertem Forellenfilet & Meerrettichdip <sup>3, 13</sup>	2,75 Euro
Canapés mit Thunfischcreme und Oliven <sup>6</sup>	2,75 Euro
Canapés mit rohem Schinken <sup>2</sup>	2,75 Euro
Canapés mit Putenbrust <sup>10, 2</sup>	2,75 Euro
Canapés mit rosa gebratener Entenbrust	3,00 Euro
Canapés mit Roastbeef	3,00 Euro
Canapés mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dip	3,00 Euro
halbe Brötchen mit Käse <sup>1</sup>	2,00 Euro
halbe Brötchen mit Camembert	2,00 Euro
halbe Brötchen mit Salami <sup>2, 3, 10</sup>	2,00 Euro
halbe Brötchen mit gekochtem <sup>2, 3, 10</sup> oder rohem Schinken <sup>2</sup>	2,00 Euro
halbe Brötchen mit geräuchertem Lachs	2,00 Euro

# Kreieren Sie Ihr Menu

Wählen Sie aus den folgenden Kategorien Ihr persönliches Menu aus.  
Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

## Kalte Vorspeisen

- Lachs-Crêpes-Törtchen mit Kräuterschmand<sup>3</sup>  
serviert mit einem gebratenem Garnelenspieß und einem Salatbouquet<sup>13</sup>  
dazu Stangenweißbrot und Butter 10,60 Euro
- Filet von der Räucherforelle  
mit Kräutercreme an einem Salatbouquet<sup>13</sup>  
dazu Stangenweißbrot und Butter 8,20 Euro
- hausgeräucherter Wildschinken<sup>2</sup>  
mit Melonenschiffchen und Quittensauce  
dazu Stangenweißbrot und Butter 10,90 Euro
- Carpaccio von Roter Bete  
garniert mit selbstgebeiztem Lachs<sup>2</sup>  
dazu Stangenweißbrot und Butter 9,90 Euro
- Bunter Vorspeisenteller  
(geräucherte Makrele, pochiertes Lachsfilet, Fingerfood, Leberpraline<sup>2</sup>,  
geräucherter Schinken mit Melone<sup>2</sup>)  
dazu Stangenweißbrot und Butter 11,90 Euro

# Menu - Suppen & Salate

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,00 Euro
Brezelcremesuppe mit Brezelcroutons und Sahnehäubchen	4,80 Euro
Cremesuppe von der Strauchtomate mit Sahnehäubchen	4,80 Euro
Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer fein abgeschmeckt (vegan)	4,90 Euro
Wildconsommé mit Walnussstrudel unter der Blätterteighaube <sup>3</sup>	5,80 Euro

## frische Salate nach Saison

	pro Person
knackiger Salatteller <sup>13</sup> (Variation von Blattsalaten gepaart mit frischen Salaten der Saison)	4,20 Euro
gebratene Rotgarnelen mit Knoblauch und Weißwein <sup>13</sup> auf buntem Blattsalat <sup>13</sup> dazu Stangenweißbrot	9,90 Euro
mediterraner Brotsalat <sup>13</sup> drapiert an selbstgeräuchertem Wildschinken <sup>2</sup> dazu Stangenweißbrot	9,90 Euro



# Menu - Hauptgerichte

## Hauptgerichte

Wir servieren die Hauptgerichte samt Beilagen und Gemüse auf Platten und in Schalen. Ihre Gäste können sich nach Belieben bedienen.

Wir empfehlen eine Auswahl von drei Gerichten sowie drei Beilagen.

Der u. g. Grundpreis versteht sich für drei ausgewählte Klassiker-Gerichte inklusive bis zu drei Beilagen plus Gemüse.

### Unsere Klassiker:

panierte Schnitzel vom Landschwein

zarte Schweinebäckchen aus dem Schmortopf mit frischen Champignons

feines Gulasch vom Schwein und Rind nach Ungarischer Art

zarter Zwiebelrostbraten vom Rind

geschmorter Rinderbraten mit einer Pflaumen-Ingwer-Sauce und Pinienkernen garniert

Tafelspitz in pikanter Meerrettichsauce<sup>3, 13</sup>

panierte Schnitzel von der Pute

knuspriger Hähnchenschlegel auf Paprikagemüse

dazu servieren wir (bitte wählen Sie bis zu drei Beilagen + Gemüse)

Eierspätzle, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Semmelknödel,

Kartoffelknödel, Butterreis, Tagliatelle

saisonale Gemüsevariation

p. P. 23,60 Euro

Oder wählen Sie aus unseren Spezialitäten Ihr Wunschmenu aus (o. g. Grundpreis zzgl. aufgeführter Aufpreis).

### Unsere Spezialitäten:

Schweinelende im Blätterteigmantel<sup>3</sup> an Madeirasauce

p. P. + 1,20 Euro

Lendchen vom Landschwein in Pfefferrahmsauce

p. P. + 1,20 Euro

gebratenes Schweinefilet im Speckmantel<sup>2</sup>

p. P. + 1,80 Euro

Putenmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken

p. P. + 1,20 Euro

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

p. P. + 1,80 Euro

feiner Kalbsrahmbraten in Cognacrahmsauce

p. P. + 2,40 Euro

Wildragout „Hubertus“ mit frischen Champignons

p. p. + 1,20 Euro

Medaillons vom Lachs an feiner Dillrahmsauce

p. P. + 2,40 Euro

gebratenes Doradenfilet an Zitronenbutter und Thymian

p. P. + 2,60 Euro

auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut<sup>13</sup>

p. P. + 1,80 Euro

## selbstgemachte Desserts

Fruchtsorbet (Sorten auf Anfrage)	2,80 Euro
Fruchtsorbet mit Winzersekt <sup>13</sup> aufgefüllt	3,80 Euro
selbstgemachtes Parfait (Sorten: Vanille, Praline, Erdbeere, Eierlikör – weitere nach Absprache) mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen	6,00 Euro
Duett von weißer und dunkler Mousse au chocolate garniert an frischen Früchten <sup>11</sup>	6,00 Euro
Crème Brûlée mit Vanilleeis <sup>10</sup> und frischen Früchten <sup>11</sup>	6,50 Euro
Kürbiskerneisparfait mit kandierten Kürbiskernen an flambierten Pflaumen	6,00 Euro
Apple Crumble mit warmer Vanillesauce dazu ein Pralineneistörtchen	8,20 Euro
Torte von der Mousse au chocolate an fruchtigem Himbeersorbet	8,90 Euro

## Mitternachtssnack

Gulaschsuppe mit Brotauswahl	(0,3 l p. P.)	4,70 Euro
Käsebrett mit Trauben <sup>11</sup> garniert und Brotauswahl		7,70 Euro
Currywurst <sup>2,3</sup> mit pikanter Sauce dazu ein Brötchenkorb		5,30 Euro

## Buffets - Vorspeisen

Buffets sorgen für eine lockere, ungezwungene Stimmung bei den Gästen sowohl auf privaten sowie auf geschäftlichen Veranstaltungen. Ihre Gäste können sich nach Herzenslust selbst an den reichhaltigen Buffets bedienen.

Unsere Buffets bieten wir Ihnen in unserem Restaurant ab 15 Personen und im Partyservice ab 10 Personen an.

### Vorspeisenbuffet „Der Klassiker“

geräuchertes Makrelenfilet

gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dip

gefüllte Eier<sup>3</sup>

Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup> mit Melone

kleine Frikadellen mit Oliven<sup>6</sup> gespickt

Roulade vom Elsässer Flammkuchen<sup>2</sup>

Tomatensalsa im Glas mit Fetatopping

Sahnemeerrettich<sup>3, 13</sup>

Brotkorb

15,30 Euro

### Vorspeisenbuffet „See & Meer“

gebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senf getoppt

Mousse von der Forelle auf dem Löffel drapiert

geräuchertes Makrelenfilet

Tranchen vom pochierten Lachs

Krabbencocktail im Gläschen<sup>3</sup>

Pulposalat im Gläschen<sup>13</sup>

Garnele in der Kartoffelspaghetti<sup>4</sup>

gefüllte Eier<sup>3</sup>

Sahnemeerrettich<sup>3, 13</sup>, Sc. Remoulade

Brotkorb

17,20 Euro

# Buffets - kalt

## Vorspeisenbuffet „Aus dem Meer & von der Weide“

Tranchen vom pochierten Lachs  
geräuchertes Filet vom Butterfisch  
gebeizter Lachs mit Honig-Senf getoppt  
gefüllte Eier<sup>3</sup>  
Garnele in der Kartoffelspaghetti<sup>4</sup>  
Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup> mit Melone  
rosa gebratenes Roastbeef  
kleine Frikadellen mit Oliven<sup>6</sup> gespickt  
Geflügelcocktail „Hawaii“<sup>3, 13</sup> im Gläschen  
bunter Brotsalat<sup>13</sup> im Gläschen  
Sahnemeerrettich<sup>3, 13</sup>, Remoulade, Chilisauce  
Brotkorb

19,60 Euro

## Vorspeisenbuffet „Mediterran“

verschiedene Antipasti der Saison  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumschaum  
Serrano-Schinken<sup>2</sup> mit Melone  
Vitello Tonato<sup>3</sup> (Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce)  
Carpaccio vom Rind  
eingelegte Oliven<sup>6</sup> mit Knoblauch im Glas  
gebeizter Lachs<sup>2</sup> auf Frischkäsecreme im Glas  
italienischer Pasta-Salat<sup>13</sup> mit Pesto und Pinienkernen im Glas  
Sahnemeerrettich<sup>3, 13</sup>, Chilisauce  
Brotkorb

19,60 Euro

## Noch mehr Vielfalt auf dem Buffet

Variation von Mini Laugengebäck mit wahlweise Tomatenbutter oder Kräuterquark	p. P.	2,40 Euro
frisches Salatbuffet <sup>13</sup> (drei verschiedene Salate der Saison sowie knackiger Blattsalat mit Balsamicodressing)	p. P.	4,20 Euro

# Buffets - Hauptgerichte

## warmes Buffet „Keep it simple“

panierte Schweineschnitzel

zarter Rinderschmorbraten in Burgundersauce

dazu

Kartoffelkroketten<sup>13</sup>, Eierspätzle

saisonale Gemüsevariation

22,50 Euro

## warmes Buffet „Opa's Lieblinge“

zartes Gulasch vom Schwein und Rind nach Ungarischer Art

geschmorter Zwiebelrostbraten mit einer kräftigen Sauce

panierte Putenschnitzel

dazu

Kartoffelkroketten<sup>13</sup>, Eierspätzle, Salzkartoffeln

saisonale Gemüsevariation

23,60 Euro

## warmes Buffet „Sembries“

geschmorter Rinderbraten in Pflaumen-Ingwer-Sauce & Pinienkernen

Schweinelende unter der Kräuterhaube in feiner Rahmsauce

gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Gemüse und Rieslingschaum

dazu

Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten<sup>13</sup>, Tagliatelle

saisonale Gemüsevariation

26,60 Euro

## warmes Buffet „Sonntagsklassiker“

pochierte Medaillons vom Lachs mit Sc. Hollandaise und Krabben überbacken

Tafelspitz in pikanter Meerrettichsauce<sup>3, 13</sup>

Medaillons vom Schwein in pikanter Pfefferrahmsauce

dazu

Butterreis, Salzkartoffeln, Eierspätzle

saisonale Gemüsevariation

27,20 Euro

# Buffets – unsere Variationen

## warmes Buffet „Wild(er) Schmaus“

Hirschbraten auf Rotkraut<sup>10</sup> und glasierten Kastanien  
Wildragout „Hubertus“ mit frischen Champignons  
feiner Kalbsbraten mit Cognacrahmsauce  
dazu  
Kartoffelkroketten<sup>13</sup>, Eierspätzle, Salzkartoffeln  
saisonale Gemüsevariation

29,60 Euro

## warmes Buffet „Mediterran“

Saltimbocca vom Kalb  
Perlhuhnbrust „Supreme“ im Speckmantel<sup>2</sup>  
mit Tomate-Mozzarella gefüllte Putenbrust in Tomatensauce  
Spinat-Lasagne mit Schafskäse gratiniert (vegetarisch)  
dazu  
Tagliatelle, Butterreis, Kartoffelkroketten<sup>13</sup>  
Paprika-Oliven-Gemüse<sup>6</sup>, Zucchini Gemüse

32,40 Euro

## Buffet „Vun allem ebbes aus de Palz“

Pfälzer Grumbeersupp' (vegetarisch)  
Pfälzer Brotworscht<sup>2, 3, 7</sup>  
frische Läuwerknedel mit geschmorten Zwiebel  
gebratene Scheiben vom Saumagen<sup>2, 3</sup>  
Fleischknepp mit Meerrettichsauce<sup>3, 13</sup>  
dazu  
Weinsauerkraut<sup>13</sup>, Bratensauce, Schwarzbrot & Baguette

21,30 Euro

## „Griechisch in der Pfalz“ (ab 10 Personen)

zartes Gyrosfleisch direkt vom Spieß (zum Selbstschneiden)  
dazu Krautsalat<sup>13</sup>, Knoblauch-Dip, Baguette

15,20 Euro

## warmes „Mäusebuffet“ (Das Kinderbuffet – ab 10 Kinder!)

Penne mit fruchtiger Tomatensauce  
Chicken Nuggets in Cornflakespanade (selbstgemacht!) mit Kartoffelkroketten<sup>13</sup> 8,40 Euro

# Buffets - Desserts

## Dessertbuffet

### Unsere Variationen im Gläschen

Stellen Sie sich Ihr persönliches Traumdessert aus unseren selbstgemachten Desserts zusammen:

Mousse au chocolate mit Sahne garniert  
Mousse von der Tonkabohne mit Sahne garniert  
weiße Mousse au chocolate mit Sahne garniert  
Joghurtmousse mit frischen Beeren  
Bayerisch Creme mit Erdbeermark  
Kirschgrütze mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Himbeertopping  
Kokosnusscreme mit Fruchtsauce garniert  
klassisches Tiramisu  
Cantucci-Mascarpone-Tiramisu mit frischen Früchten<sup>11</sup> garniert  
frischer Obstsalat  
fruchtiger Salat von der Ananas mit frischer Minze

2 Komponenten: 5,70 Euro p. P.

3 Komponenten: 7,40 Euro p. P.

4 Komponenten: 8,70 Euro p. P.

### Das Dessert-Highlight

selbstgemachte Eistorte: 5,00 Euro p. P.

Sorten: Praline, Erdbeere, Himbeere, Vanille, Zimt, Spekulatius, Kürbiskern

Weitere Sorten auf Anfrage.

Toppings je zzgl. 1,70 Euro

heiße Kirschen

heiße Himbeeren

heiße Schokoladensauce

## Gedeck für Trauerfeiern im Restaurant

Wir bieten Ihnen für Trauerfeiern in unserem Restaurant ein Kaffeegedeck für Gesellschaften ab 15 Personen an. Der u. g. Preis versteht sich pro Person.

Die Pauschale gilt für eine Dauer von zwei Stunden, danach berechnen wir den Kaffee und Tee nach Verbrauch.

Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Das Kaffeegedeck besteht aus:

Kaffee (normal<sup>8</sup> und koffeinfrei)

Tee (auf Bestellung)

dazu Zucker, Süßstoff<sup>10</sup> und Kaffeemilch

kalte Platten

(Salami<sup>2, 3, 10</sup>, gekochter Schinken<sup>2, 3, 7, 10</sup>, Lyoner<sup>2, 3, 7, 10</sup>, Gouda<sup>1</sup>)

dazu Brötchen, Baguette und Butter

Kuchenplatte unserer Hausbäckerei

(Nusszopf, Käsekuchen, Obstkuchen)

p. P. 14,00 Euro

Die verbindliche Personenanzahl benötigen wir mindestens 48 Stunden vorab. Die bis dahin gemeldete Anzahl gilt als verbindlich und wird berechnet!



# Bringen Sie Süßes mit...

## Kaffeegedecke bei Familienfeiern im Restaurant

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Kaffeegedecke bei Feierlichkeiten in unserem Restaurant an. Kuchen und Torten können gerne von Ihnen mitgebracht werden. Wir kühlen diese nach den aktuellen Richtlinien.

Das Kaffeegedeck besteht aus:

Kaffee (normal<sup>8</sup> und koffeinfrei)  
Tee (auf Bestellung)  
Zucker, Süßstoff<sup>10</sup> und Kaffeemilch  
sowie das Tischgedeck.

Dieses Angebot gilt **nur** in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen in unserem Restaurant ab 10 Personen. Die Pauschale gilt für eine Dauer von zwei Stunden.

Verpackungsmaterial für Ihre mitgebrachten Kuchen und Torten werden von Ihnen gestellt.

Preis pro Person: 5,40 Euro (inkl. MwSt.)

## Das Highlight aus unserer Pâtisserie

Möchten Sie ganz entspannt feiern, ohne große Vorbereitungen? Unser Pâtissier kreiert für Sie und Ihre Gäste selbstgemachte Kuchen und Torten, die wir selbstverständlich auch entsprechend dekorieren.

Ein kleiner Auszug aus unserer Kuchen- und Tortenauswahl:

Käsekuchen, Himmelstorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Sachertorte, Obstkuchen, Festtagstorten.

Alle Preise besprechen wir individuell.

# Wir kommen zu Ihnen

## Partyservice & Catering

Genießen Sie unsere Buffets auch bei Ihnen zu Hause, in Ihren Geschäftsräumen oder in Ihrer gewünschten Location. Wo auch immer Sie feiern, wir beliefern Sie und Ihre Gäste gerne.

Unsere Buffetausstattung umfasst Spiegelplatten, Etageren, Chafing Dishes (Warmhaltebehälter ohne Stromanschluss) sowie elektrisch beheizbare Suppenbehälter. Wir sorgen für eine optimale Speisenpräsentation, gerne auch durch unsere erfahrenen Servicekräfte.

Unsere Cateringleistungen bei Veranstaltungen außer Haus:

Teller (Speiseteller, Dessertteller)	pro Stück	1,19 Euro
Besteck (Messer & Gabel)	pro Set	1,19 Euro
Kaffeegedeck (Tassen, Unterteller, Kuchenteller, Kaffeegabel und -löffel)	pro Gedeck	3,57 Euro
Suppentasse, Unterteller, Suppenlöffel	pro Gedeck	2,38 Euro
Glas (Softdrinkglas, Weinglas, Wasserglas, Sektklas, Bierglas)	pro Stück	1,19 Euro
Tischwäsche (weiß) (inkl. Reinigung)	pro Stück	10,10 Euro
Stoffservietten (inkl. Reinigung)	pro Stück	3,00 Euro
Anfahrt	pro Anfahrt	11,90 Euro

Die Cateringausstattung kann innerhalb von 2 Tagen ungespült zurückgegeben werden.

# Entspannt feiern

## Service & Organisation

Wir unterstützen Sie auch bei der Organisation und Dekoration Ihrer Veranstaltung. Gerne übernehmen wir für Sie die Planung der Festlichkeit und organisieren nach Ihren Wünschen das Rahmenprogramm.

Anfallende Kosten von Drittanbietern (z. B. Musiker, etc.) sowie unseren Zeitaufwand stellen wir Ihnen gegen Nachweis in Rechnung.

Selbstverständlich kümmern wir uns auch um die Dekoration im Restaurant bzw. in der Location. Zusammen mit Ihnen erarbeiten wir ein passendes Dekorationskonzept.

Einen Überblick über unsere Serviceleistungen möchten wir Ihnen hier geben:

Menu- und Getränkekarten	standard	kostenlos
Stoffservietten	pro Stück	3,00 Euro
Blumengestecke	pro Stück	nach Absprache
komplette Tischdekoration	pro Tisch	nach Absprache

Sie können bei uns natürlich auch Fachpersonal für Ihre Veranstaltung buchen. Wir achten auf einen effizienten Einsatz. Die Mindestdauer beträgt zwei Stunden pro Person.

Servicekraft	je Std.	43,00 Euro
Koch	je Std.	58,00 Euro
Reinigungskraft	je Std.	38,00 Euro

## Informationen

### **Teilnehmerzahlen**

Die endgültige Anzahl der Gäste muss uns spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden. Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und wird berechnet.

### **Kinder**

Kleinkinder unter 3 Jahren sind unsere Gäste. Kinder von 4 bis 12 Jahre berechnen wir mit einem besonderen Kinderpreis. Ab 13 Jahre zählen Jugendliche als Vollzahler.

### **Preisliste**

Die in der Bankettmappe genannten Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Stück, sofern nicht anders angegeben. Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

### **An- und Bezahlung**

Ab einem Auftragswert in Höhe von 2500,- Euro behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50% des Gesamtpreises zu verlangen. Die Vorauszahlung wird mit dem Endbetrag verrechnet. Den Gesamtbetrag können Sie per Rechnung auf unser Konto sowie bar oder mit EC-Karte in unserem Restaurant innerhalb von 8 Tagen bezahlen.

### **Beschädigungen**

Bruch und Verlust unserer an Sie ausgeliehenen Ausstattung (bei Catering) berechnen wir Ihnen zum Wiederbeschaffungsaufwand.

### **Fahrtkosten**

Wir erheben eine Anfahrtspauschale von 11,90 Euro (brutto) je Fahrt.

Ab 30 km erheben wir zzgl. einen Fahrtkostenzuschlag in Höhe von 0,30 Euro brutto je gefahrenen Kilometer.

Für die Be- und Entladung bitten wir Sie, dafür zu sorgen, dass wir direkt zum Veranstaltungsobjekt vorfahren können.

### **Datenschutz**

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogene Daten, gleich ob sie von der Restaurant Sembries UG (haftungsbeschränkt) selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden. Der Auftraggeber erklärt sich ausdrücklich damit einverstanden. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

### **Öffnungszeiten/Lieferzeiten**

Wir haben von Mittwoch bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr sowie von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet. Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage.

## Gültigkeit

Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe verlieren alle vorangegangenen Bankettmappen ihre Gültigkeit. Die Bankettmappe ist ab 01.09.2020 gültig.

## Kontakt

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden. **Bitte vereinbaren Sie vorab telefonisch einen Beratungstermin!**

Wir stehen Ihnen von Mittwoch bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und ab 17:00 Uhr persönlich im Restaurant, telefonisch und per E-Mail zur Verfügung.

Tel. 06232/8540475

E-Mail: [info@partysevice-sembrries.de](mailto:info@partysevice-sembrries.de)

## Hinweise zur Datenverarbeitung

### 1. Name und Kontaktdaten des für die Verarbeitung Verantwortlichen sowie des betrieblichen Datenschutzbeauftragten

Diese Datenschutzhinweise gelten für die Datenverarbeitung durch:

Restaurant Sembrries UG (haftungsbeschränkt) (im Folgenden: Restaurant Sembrries) - Email: [info@partysevice-sembrries.de](mailto:info@partysevice-sembrries.de) - Homepage: [www.sembrries.de](http://www.sembrries.de) - Tel. 06232 8540475 - Sitz der Gesellschaft: 67373 Dudenhofen, Neustadter Str. 24

### 2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten sowie Art und Zweck und deren Verwendung

Wenn Sie mit uns einen Vertrag abschließen, erheben wir folgende Informationen:

- Anrede, Vorname, Nachname,
- eine gültige E-Mail-Adresse,
- Anschrift,
- Telefonnummer (Festnetz und/oder Mobilfunk)
- Informationen, die für die Vorbereitung, Durchführung und Erfüllung des mit Ihnen geschlossenen Vertrages notwendig sind

Die Erhebung dieser Daten erfolgt,

- um Sie als unseren Vertragspartner identifizieren zu können;
- um den Vertrag angemessen erfüllen zu können;
- zur Korrespondenz mit Ihnen;
- zur Rechnungsstellung;
- zur Abwicklung von evtl. vorliegenden Ansprüchen sowie der Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen Sie;

Die Datenverarbeitung erfolgt auf Ihre Anfrage hin und ist nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO zu den genannten Zwecken für die angemessene Bearbeitung des Vertrages und für die beidseitige Erfüllung von Verpflichtungen aus dem Vertrag erforderlich.

Die von uns erhobenen personenbezogenen Daten werden bis zum Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht (10 Jahre nach Ablauf des Kalenderjahres, in dem die Kundenbeziehung beendet wurde) gespeichert und danach gelöscht, es sei denn, dass wir nach Artikel 6 Abs. 1 S. 1 lit. c DSGVO aufgrund von steuer- und handelsrechtlichen Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten (aus HGB, StGB oder AO) zu einer längeren Speicherung verpflichtet sind oder Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. a DSGVO eingewilligt haben.

### **3. Weitergabe von Daten an Dritte**

Eine Übermittlung Ihrer persönlichen Daten an Dritte zu anderen als den im Folgenden aufgeführten Zwecken findet nicht statt. Soweit dies nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO für die Abwicklung von Verträgen mit Ihnen erforderlich ist, werden Ihre personenbezogenen Daten an Dritte weitergegeben. Hierzu gehört insbesondere die Weitergabe an Dienstleister wie Transportunternehmen und Logistiker. Die weitergegebenen Daten dürfen von dem Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden.

### **4. Betroffenenrechte**

Sie haben das Recht:

- gemäß Art. 7 Abs. 3 DSGVO Ihre einmal erteilte Einwilligung jederzeit gegenüber uns zu widerrufen. Dies hat zur Folge, dass wir die Datenverarbeitung, die auf dieser Einwilligung beruhte, für die Zukunft nicht mehr fortführen dürfen;
- gemäß Art. 15 DSGVO Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten zu verlangen. Insbesondere können Sie Auskunft über die Verarbeitungszwecke, die Kategorie der personenbezogenen Daten, die Kategorien von Empfängern, gegenüber denen Ihre Daten offengelegt wurden oder werden, die geplante Speicherdauer, das Bestehen eines Rechts auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung oder Widerspruch, das Bestehen eines Beschwerderechts, die Herkunft ihrer Daten, sofern diese nicht bei uns erhoben wurden, sowie über das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen zu deren Einzelheiten verlangen;
- gemäß Art. 16 DSGVO unverzüglich die Berichtigung unrichtiger oder Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen;
- gemäß Art. 17 DSGVO die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit nicht die Verarbeitung zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist;
- gemäß Art. 18 DSGVO die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen und wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie jedoch diese zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen oder Sie gemäß Art. 21 DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung eingelegt haben;
- gemäß Art. 20 DSGVO Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesebaren Format zu erhalten oder die Übermittlung an einen anderen Verantwortlichen zu verlangen und
- gemäß Art. 77 DSGVO sich bei einer Aufsichtsbehörde zu beschweren. In der Regel können Sie sich hierfür an die Aufsichtsbehörde Ihres üblichen Aufenthaltsortes oder Arbeitsplatzes oder unseres Sitzes wenden.

### **5. Widerspruchsrecht**

Sofern Ihre personenbezogenen Daten auf Grundlage von berechtigten Interessen gemäß Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. f DSGVO verarbeitet werden, haben Sie das Recht, gemäß Art. 21 DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten einzulegen, soweit dafür Gründe vorliegen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben.

Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch machen, genügt eine E-Mail an [info@partyservice-sembries.de](mailto:info@partyservice-sembries.de)