

Bankettmappe

2017/2018



Restaurant | Biergarten | Eventcatering

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Hause 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.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unserer Bankettmappe!

Ihre
Familie Sembries
mit Team

Unsere Räumlichkeiten

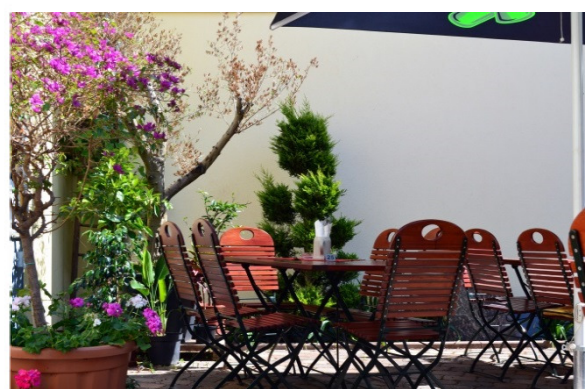
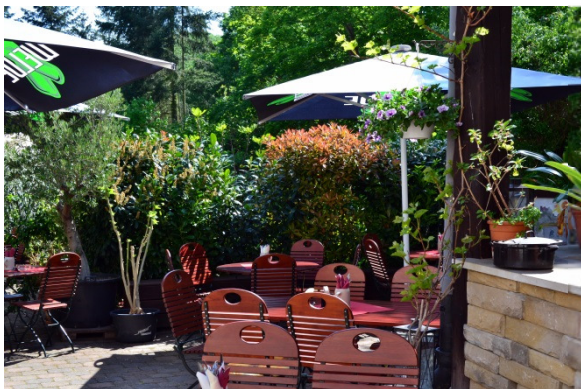
Wie schön, dass Ihr Weg zu uns geführt hat...

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.



Empfang Ihrer Gäste

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste gerne mit einem Aperitif oder Sektempfang.
Die Preise der Getränke verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Wählen Sie Ihren individuellen Empfang aus:

Riesling Sekt brut (trocken),
Weingut August Ziegler, Maikammer
serviert wird pur und verfeinert mit Orangensaft, Creme de Cassis sowie Pfirsichlikör
0,75 l | 24,90 Euro

Riesling Sekt brut (Charakter eines Champagners),
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim
serviert wird pur und verfeinert mit Orangensaft, Creme de Cassis sowie Pfirsichlikör
0,75 l | 29,90 Euro

Riesling Sekt brut (sehr trocken),
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim
serviert wird pur und verfeinert mit Orangensaft, Creme de Cassis sowie Pfirsichlikör
0,75 l | 39,90 Euro

Secco rosé (trocken)
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim
Wir servieren Ihnen diesen fruchtigen Secco pur.
0,75 l | 22,90 Euro

Traubensecco alkoholfrei
Weingut Kriegshäuser, Neustadt-Diedesfeld
0,75 l | 18,90 Euro

Aperol Spritz (Aperol, Secco, Soda) 0,2 l | 5,40 Euro

Hugo (Secco/Holunderblütensirup/Minze) 0,2 l | 5,40 Euro

Rosato Mio (Secco/Hibiskus- & Orangenaroma/Basilikum) 0,2 l | 5,40 Euro

Gin & Juice (Pfalz-Dry-Gin „Crazy Rosie“ der Geistmanufaktur Diehl, Traubensaft, Eis) 0,2 l | 5,40 Euro

Fingerfood & Canapees

Fingerfood & Canapees

Fingerfood eignet sich hervorragend für Stehempfänge oder Veranstaltungen, bei denen eine ungezwungene und lockere Stimmung herrscht.

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.

Das Fingerfood servieren wir Ihnen auf Platten und Etageren, in Gläsern, auf Löffeln und in kleinen Schälchen.

Die genannten Preise verstehen sich pro Stück zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19 % im Restaurant / 7 % im Partyservice ohne Bedienung).

Fingerfood

(ab 10 Stück pro Sorte)

Garnelen im Spaghettimantel	1,80 Euro
Garnelen im Teigmantel	1,80 Euro
Lachsmousse auf Pumpernickel	1,40 Euro
Forellenmousse auf Pumpernickel	1,40 Euro
Lachs-Crêpes-Törtchen	2,00 Euro
Meeresfrüchtesalat im Glas	2,20 Euro
Lachsrose auf dem Löffel mit Sahnemeerrettich	2,00 Euro
Krabbencocktail im Weckglas	2,50 Euro
bunter Couscoussalat mit Garnelen und süßer Chilisauce im Glas	2,50 Euro
Fleischbällchen mit Oliven gespickt	1,50 Euro
Hähnchenspieße auf einem Reissnudelsalat im Gläschen	2,50 Euro
Melonen-Schinken-Spieße	1,50 Euro
Vitello Tonato im Gläschen	2,50 Euro
selbstgeräucherter Wildschweinschinken mit einem Melonenschiffchen umwickelt	2,00 Euro
Mini-Frikadelle mit Pflaumensenf	1,50 Euro
Geflügelsalat „Hawaii“ im Weckglas	2,50 Euro
Roastbeefröllchen auf buntem Graupensalat	2,50 Euro
Flammkuchenröllchen mit Speck und Zwiebeln	1,40 Euro
Mini-Quiche mit Speck und Zwiebeln	2,00 Euro

Fingerfood & Canapees

Tomate-Mozzarella-Spieße	1,00 Euro
Käsespießchen mit Trauben	1,50 Euro
vegetarische Mini-Frühlingsrolle auf süß-pikantem Chilidip	1,50 Euro
Schafkäse im Zucchini-mantel	1,80 Euro
Flammkuchenröllchen mit Schafkäse und Peperoni	1,40 Euro
Mini-Quiche mit Lauch	2,00 Euro
veganer Graupensalat mit gebratenen Tofuwürfeln im Gläschen	2,50 Euro
Hummus im Gläschen (vegan)	1,50 Euro
Anti Pasti im Gläschen (vegan)	1,70 Euro
Brezeln	1,20 Euro
Käsestangen	1,40 Euro
Brezelkonfekt (wahlweise mit Salami, rohen Schinken, Frischkäse oder Gouda)	2,00 Euro

Canapés & halbe belegte Brötchen

(ab 10 Stück pro Sorte)

Canapés mit Camembert und Preiselbeeren	2,30 Euro
Canapés mit Käse und Trauben	2,30 Euro
Canapés mit geräuchertem Forellenfilet & Meerrettichdip	2,30 Euro
Canapés mit Thunfischcreme und Oliven	2,30 Euro
Canapés mit rohem Schinken	2,30 Euro
Canapés mit Putenbrust	2,30 Euro
Canapés mit rosa gebratener Entenbrust	2,50 Euro
Canapés mit Roastbeef	2,50 Euro
Canapés mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dip	2,50 Euro
halbe Brötchen mit Käse	1,70 Euro
halbe Brötchen mit Camembert	1,70 Euro
halbe Brötchen mit Salami	1,70 Euro
halbe Brötchen mit gekochtem oder rohem Schinken	1,70 Euro
halbe Brötchen mit geräuchertem Lachs	1,70 Euro

Kreieren Sie Ihr Menu

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

Die genannten Preise verstehen sich pro Person zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19 % im Restaurant / 7 % im Partyservice ohne Bedienung).

Kalte Vorspeisen

Lachs-Crêpes-Törtchen mit Kräuterschmand
serviert mit einem gebratenem Garnelenspieß und einem Salatbouquet
dazu Stangenweißbrot und Butter 8,90 Euro

Filet von der Räucherforelle
mit Kräutercreme an einem Salatbouquet
dazu Stangenweißbrot und Butter 6,90 Euro

hausgeräucherter Wildschinken
mit Melonenschiffchen und Quittensauce
dazu Stangenweißbrot und Butter 7,50 Euro

Carpaccio von Roter Bete
garniert mit selbstgebeiztem Lachs
dazu Stangenweißbrot und Butter 7,90 Euro

Bunter Vorspeisenteller
(geräucherte Makrele, pochiertes Lachsfilet, Fingerfood, Leberpraline,
geräucherter Schinken mit Melone)
dazu Stangenweißbrot und Butter 8,90 Euro

Kreieren Sie Ihr Menu

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	3,30 Euro
Brezelcremesuppe mit Brezelcroutons und Sahnehäubchen	4,00 Euro
Brokkolicremesuppe mit Lachsstreifen	3,80 Euro
Cremesuppe von der Strauchtomate mit Sahnehäubchen	3,60 Euro
Cremesüppchen vom Hummer mit Cognac verfeinert und Chilifäden garniert	6,30 Euro
Wildconsommé mit Walnussstrudel unter der Blätterteighaube	4,90 Euro

frische Salate nach Saison

knackiger Salatteller (Variation von Blattsalaten gepaart mit frischen Salaten der Saison)	3,50 Euro	pro Person
gebratene Rotgarnelen mit Knoblauch und Weißwein auf buntem Blattsalat dazu Stangenweißbrot	7,90 Euro	
mediterraner Brotsalat drapiert an selbstgeräuchertem Wildschinken dazu Stangenweißbrot	7,90 Euro	

Kreieren Sie Ihr Menu

Hauptgerichte

Wir servieren die Hauptgerichte samt Beilagen und Gemüse auf Platten und in Schalen. Ihre Gäste können sich nach Belieben bedienen. Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19% im Restaurant / 7 % im Partyservice ohne Service).

Schweinelende im Blätterteigmantel an Madeirasauce
Zwiebelrostbraten vom Rind
paniertes Schweineschnitzel
dazu Kartoffelkroketten, Eierspätzle,
saisonale Gemüsevariation 18,90 Euro

paniertes Putenschnitzel
Rinderschmorbraten an Pflaumen-Ingwer-Sauce & Pinienkernen
Schweinebäckchen in Dornfeldersauce und Champignons
dazu Eierspätzle, Pommes frites, Kartoffelkroketten,
saisonale Gemüsevariation 18,90 Euro

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
geschmorte Lammkeule mit Knoblauchjus
Medaillons vom Lachs an feiner Dillrahmsauce
Tagliatelle, Butterreis, Gratin von der Otterstädter Kartoffel
saisonale Gemüsevariation 20,90 Euro

Putenmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken
Auberginen-Cannelloni mit Tomatensauce
gebratenes Doradenfilet an Zitronenbutter und Thymian
dazu Butterreis, Kartoffelkroketten,
saisonale Gemüsevariation 20,90 Euro

Kalbsrahmbraten in Cognacrahmsauce
Schweinefilet im Speckmantel mit Thymiansauce
auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
dazu Butterkartoffeln, Pommes frites, Eierspätzle
saisonale Gemüsevariation 20,90 Euro

Kreieren Sie Ihr Menu

Hirschkalbsteak an fruchtiger Apfelrahmsauce mit Calvados verfeinert
rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Balsamicojus
Wildragout „Hubertus“ mit frischen Champignons
dazu Birnenkroketten, Eierspätzle,
Apfelrotkraut, Rahmwirsing, glasierte Kastanien 24,90 Euro

Lendchenvariation vom Schwein, Kalb und Rind
mit Morchelrahmsauce, frischen Champignons und
einer fruchtigen Obstsauce
dazu Pommes frites, Eierspätzle, Birnenkroketten,
saisonale Gemüsevariation 32,90 Euro

selbstgemachte Desserts

Fruchtsorbet (Sorten auf Anfrage) 2,35 Euro
Fruchtsorbet mit Winzersekt aufgefüllt 3,20 Euro

Vanilleeistorte
mit heißen Himbeeren oder Kirschen 5,00 Euro

Parfait von der Praline
an frischen Früchten und Vanilleschaum 5,00 Euro

Duett von weißer und dunkler Mousse au chocolate
garniert an frischen Früchten 5,00 Euro

Creme Brûlée
mit Vanilleeis und frischen Früchten 5,50 Euro

Kürbiskerneisparfait mit kandierten Kürbiskernen
an flambierten Pflaumen 5,00 Euro

Tiramisu im Weinglas geschichtet
garniert mit frischen Früchten 5,00 Euro

Kreieren Sie Ihr Menu

Apple Crumble mit warmer Vanillesauce
dazu ein Pralineneistörtchen 6,90 Euro

Torte von der Mousse au chocolate
an einer kleinen Schokoladenpraline auf dem Löffel
und einer Kugel Himbeer-Vanille-Eis 8,50 Euro

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe
mit Brotauswahl 3,90 Euro

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
und Brotauswahl 4,30 Euro

geräucherte Knoblauchsuppe mit Croutons
und Brotauswahl 3,90 Euro

Käsebrett mit Trauben garniert
und Brotauswahl 6,40 Euro

Currywurst mit pikanter Sauce
dazu ein Brötchenkorb 4,50 Euro

Buffets - unsere Variationen

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.

Die genannten Preise verstehen sich pro Person zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19 % im Restaurant / 7 % im Partyservice ohne Bedienung).

Vorspeisenbuffet „Basic“

geräuchertes Makrelenfilet

gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dip

gefüllte Eier

Schwarzwälder Schinken mit Melone

kleine Frikadellen mit Oliven gespickt

Roulade vom Elsässer Flammkuchen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Brotkorb

12,90 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

Pulposalat im Gläschen

Garnele in der Kartoffelspaghetti

gefüllte Eier

Sahnemeerrettich, Sc. Remoulade

Brotkorb

14,50 Euro

Buffets – unsere Variationen

Vorspeisenbuffet „Aus dem Meer & von der Weide“

Tranchen vom pochierten Lachs
geräuchertes Filet vom Butterfisch
geräuchertes Forellenfilet
gebeizter Lachs mit Honig-Senf getoppt
gefüllte Eier
Meeresfrüchtesalat im Gläschen
Garnele in der Kartoffelspaghetti
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Pastete vom heimischen Wild
rosa gebratenes Roastbeef
kleine Frikadellen mit Oliven gespickt
Sahnemeerrettich, Remoulade, Chilisauce
Brotkorb

16,50 Euro

Vorspeisenbuffet „Mediterran“

verschiedene Antipasti der Saison
Tomate-Mozzarella mit Basilikumschaum
Serrano-Schinken mit Melone
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce)
Carpaccio vom Rind
Meeresfrüchtesalat im Glas
gebeizter Lachs auf einer Gurkenscheibe
Roulade von der Lachsforelle
Sahnemeerrettich, Chilisauce
Brotkorb

15,90 Euro

Vorspeisenbuffet „vorab Weck & Worscht“

Schinkenröllchen
geräucherter Schinken
Griewworscht & Lävwerworscht (Blut- und Leberwurst)
Salat vom Schwartenmagen im Gläschen
Fleischbellscher mit pikantem Meerrettichdip
Handkäse mit Kümmel verfeinert
Senf, Weck & Bauernbrot

10,90 Euro

Buffets – unsere Variationen

warmes Buffet „Basic“

zarter Zwiebelrostbraten vom Rind
Schweinelende an pikanter Pfefferrahmsauce
knuspriger Hähnchenschlegel auf Paprikarahm
dazu
Kartoffelkroketten, Eierspätzle
saisonale Gemüsevariation

17,90 Euro

warmes Buffet „Classic“

paniertes Putenschnitzel
zarter Rinderschmorbraten in Burgundersauce
geschmorte Schweinebäckchen mit frischen Champignons
dazu
Kartoffelkroketten, Eierspätzle
saisonale Gemüsevariation

18,90 Euro

warmes Buffet „Sembries“

geschmorter Rinderbraten in Pflaumen-Ingwer-Sauce & Pinienkernen
Schweinelende unter der Kräuterhaube
gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Gemüse und Rieslingschaum
dazu
Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle
saisonale Gemüsevariation

19,90 Euro

warmes Buffet „Aus See & Meer“

in Butter gebratenes Doradenfilet mit Kräutern verfeinert
pochierte Medaillons vom Lachs mit Sc. Hollandaise und Krabben überbacken
auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rahmsauerkraut
dazu
Salzkartoffeln, Reis, Tagliatelle
saisonale Gemüsevariation

23,90 Euro

Buffets – unsere Variationen

warmes Buffet „Wiese & Wald“

Hirschbraten auf Rotkraut und glasierten Kastanien
Wildragout „Hubertus“ mit frischen Champignons
feiner Kalbsbraten mit Cognacrahmsauce
dazu
Kartoffelkroketten, Eierspätzle
saisonale Gemüsevariation

22,90 Euro

warmes Buffet „Wedding“

Lende vom Landschwein im Crêpémantel
zartes Kalbssteak mit frischen Champignons
mit Lachsmousse gefülltes Schollenfilet
Strudel mit Marktgemüse
dazu
Kartoffelkroketten, Eierspätzle und Tagliatelle
saisonale Gemüsevariation

26,90 Euro

warmes Buffet „Mediterran“

Salimbocca vom Kalb
Perlhuhnbrust „Supreme“ im Speckmantel
Roulade von der Seezunge an Paprikasauce
dazu
Tagliatelle, Thymianreis
Paprika-Oliven-Gemüse, Zucchini-gemüse

28,90 Euro

Buffet „Vun allem ebbes aus de Palz“

Pfälzer Grumbeersupp'
Pfälzer Brotworscht
frische Läuwerknedel mit geschmorten Zwiebel
gebratene Scheiben vom Saumagen
Fleischknepp mit Meerrettichsauce
Gequellde mit weiße Kees
dazu
Weinsauerkraut, Bratensauce, Schwarzbrot & Baguette

17,90 Euro

Buffets - unsere Variationen

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 garniert
frischer Obstsalat
fruchtiger Salat von der Ananas mit frischer Minze

2 Komponenten: 4,50 Euro p. P.

3 Komponenten: 5,90 Euro p. P.

4 Komponenten: 6,90 Euro p. P.

Das Dessert-Highlight

selbstgemachte Eistorte: 3,90 Euro p. P.

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

Weitere Sorten auf Anfrage.

Toppings je zzgl. 1,40 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 inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19 % (nur gültig bei uns im Restaurant).

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 und koffeinfrei)

Tee (auf Bestellung)

dazu Zucker, Süßstoff und Kaffeemilch

kalte Platten

(Salami, roher Schinken, Lyoner, Gouda, Camembert)

dazu Brötchen, Baguette und Butter

Kuchenplatte

(Streuselkuchen, Käsekuchen, Obstkuchen)

13,90 Euro

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.

Der u. g. Preis versteht sich pro Person inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 19 % (nur bei uns im Restaurant).

Das Kaffeegedeck besteht aus:

Kaffee (normal und koffeinfrei)
Tee (auf Bestellung)
Zucker, Süßstoff 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: 4,90 Euro

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.

Der u. g. Preis versteht sich pro Stück zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 19 %.

Unsere Cateringleistungen bei Veranstaltungen außer Haus:

Teller (Speiseteller, Dessertteller)	pro Stück	1,00 Euro
Besteck (Messer & Gabel)	pro Set	1,00 Euro
Kaffeegedeck (Tassen, Unterteller, Kuchenteller, Kaffeegabel und -löffel)	pro Gedeck	3,00 Euro
Suppentasse, Unterteller, Suppenlöffel	pro Gedeck	2,00 Euro
Glas (Softdrinkglas, Weinglas, Wasserglas, Sektklas, Bierglas)	pro Stück	1,00 Euro
Tischwäsche (weiß) (inkl. Reinigung)	pro Stück	8,50 Euro
Stoffservietten (inkl. Reinigung)	pro Stück	2,50 Euro
Anfahrt (außerhalb von Dudenhofen)	pro Anfahrt	10,00 Euro

Die Cateringausstattung kann innerhalb von 2 Tagen ungespült zurückgegeben werden.

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	2,50 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 (zzgl. MwSt.)

Servicekraft	je Std.	30,00 Euro
Koch	je Std.	40,00 Euro
Reinigungskraft	je Std.	28,00 Euro

Unsere kleinen AGB

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 zzgl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer (7 % bzw. 19 %).

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 (außerhalb von Dudenhofen) von 10 Euro (netto) je Fahrt.

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

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

Gültigkeit

Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe verlieren alle vorangegangenen Bankettmappen ihre Gültigkeit. Die Bankettmappe ist ab dem 01.08.2017 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@party-service-sembries.de

Restaurant Sembries UG (haftungsbeschränkt)

Neustadter Straße 24 | 67373 Dudenhofen

Tel. 06232 8540475 | info@sembries.de

WWW.SEMBRIES.DE