



# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Slow Food  
Deutschland





# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Inhaltsverzeichnis

Anytime-Anywhere :	Seite 1
Kaffeepause mit 'moxxa'.caffè :	Seite 2
Canapés & Schnittchen :	Seite 3
Fingerfood & Gabelgerichte Einleitung :	Seite 4
Fingerfood & Gabelgerichte :	Seite 5
	Seite 6
Fingerfood & Gabelgerichte nach 'Kölscher' Art :	Seite 7
Fingerfood & Gabelgerichte 'Italian Style' :	Seite 8
Fingerfood & Gabelgerichte 'Mediterraner Genuss' :	Seite 9
Fingerfood & Gabelgerichte 'From the big apple' :	Seite 10
Menus und Buffets für Frühling und Sommer Einleitung :	Seite 11
Menu 1 + 2 :	Seite 12
Menu 3 + 4 :	Seite 13
Buffet 1 :	Seite 14
Buffet 2 :	Seite 15
Buffet 3 :	Seite 16
Buffet 4 :	Seite 17
BBQ Einleitung :	Seite 18
BBQ Klassisch :	Seite 19
BBQ Chinesisch :	Seite 20
BBQ Thrill on the grill :	Seite 21
BBQ 'Burger around the world' :	Seite 22
Ochse am Spieß :	Seite 23
Schaumweine :	Seite 24
Weine :	Seite 25
	Seite 26
	Seite 27
Alkoholfreie Getränke :	Seite 28
Geschirr und Besteck - Gläser - Mitarbeiter :	Seite 29
Möbel - Dekoration - Alles gut bedacht :	Seite 30
Transporte - Equipment - Rundum sorglos :	Seite 31
AGB :	Seite 32
	Seite 33
	Seite 34

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter





# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Anytime - Anywhere

### OFFICE-CATERING

Für Ihre Besprechungen liefern wir gerne Fingerfood, Getränke,  
kurz: alles was das Herz begehrt.  
Immer pünktlich, immer frisch

### MESSE-CATERING

Sie brauchen Unterstützung in der Dom-Stadt oder in Düsseldorf oder in Frankfurt?  
Kein Problem: wir kommen mit kulinarischen Köstlichkeiten, einem Getränkesortiment,  
dem kompletten Equipment und unseren erfahrenen Catering-Mitarbeitern

### FIRMENVERANSTALTUNGEN

Alle Jahre wieder: Ihre Einladung für Kunden und/oder Mitarbeiter.  
Im Freien, auf Ihrem Firmengelände  
oder in einer der uns bekannten Catering-Locations  
mit Fingerfood oder Menus oder Buffets  
oder einem Highlight ganz auf Sie zugeschnitten

### PRIVATE PARTIES

Es gibt unzählige Anlässe:  
Taufen, Kommunionen, Konfirmationen, Hochzeitsfeiern, Geburtstage  
oder einfach 'nur so'  
Wir sind zur Stelle und unterstützen Sie bei einem 'rundum sorglosen' Festtag

### HOME COOKING

Kochexperimente und/oder köstliche Menus,  
die wir für Sie und Ihre Gäste in Ihrer eigenen Küche zaubern.  
Frischer geht's nicht!

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter





# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Kaffeepause mit 'moxxa'.caffè

Nicht nur auf der grünen Wiese - auch gerne bei Ihnen im Büro!

Höchste Qualität

Eigene Röstung

Höchste Verantwortung

Für unsere 'moxxa'.caffès verwenden wir ausschließlich Hochlandarabicas aus ausgewählten Provenienzen, u.a. Mexiko, Äthiopien, Honduras, Kolumbien und Peru.

Alle Arabicas werden von Hand gepflückt und ausschließlich nass aufbereitet, der beste Garant für Spitzenqualität.

Dass 'moxxa'.caffè zu 100% aus biologischem Anbau stammt und fair gehandelt wird, entspricht unserem Verständnis von Verantwortung für Natur und Menschen in den Anbauländern und ist ein wesentlicher Aspekt für die hohe Qualität des Produkts.

### Basic breakfast

Frisch gebrühter 'moxxa'.filtro, dazu Bio-Milch und brauner Rohrzucker,  
Bad Camberger Mineralwasser,

Laugenbrezel mit Bio-Butter und hausgemachte Brownies  
sowie erfrischender hausgemachter Obstsalat

### Fitness breakfast

Frisch gebrühter 'moxxa'.filtro, dazu Bio-Milch und brauner Rohrzucker,  
Bad Camberger Mineralwasser und Johannisbeer-Schorle mit Limetten,  
Kleine belegte Körnerbötchen mit Bio-Quark mit Kräutern und Camembert mit Birne,  
Bio-Joghurt mit erfrischendem hausgemachten Obstsalat

### Rundum sorglos

Frisch gebrühter 'moxxa'.filtro, dazu Bio-Milch und brauner Rohrzucker,  
Bad Camberger Mineralwasser und verschiedene Säfte,  
Kleine belegte Körnerbötchen mit Bio-Quark mit Kräutern, Camembert mit Birne,  
gekochtem Schinken aus unserer Bergischen Metzgerei und italienischer Salami,  
Bio-Joghurt und erfrischender hausgemachter Obstsalat und Bio-Amaranth-Müsli

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Diese Arrangements bieten wir ab 15 Personen an.  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Canapés & Schnittchen

### Canapés auf hellem Baguette & Schnittchen auf dunklem Roggenbrot

Bio-Paprika-Quark mit bunten Paprikawürfeln  
Bärlauch-Frischkäse mit geraspelten Karotten  
Tomaten- und Mozzarellascheiben mit hausgemachtem Pesto  
Gegrillte Antipasti-Gemüse mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten

Ziegenfrischkäse mit Haselnusskrokant und Honig  
Steirischer Bergkäse mit Thai-Basilikum-Blättchen  
Gehobelter Tête de Moine mit Feigensenf und Schalottenconfit  
Französischer Camembert mit Birnenfächer  
Bio-Gouda mit Schnittlauch-Röllchen

Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust mit karamelisierter Ananas  
Gebratenes Schweinefilet mit Calvados-Äpfeln  
Pastrami mit Chili-Mayonnaise  
Mailänder Salami mit zweierlei Oliven am Spieß  
Gekochter Schinken von unserem Bergischen Metzger mit feinem Sahnemeerrettich  
Serranoschinken mit Tomaten-Pesto und gehobeltem Parmesan

Hausgemachtes 'Label rouge' Lachs-Tatar mit Crème fraîche und Dill  
Geräucherter 'Label rouge' Lachs auf feinem Radicchio mit Gewürzkirsche  
Geräuchertes Filet von der Bergischen Forelle mit Preiselbeer-Meerrettich  
Gegrillte Garnelen auf hausgemachter Guacamole

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter

Es gibt noch eine Vielzahl weiterer Ideen - sie richten sich nach der Jahreszeit, der regionalen Verfügbarkeit und nach Ihrem Geschmack. Sollten Sie einen bestimmten Wunsch haben, zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen.



Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquises von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Fingerfood & Gabelgerichte

Hier sind sie nun, die kleinen verführerischen Köstlichkeiten, die in Menge und Sortenvielfalt ganze Bibliotheken füllen könnten.

### Und so geht es :

Unser Fingerfood wird zu 100% frisch für Sie hergestellt.  
Wir verzichten auf Convenience-Produkte.  
Wo immer die Möglichkeit besteht, verwenden wir Lebensmittel aus dem Bio-Angebot oder wir berücksichtigen regionale Produkte.

### Die Qual der Wahl für Ihren Gaumen!

Eine Auswahl unserer leckeren Gustostücker.  
Alle Speisen sind, frisch, appetitlich, dekorativ  
und aus besten Zutaten für Sie hergestellt.  
Sie werden in kleinen Porzellanschälchen und auf Platten arrangiert  
und sind mühelos  
nur mit einem Spieß oder mit einer kleinen Gabel zu genießen.

### Sie finden hier nicht das richtige?

Es gibt eine Vielzahl weiterer Ideen -  
sie richten sich nach der Jahreszeit,  
der regionalen Verfügbarkeit  
und - nicht zuletzt - nach Ihrem Geschmack.  
Sollten Sie einen bestimmten Wunsch haben,  
zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Fingerfood & Gabelgerichte

Köstlichkeiten von der Hand in den Mund - mühelos mit einem Bissen

Mit hausgemachtem Basiikum-Pesto marinierte rote und gelbe Kirschtomaten  
und Mini-Mozzarellakugeln am Spieß  
Gegrillte und marinierte Antipasti-Gemüse am Spieß  
Mit gewürztem Ziegenfrischkäse gefüllte Datteln  
Marinierte Artischockenböden  
Mini-Gemüse-Quiche  
Mini-Quiche mit Gorgonzola und Spinat  
Mini-Quiche mit feinem Lauch und Schafskäse  
Mini-Tomaten-Quiche mit getrockneten und frischen Tomaten  
Mini-Quiche mit Kürbis, Mascarpone und Haselnusskrokant  
Hauchdünn gebackene Crespelle mit Blattspinat, Frischkäse und gerösteten Pinienkernen  
Hauchdünn gebackene Crespelle mit Bärlauch-Frischkäse und fein geschnittenen Gemüsen

Die klassische Mini-Quiche Lorraine mit feinen Speckwürfelchen  
Mini-Quiche mit Bolognese von Lammhackfleisch und mediterranen Gemüsen  
Datteln, Pflaumen und Aprikosen im krossen Speckmantel  
Satéspieße vom Freilandhühnchen mit einer pikanten Erdnuss-Sauce  
Satéspieße vom Tandoori-Hühnchen auf pikantem Erdbeer-Relish  
Gebratene Limettenpoularde mit Zitronengras und Mango-Chutney  
Malabar-Pfeffer-Hühnchen mit gegrillter Ananas  
Cajun-spiced chicken auf Mango-Papaya-Salasa  
Glasierter Barbarie-Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel auf Wakamé-Salat  
Scheiben von der geräucherten Barbarie-Entenbrust auf Salat von kleinen roten Linsen  
Merguez auf Tabouleh mit Minze und Blatt Petersilie  
Kleine Lammfrikadellen auf einem Dip mit Bio-Joghurt und Minze  
Medaillons vom Schweinefilet mit in Calvados marinierten Apfelkugeln  
Roastbeefröllchen auf hausgemachter Frankfurter Grüne Sauce  
Mit dreierlei Pfeffer gebratene Würfel vom Bio-Roastbeef auf hausgemachtem Avocadotatar  
Röllchen vom Rinder-Tafelspitz aus eigener Schlachtung mit Kräuter-Sauerrahm und gezupftem Rucola

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Fingerfood & Gabelgerichte hier geht's weiter...

Mini-Quiche mit Flusskrebsfleisch und Curry-Mascarpone  
Hauchdünn gebackene Crespelle mit Limetten-Ricotta und Räucherlachs  
Hausgebeizter 'Label rouge' Lachs mit Senf-Dill-Sauce auf italienischen Rosmarinkeksen  
Matjes-Tatar mit Äpfel und Zwiebel und getoasteten Pumpernickeltalern  
Geräuchertes Filet vom Saibling aus der Bergischen Fischerei mit Kirsch-Meerrettich  
Gegrillte Garnelen auf feurigem Mango-Papaya-Salsa mit Chilifäden  
Scampis am Spieß auf hausgemachtem Avocadotatar mit Curry  
Gegrillte Würfel vom Sashimi-Thunfisch in weissem und schwarzem Sesam mit rosa Ingwer  
Gebratene Jakobsmuschel im Parmaschinkenmantel mit einem feinen Marsala-Dip

Hausgemachte Brownies mit Vanillesauce in der Pipette  
Himbeer-Panna Cotta mit Granatapfelkernen  
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille und Rohrzucker gebrannt  
Grießflammerie mit Orangengeschmack und Amarena-Kirschen  
Limoncello Tiramisu mit Cassis-Mark  
'moxxa'.caffè-Crème mit Marsala  
Schwarzwälder-Kirsch-Torte im Glas  
Cappuccino-Crème mit braunem Rohrzucker  
Bio-Joghurt mit Ahornsirup und Studentenfutter  
Mousse von dunkler Schokolade mit roten Johannisbeeren  
Mascarponecrème mit Macadamia-Nüssen und feinem Beeren-Ragoût

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022





# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Fingerfood & Gabelgerichte nach 'Kölscher' Art

Bio-Soleier  
Türmchen von Bio-Gouda und Zimmermann-Schwarzbrot  
Mini Halver Hahn mit Röttelchen, mittelaltem Holländer und einem Klecks Senf

Feine Schnittchen mit Kölner Leberwurst und kleinen Gurken  
Kölscher Kaviar auf Pumpnickeltalern mit roten Zwiebelringen  
Gebratene Flönz mit kleinen Apfelkugeln  
Kleine Mettwürstchen vom Bergischen Metzger unseres Vertrauens  
Feine Sülze vom Eisbein mit einer Senf-Vinaigrette  
Würfel vom Rheinischen Sauerbraten auf Rotkohlsalat mit Orangen und Nüssen  
Mini-Fleischnäpfe vom Bio-Rinderhackfleisch mit mittelscharfem Senf und hausgemachtem Dill-Ketchup

Filet vom Matjes nach 'Hausfrauen Art' mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke  
Hausgemachter Heringssalat, klassisch mit Rote Bete  
Hausgemachte Mini-Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich  
Filet von der Regenbogenforelle aus einer Bergischen Fischzucht mit Kirsch-Meerrettich

Hausgemachte Grüte von verschiedenen Beeren mit Bourbon-Vanillesauce  
Hausgemachter Grießpudding mit Orangengeschmack

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Fingerfood & Gabelgerichte 'Italian style'

Mini-Mozzarellakugeln mariniert in grünem Pesto mit kleinem gegrillten Antipasti-Gemüse  
 Hauchdünn gebackene Crespelle mit sonnengetrockneten Tomaten und Ricotta  
 Hauchdünn gebackene Crespelle mit Oliven-Tapenade und Rucola-Schmand  
 Dreiecke von Rosmarin-Focaccia mit gegrilltem und mariniertem Gemüse und Grana Padano  
 Dreiecke von Rosmarin-Focaccia mit Scamorza, Kumatos und Basilikumblättern  
 Mini-Quiche mit Gorgonzola und Birne

Hauchdünn gebackene Crespelle mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola  
 Gegrillte Würfel vom Bio-Roastbeef im Kräutermantel  
 Röllchen vom Vitello tonnato in der klassischen Thunfischsauce mit Kapern  
 Italienische Hackbällchen vom Bio-Rinderhackfleisch mit vielen mediterranen Kräutern  
 und einem Tomaten-Oliven-Sugo  
 Saltimbocca vom Kikok-Hähnchen am Spieß mit Parmaschinken und Salbei  
 Feine Salsiccia mit Fenchelsaal  
 Hauchdünn geschnittener Bresaola mit zweierlei Melonenkugeln

Salat von Flusskrebisfleisch mit Curry und Staudensellerie  
 Gegrillte Garnelen auf einem Avocado-Limonen-Tatar  
 Meeresfrüchtosalat mit italienischen Brotkeksen

Cappuccino Nocken  
 Beerensalat mit Weinschaumcrème  
 Limoncello Tiramisu mit Himbeermark  
 Hausgemachte Panna Cotta mit Vanillegeschmack und Schokoladenzigarren

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
 geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
 Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
 Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
 Bio-Gouda, Bio-Butter



Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte  
 Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
 Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
 Stand: November 2022



# Esquisses von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Fingerfood & Gabelgerichte 'Mediterraner Genuss'

Datteln gefüllt mit gewürztem Ziegenfrischkäse  
Artischocken gefüllt mit Schafskäse und Bio-Honig  
Zucchinirollchen mit griechischem Joghurt und Granatapfelkernen  
Mini-Tartes mit sonnengetrockneten und frischen Tomaten und Ziegenfrischkäse

Backpflaumen mit Salbei im krossen Speckmantel  
Fenchelsalami auf toskanischen Brotkeksen  
Tacchino tonnato-Röllchen mit der klassischen Thunfischsauce und vielen kleinen Kapern  
Saté-Spiesse vom Freilandhähnchen mit Tandoori gewürzt auf einem Tomaten-Polenta-Taler  
Kaninchenfilet mit Karamellpflaumen im Speckmantel  
Kleine Lammfrikadellen gewürzt mit Ras el Hanoût und einem Dip aus Bio-Joghurt und Minze  
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit Salsa verde  
Gegrillte Kikok Hähnchenbrust mit Mango-Koriander-Salat  
Dreiecke von Rosmarin-Focaccia gefüllt mit rosa gebratenem Roastbeef, Estragonschmand und Rucola

Marinierte Gambas mit 'sweet Chili Sauce'  
Gebratene Jakobsmuschel auf einer feinen Senfsauce mit Ananas  
In Kräutern versteckte Würfel vom gegrillten Lachsfilet  
Thunfischfilet mit dreierlei Pfeffer und Tomaten-Koriander Salsa mit Vanille

Frische Feigen mit Honig-Frischkäse  
Hausgemachte Tarte au citron mit fein gehacktem Rosmarin  
Crema Catalana  
Granatapfel-Himbeer-Panna Cotta

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Fingerfood & Gabelgerichte 'From the big apple'

Gemüsesticks mit sour cream  
Cole slaw im klassischen Joghurtdressing  
Caesar Salad mit knusprigen Croûtons und gehobeltem Parmesan  
Gemüse-Tortilla mit Salsa verde

Mini-Club Sandwich mit Hühnchen und geröstetem Bacon  
Mini-Club Sandwich mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade  
Meatballs auf hausgemachtem Avocado-Tatar  
Gegrillte Würfel vom Bio-Rumpsteak mit BBQ-Sauce  
Marinierte Entenbrust auf krolische Art  
Mit Amazonas-Pfeffer gebratene Scheiben vom 'Eichenhof' Schweinefilet auf Waldorfsalat  
Kikok-Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel am Spieß mit Purple-Curry-Sauce  
Roasted turkey mit Orangen-Chutney

Gegrillte Scampis und Mango am Spieß  
Gebratene Würfel vom Thunfisch mit Wasabi-Erbсен-Crème  
Tortilla chips mit hausgebeiztem 'Label rouge' Lachs und Honig-Senf-Dip  
Maissalat mit roten Paprikawürfeln, Chili und Thunfisch

Mini-Blueberry Muffins  
Oreo Crème  
N.Y. Cheese cake  
Chocolate-peanut-brownies mit Mangomark

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Menus und Buffets für Frühling und Sommer

Hier finden Sie nun einige Zusammenstellungen nach unserem Geschmack, die hoffentlich auch Ihnen das Wasser im Mund zusammen laufen lassen. Auf Wunsch stellen wir auch gerne 4- oder 5-gängige Menus zusammen.

Als Couvert servieren wir gerne knuspriges Brot mit einem Bio-Quark mit Kräutern aus eigenem Anbau

### Und so geht es :

Bei der Zusammenstellung haben wir uns an der Jahreszeit sowie an den Produkten, von denen wir überzeugt sind, orientiert.

### Die Qual der Wahl für Ihren Gaumen!

Alle Speisen können Sie auch untereinander austauschen und kombinieren.

Wir kalkulieren die Menupreise dann gerne neu für Sie. Empfehlungen zu vegetarischen Varianten und zu Fischgerichten machen wir gerne in einem persönlichen Gespräch

### Sie finden hier nicht das richtige?

Es gibt eine Vielzahl weiterer Ideen - sie richten sich nach der Jahreszeit, der regionalen Verfügbarkeit und - nicht zuletzt - nach Ihrem Geschmack. Sollten Sie einen bestimmten Wunsch haben, zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren. Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns. Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Menu '1'

Süppchen von der gelben Karotte  
mit Kerbel

\*

Mit Ziegenkäse gefüllte Brust vom Kikok-Hähnchen  
im Parmaschinkenmantel gegart  
auf Estragonsauce  
mit mariniertem Grillgemüse und Kräuter-Gnocchi

\*

Crème brûlée  
mit Madagaskar-Vanille

## Menu '2'

Büffelmozzarella mit Pesto vom Thai-Basilikum  
auf bunten Tomaten

\*

Im ganzen gebratenes Filet vom Iberico-Schwein mit Orangen-Thymiansauce,  
Kenia Bohnen im Speckmantel und Süsskartoffelgratin

\*

Nektarinen-Mousse mit Basilikum  
und dunkle Schokoladenquadrate mit Himbeermark

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Menu '3'

Salat von Kräutern und Blüten in Himbeer-Balsamico-Dressing,  
dazu gegrillte Ziegenkäsetaler und Tomatenmarmelade

\*

Saltimbocca vom Kalb  
in feiner Marsalasauce  
mit gebundenem Spargel  
und Rosmarinkartoffeln

\*

Hausgemachte Rhabarber-Vanille-Crème  
mit Schokoladenbecher

## Menu '4'

Spargelsalat mit Maracuja-Minz-Dressing  
und gebratenen Riesengarnelen

\*

Roastbeef vom Bio Rind in der Kräuterkruste  
mit karamellisierten Karotten und Schlosskartoffeln

\*

Sable baies  
Kleines Mürbeteigörtchen  
mit Limetten Mascarpone und Beeren der Jahreszeit

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquises von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

Buffet '1'

Das ultimative Salatbuffet mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:  
Lollo rosso, Lollo bionda, junger Spinat, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.  
Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :  
Kirschtomaten, Baby-Mozzarella-Kugeln, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons  
und zweierlei Dressings

Vorspeisen:  
Polenta-Türmchen geschichtet mit gegrilltem Gemüse und hausgemachtem Pesto  
Tomaten-Mozzarella-Fächer mit frischen Basilikumblätter und Crema di Balsamico  
Mit Ras el Hanoût gewürzte Bio-Rinderfrikadelle mit einem Bio-Joghurt-Minz-Dip auf Gemüse Cous Cous  
Tacchino tonnato in der klassischen Thunfischsauce mit Riesenkapern  
Bunter Brotkorb mit kleinem Laugengebäck und Partybrötchen,  
dazu Bio-Quark mit frischer Gartenkresse

Hauptgerichte:  
*(Bitte wählen Sie je 20 Personen 1 Hauptgericht)*  
Gegrillte Mais-Hähnchenbrust in Kerbelrahm  
mit sardischem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln  
Filet vom Seehecht in Safran-Beurre blanc  
mit buntem Mangold und Petersilienkartoffeln  
Hausgemachte Zucchini-Tomaten-Quiche mit Schafskäse

Desserts :  
Panna Cotta mit Orangengeschmack, Himbeermark und Minze  
Limoncello Tiramisu  
Hausgemachte Brownies, mit Erdbeercreme im Glas

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.  
Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,  
Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022

14





# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Buffet '2'

Das ultimative Salatbuffet mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:  
Lollo rosso, Lollo bionda, junger Spinat, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.  
Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :  
Kirschtomaten, Baby-Mozzarella-Kugeln, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons  
und zweierlei Dressings

Vorspeisen:  
Antipasti - Gebratene und marinierte Gemüse, wie z.B. Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, rote  
Zwiebeln, etc., etc. mit kaltgepresstem Olivenöl und Crema di Balsamico  
Toskanischer Salat mit Orecchiette, Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, Bohnen und Artischocken  
Zweierlei vom geräucherten Lachs mit Rote Bete Meerrettich und getrockneten Orangen  
Carpaccio vom dünn geschnittenen Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce  
Bunter Brotkorb mit kleinem Laugengebäck und Partybrötchen,  
dazu Bio-Quark mit frischer Gartenkresse

Hauptgerichte:  
*(Bitte wählen Sie je 20 Personen 1 Hauptgericht)*  
Filet vom 'Eichenhof' Schwein in feiner Estragonsauce  
mit Karottenpüree im Zucchini Schiffchen  
Provenzalische Lasagne mit gebratenen Filets von der roten Meerbarbe  
Hausgemachte Quiche mit Ziegenkäse und getrockneten und frischen Tomaten

Desserts :  
Hausgemachte Tiramisu-Torte  
Espresso Panna Cotta mit roten Johannisbeeren  
Erdbeer-Mascarpone-Crème

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.  
Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,  
Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

Buffet '3'

Das ultimative Salatbuffet mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:  
Lollo rosso, Lollo bionda, junger Spinat, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.  
Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :  
Kirschtomaten, Baby-Mozzarella-Kugeln, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons  
und zweierlei Dressings

Vorspeisen:  
Salat von zweierlei Linsen mit Wurzelgemüse und weissem Aceto Balsamico  
Tabouleh mit Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfeln, Minze und Blatt Petersilie  
Im ganzen pochierter Lachs und Gärtnergurken mit frischem Dill in Kräuter-Crème fraîche  
Hauchdünn geschnittene Putenbrust mit einer Tomaten-Vanille-Vinaigrette und Frühlingslauch  
Bunter Brotkorb mit kleinem Laugengebäck und Partybrötchen,  
dazu Bio-Quark mit frischer Gartenkresse

Hauptgerichte:  
*(Bitte wählen Sie je 20 Personen 1 Hauptgericht)*  
Zart geschmorte Lammkeule in Thymianjus  
mit zweierlei Bohnen und Süsskartoffel-Püree  
Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander in Zitronenbuttersauce  
mit Baby-Spinat und Risolée-Kartoffeln  
Blumenkohl und Romanesco mit Sauce Béchamel und Parmesanflocken überbacken

Desserts :  
Frisch gebrannte Crème brûlée mit Vanillegeschmack  
Crème von der Passionsfrucht mit karamellisierter Physalis  
Double chocolate im Glas mit Himbeermark in der Pipette

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.  
Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,  
Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Buffet '4'

Das ultimative Salatbuffet mit allem was die Jahreszeit zu bieten hat, z.B.:  
Lollo rosso, Lollo bionda, junger Spinat, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn, etc.  
Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :  
Kirschtomaten, Baby-Mozzarella-Kugeln, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons  
und zweierlei Dressings

Vorspeisen:  
Salat von grünem und weissem Spargel  
Flusskrebsfleisch und Staudensellerie in einer feinen Marinade mit Madras-Curry  
Chicken-Saté mariniert in Sojasauce und Sesamöl, Knoblauch und Ingwer  
'Sous vide' gegarte Kalbshüfte mit Kerbel-Remoulade  
Bunter Brotkorb mit kleinem Laugengebäck und Partybrötchen,  
dazu Bio-Quark mit frischer Gartenkresse

Hauptgerichte:  
*(Bitte wählen Sie je 20 Personen 1 Hauptgericht)*  
Im ganzen gebratenes Roastbeef vom Bergischen Rind mit Portweinschalotten,  
Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln  
Gebackener 'Label rouge' Lachs in Bärlauch-Mayonnaise mit geschmortem Fenchel  
und Camarque-Reis  
Gefüllte Cannelloni in Parmesan-Beurre blanc

Desserts :  
Bio-Joghurt mit Studentenfutter und Kirschen  
Frische Beeren der Jahreszeit mit Buttermilch-Sahne  
Toblerone Mousse au chocolat

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.  
Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert,  
Crottin de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022

17



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## BBQ

'Bei schönem Wetter kann's ja jeder'...

### Und so geht es :

Sie wählen aus unseren verschiedenen BBQ's  
oder stellen sich ein individuelles nach Ihrem Geschmack zusammen

### Manche mögen's heiss...

Wir grillen nach Ihrem Wünschen auf einem Holzkohle- oder auf einem Gasgrill,  
wenn Sie sich nicht entscheiden können, geht auch beides

### Sie finden hier nicht das richtige?

Es gibt eine Vielzahl weiterer Ideen -  
sie richten sich nach der Jahreszeit,  
der regionalen Verfügbarkeit  
und - nicht zuletzt - nach Ihrem Geschmack.  
Sollten Sie einen bestimmten Wunsch haben,  
zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## BBQ Klassisch

### SALATE

Das ultimative Salatbuffet mit allem, was die Jahreszeit zu bieten hat,  
z.B. Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat, Rucola, Kopfsalat vom Feld, Löwenzahn

Dazu allerlei Leckereien zum Verfeinern :

Kirschtomaten, Baby-Mozzarella-Kugeln, Radieschen, Shiso-Kresse, Sprossen, Champignons, Croûtons  
und zweierlei Dressings

### ANTIPASTI

Gegrillte und marinierte Gemüse, wie z.B.

Gelbe, rote und grüne Paprika, Zucchini, Auberginen, Crèmechampignons, Austernpilze, Schalotten  
mit kalt gepresstem Olivenöl und Crema di Balsamico

### VOM GRILL

Kleine Hütsteaks vom Bergischen Rind mit Pfefferrand  
Schweinerückensteaks in Paprika- und Kräuter-Knoblauch-Marinade  
Rosmarin-Bratwurst vom Bergischen Metzger unseres Vertrauens  
Madras-Curry-Hühnchen mit Ananas am Spieß

### BEILAGEN

Gemüsespiesse vom Grill

Bohnen im Speckmantel

Maiskolben mit Kräuterbutter

Ofenkartoffeln mit Bio-Quark mit Kräutern

Rosmarinkartoffeln

Kleine rustikale Brötchen, Zirbelbrot und Mini-Laugengebäck

### DIPS

Bio-Joghurt mit Minze - Hummus - Erdnuss-Sauce - Aioli - Senf - Hausgemachter Ketchup

### DESSERTS

Grießflammerie mit frischen Erdbeeren

Panna Cotta mit Rosmarin-Aprikosen

Bio-Joghurt mit Studentenfutter und Ahornsirup im Glas

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne ab 20 Personen

Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.

Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.

Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL \* SAISONAL \* GENIAL

## BBQ Chinesisches BBQ

### SALATE

Jasmin-Reis-Salat mit buntem Gemüse und Bambussprossen  
Mie-Nudeln mit 'sweet Chili-Sauce' und kleinen Pilzen  
Salat von Hühnchen und grünen Salatblättern mit Soja und geröstetem Sesam  
Karottensalat mit Cashews, Shiso-Kresse und Sesamöl

### VOM GRILL

Mit Chili gewürzte Putenbrust am Spieß  
Kleine Steaks vom 'Eichenhof' Schwein mit Zitronengras, Limone und Koriander mariniert  
Kleine Hüftsteaks vom Bergischen Rind mit Knoblauch und Kräutern  
Scampispieß mit Zitronenöl und Kaffir-Limettenblättern

Thai Curry vom Freilandhühnchen  
mit Ingwer, Kurkuma, grünem Curry, asiatischen Gemüsen, Bambussprossen und Kokosmilch gekocht

### BEILAGEN

Basmati Reis  
Madras-Curry-Reis  
Mie-Nudeln  
Fladenbrot

### DIPS

Sauce mit 5 chinesischen Gewürzen - Zwetschgensauce - Mango-Papaya-Chutney  
Süß-saure Chilisauce - Sojasauce

### DESSERTS

Crème brûlée mit Ingwergeschmack  
Asiatischer Obstsalat, abgeschmeckt mit Koriander, Limette und Ahornzucker  
Bananen und Lychees in Graprefruitsaft mit Orangenzucker

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne ab 20 Personen  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022

20



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## BBQ Thrill on the grill

### SALATE

Salat von zweierlei grünen Bohnen mit roten Zwiebeln  
Mais-Paprika-Salat  
Caesar Salad - Romanosalat mit dem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons und gehobeltem Parmesan  
Kopfsalat mit Orangenfilets in Joghurtdressing

### VOM GRILL

Gegrillter Ziegenkäse mit Preiselbeersauce  
Schaschlik-Spiesse mit Bergischem Rind, 'Eichenhof' Schwein, Paprika, Speck und Zwiebeln  
Merguez mit Kräutern und Knoblauch  
Hüftsteaks vom Bergischen Rind im Pfeffermantel  
Garnelen am Spieß mit buntem Pfeffer

### BEILAGEN

Maiskolben mit Butter  
Ofenkartoffeln mit Bio-Quark mit Kräutern  
Potato-wedges  
Grüne Bohnen mit Speck

### DIPS

Erdnuss-Sauce - Hausgemachter Dill-Ketchup - Hausgemachter Trauben Senf  
Bio-Butter mit Kräutern aus eigenem Anbau

### DESSERTS

New York Cheese cake  
Hausgemachte Brownies  
Johannisbeer-Crumble

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne ab 20 Personen  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## BBQ

### Burger 'around the world'

Unser sensationelles Burger BBQ zum selber zusammenstellen  
Gegrillte warme Sesambrötchen  
Burger aus 100% Bio Rinderhackfleisch vom Grill und dazu :

#### Burger 'Rom'

Tomatenscheiben - Mozzarellascheiben  
Hausgemachtes Basilikum-Pesto  
Romanasalat - Rote Zwiebelringe

#### Burger 'Barcelona'

Tomatenscheiben  
Manchego - Chorizo  
Hausgemachtes rotes Pesto von sonnengetrockneten Tomaten  
Rucolasalat

#### Burger 'Köln'

Tomatenscheiben - Gurkenscheiben  
Bio-Gouda - Knuspriger Speck  
Hausgemachter Dill-Ketchup - Mittelscharfer Senf  
Kopfsalat

#### Burger 'New York'

Tomatenscheiben  
Feigensenf - Blue cheese  
Eisbergsalat

#### BEILAGEN

Potato-wedges  
Kartoffelchips

#### DESSERTS

Blueberry Muffins  
Apple cake

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne ab 20 Personen  
Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022





# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL \* SAISONAL \* GENIAL



## **Darf es ein wenig mehr sein?** **Der Ochse am Spieß**

Ein besonderes Highlight auf Ihrer Veranstaltung könnte eine mobile Ochsenbraterei sein.  
Wir kommen ab 150 Personen auf Ihr Fest  
und sorgen für das kulinarische Fleischvergnügen der Extraklasse.  
Einzigartig in Geschmack und Qualität.  
Als absoluter Fleischspezialist sind unsere Produkte  
mittlerweile europaweit geschätzt.

Das Spektakel beginnt mit der Ankunft des Ochsengrills.  
Das Tier wird bei Ihnen vor Ort frisch gegrillt.  
So können Sie den ganzen Tag über den Garprozess und die Handgriffe drum herum beobachten und  
Ihnen wird im wahrsten Sinne des Wortes das Wasser im Mund zusammen laufen.

Ochsenbraterei für kleine private Feiern:  
1 Ochsen-Kalb am Spieß für ca. 150-180 Portionen,  
mit Kraut- und Kartoffelsalat (alternativ warme / kalte Beilagen),  
Zwiebeln, Burgundersauce und Ochsenbrühe aus der Tasse  
inklusive Ausgabepersonal  
inklusive weißem Ausgabezelt in 4x6m

Ochsenbraterei für große private Feiern oder kleine Firmenveranstaltungen:  
1 Ochse am Spieß für ca. 300 Portionen,  
mit Krautsalat und Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne (alternativ warme / kalte Beilagen),  
Zwiebeln, Burgundersauce und Ochsenbrühe aus der Tasse  
inklusive Ausgabepersonal  
inklusive weißem Ausgabezelt in 4x6m

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Preise auf Anfrage



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022

23



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Getränke

Gerne liefern wir Ihnen gewünschte Getränke gut gekühlt und in Kommission.  
Die Berechnung erfolgt anhand des Verbrauches (volle Gebinde).  
Nachfolgend ein Auszug aus unserem umfangreichen Angebot.

### SCHAUMWEINE

Bio-Prosecco 'Jarasole, weiss oder rosé

Rieslingsekt vom Weingut Hahnmühle an der Nahe,  
hergestellt aus Trauben aus ökologischem Anbau

Crémant d'Alsace vom Weingut Schaller im Elsass

### PRICKELNDES MIT ALKOHOL

Apérol Sprizz

Bio-Prosecco 'Jarasole', Apérol und Soda 'on the rocks'  
mit Orangenscheibe

Tocco Rosso

Bio-Prosecco 'Jarasole', Holunderblütensirup  
und Campari 'on the rocks'  
mit Minze

Hugo

Bio-Prosecco 'Jarasole', Holunderblütensirup  
und Soda 'on the rocks'  
mit Minze und Limette

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Slow Food  
Deutschland



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022

24



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

2021 Iphöfer Schwanengesang  
Weingut Claussen-Wintzheimer, Franken  
Cuvée aus Silvaner, Riesling und Bacchus  
*Frucht nach reifem Apfel, Birne und Stachelbeere.  
Jugendlich aromatisch saftig, leichtes moussieren, kernig trocken*

2021 Grauer Burgunder  
QbA, trocken, Weingut Stallmann-Hiestand,  
Rheinhessen  
*Handlese. Kräftig, vollmundig, rund und harmonisch,  
Aromen von Melone, Birne und gelbem Apfel*

2021 Sauvignon blanc  
Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz  
*In der Nase Aromen von Flintstein, reifen Stachel-  
Holunder- und schwarzen Johannisbeeren.  
Im Geschmack ausgewogen, feinfruchtig und lebendig.  
Nuancenreich. Druckvoller, mineralischer Abgang.*

2021 Chardonnay  
Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau  
Weingut Hahnmühle, Nahe  
*Dezente Pfirsichnoten dominieren das Bouquet*

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## ROTWEIN AUS FRANKREICH

2020 Elixir  
Grand Vin de Pays d'Oc,  
Bruno Andreu  
Cuvée Premium 84% Syrah, 8% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon  
*12 Monate in französischen Barriques, Duft nach Cassis, Brombeeren, Schlehen und provençalischen Kräutern.  
Deutlich präsent, aber feinkörnige Tannine,  
langer aromatischer Nachhall.*

## ROTWEIN AUS ITALIEN

2020 Ghiomo 'Lavai'  
Barbara d'Alba, Weingut Ghiomo, Piemont  
*Der Lavai ist ein konzentrierter Barbera mit kraftvoller, sehr weicher Tanninstruktur.  
Mit seinem hintergründigen Aromenspiel nach reifen, roten Früchten und Wildkräutern  
begeistert er uns mit jeder Flasche, die wir öffnen aufs Neue.*

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL \* SAISONAL \* GENIAL

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser	0,25l
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser	0,75l
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still	0,25l
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still	0,75l
57 Wassser, The Robin Hood of waters	0,25l
57 Wassser, The Robin Hood of waters	0,75l
57 Wassser, The Robin Hood of waters still	0,25l
57 Wassser, The Robin Hood of waters still	0,75l

Fritz Kola	0,33l
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l
Fritz Zitronenlimonade	0,33l
Fritz Orangenlimonade	0,33l

Looza Orangensaft	1,0l
Weber Naturtrüber Apfelsaft	0,7l

## BIER

Fl. Beck's Bier	0,33l
Fl. Beck's Bier alkoholfrei	0,33l
Fl. Früh-Kölsch alkoholfrei	0,33l
Maisel's Hefe-Weizen	0,5l
Maisel's Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5l

## KÖLSCH AUS DEM PITTERMÄNNCHEN

Gaffel oder Reissdorf-Kölsch im 10 oder 20l Fass

## 'moxxa'.caffè

Frisch gebrühter 'moxxa' filtro mit Bio-Milch und braunem Rohrzucker in der Thermoskanne (7 Tassen Inhalt)

## 'moxxa'.caffè Spezialitäten 'moxxa' caffè ist bio-zertifiziert

Espresso  
Kaffee  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
alle Zubereitungen mit Bio-Milch und braunem Rohrzucker

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## **GESCHIRR UND BESTECK**

Gerne stellen wir Ihnen benötigtes Geschirr und Besteck für Ihre Einladung zur Verfügung.  
Die im Angebot angegebenen Mengen entsprechen den Verpackungseinheiten.  
Die Preise beinhalten die Endreinigung.  
Bitte beachten Sie, dass wir Bruch oder Verlust berechnen müssen.

## **GLÄSER**

Gerne stellen wir Ihnen benötigte Gläser für Ihre Einladung zur Verfügung.  
Die im Angebot angegebenen Mengen entsprechen den Verpackungseinheiten.  
Die Preise beinhalten die Endreinigung.  
Bitte beachten Sie, dass wir Bruch oder Verlust berechnen müssen.

## **MITARBEITER**

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren planen wir mit unseren erfahrenen Catering-Mitarbeitern.  
Je nach Art und Grösse der Veranstaltung setzen wir folgende Kollegen ein :

- Veranstaltungsleiter
- Oberkellner
- Cateringassistenten
- Hostessen / Kellnerinnen / Kellner
- Logistiker
- Catering-Küchenchef
- Köche
- Hilfskräfte

Innerhalb von Köln ist die An- und Abfahrt in den Preisen enthalten.

Alle Mitarbeiter sind Ihrer Einladung und Ihren Wünschen entsprechend gekleidet :

- Schwarze Schuhe und Hosen
- Wahlweise weisse oder schwarze Hemden oder Blusen
- Wahlweise weisse oder grüne 'La Büff' Polo-shirts
- Lange Schürzen in beige

Auf Wunsch auch gerne ein Outfit entsprechend Ihren Farbvorgaben.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## MÖBEL

Benötigte Möbel für Ihre Einladung stellen wir gerne zur Verfügung.  
Je nach Veranstaltungsart liefern wir :

Runde Tische oder  
eckige Tische oder auch eine Biergartenbestuhlung  
samt passender Tischwäsche

Stühle  
gerne auch mit Hussen

Stehtische  
mit Stretchhussen in verschiedenen Farben

Theken

usw. usw.

Planen Sie mit uns und wir machen Ihnen eine entsprechende Kalkulation.

## DEKORATION

Sofern Sie nicht auf den Floristen Ihres Vertrauens zurückgreifen möchten,  
unterstützen wir Sie mit verschiedenen Vasen, Blumenarrangements, Kerzengläsern  
und Laternen, gerne auch farblich oder thematisch auf das Motto Ihrer Einladung abgestimmt.

## ALLES GUT BEDACHT

Sollte das Wetter einmal nicht so optimal sein, kein Problem,  
denn Zelte und Sonnenschirme lassen Ihre Gäste nicht im Regen stehen.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung  
geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao,  
Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco,  
Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier,  
Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022



# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## TRANSPORTE

Wir sind je nach Grösse der Veranstaltungen mit verschiedenen Fahrzeugen oder Lkw unterwegs.  
Bei grosser Hitze selbstverständlich mit einem Kühlfahrzeug

## EQUIPMENT

Hier sind wir gerne und immer auf der sicheren Seite und stets für alle Fälle ausgestattet, d.h. wir arbeiten mit unseren eigenen Utensilien, wie z.B. Tablets, Kellnermesser, Geschirrtücher, Werkzeug, was eben alles so nötig sein kann und greifen nicht auf Ihre Bestände zurück.

## RUNDUM SORGLOS

So möchten wir mit und für Sie planen.  
Sie sollen sich an dem besonderen Tag Ihrer Einladung entspannen und viel Zeit für Ihre Gäste haben.  
Alles andere erledigen wir.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Gerne können Sie alle Speisen untereinander austauschen und kombinieren.  
Teilen Sie uns Ihre Auswahl mit und Sie erhalten eine maßgeschneiderte Kalkulation von uns.  
Stand: November 2022





# Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen- und Bewirtschaftungsleistungen

### 1. Vertragsgrundlage

1. Allen an 'La Büff' Catering GmbH & Co. KG (im folgenden La Büff genannt) erteilten Aufträge liegen folgende Vereinbarungen zugrunde:

- das Angebot
- der Inhalt eines zwischen den Parteien geschlossenen Vertrages
- die Auftragsbestätigung
- diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen
- die gesetzlichen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches

### 2. Vertragsinhalt

1. La Büff erbringt Catering-Dienstleistungen und vermittelt Event-Locations für seine Kunden. Daher muss der Kunde mit der Inhaberschaft der jeweiligen Event-Location eine Extra-Vereinbarung treffen.

2. In den von La Büff vermittelten Partner-Locations erfolgen die Catering-Dienstleistungen exklusiv durch La Büff.

3. Für alle Leistungen und Lieferungen sind nachstehende Bedingungen maßgebend. Sie gelten auch für alle künftigen Rechtsverhältnisse zwischen La Büff und dem Kunden. Vertragsbedingungen des Kunden werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von La Büff schriftlich anerkannt werden.

### 3. Angebot

1. Unser Angebot ist unverbindlich. Inhalt und Umfang des Angebots werden durch die schriftliche Auftragserteilung bestimmt. Mündliche Absprachen sind bis zu ihrer schriftlichen Bestätigung unverbindlich. Der Auftrag gilt erst, wenn er von beiden Vertragspartnern unterschrieben worden ist.

2. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen, Lizenzen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist. Gleiches gilt für die Zollformalitäten bei der Lieferung ins Ausland.

3. Angebote, Planungen, Beschreibungen von Konzepten usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nichts anderes vereinbart ist, mit allen Rechten Eigentum von La Büff. Der Kunde verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlicher Form zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung, Verbreitung und die Weitergabe an Dritte, sowie die Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung von La Büff. Bei Zuwiderhandlungen wird eine vom zuständigen Gericht zu bestimmende Vertragsstrafe fällig.

### 4. Auftragsbestätigung.

1. Die schriftliche Auftragsbestätigung muß spätestens 14 Tage vor dem Liefertermin bei uns vorliegen, ansonsten kann der Auftrag nicht durchgeführt werden.

2. Der Kunde teilt La Büff 5 Werktage vor Veranstaltung die definitive Personenzahl mit.

### 5. Mietweise Überlassung

1. Alle von La Büff angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum von La Büff und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.

2. Leih- und mietweise überlassene Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche) hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Für beschädigte, zerstörte und abhandengekommene Gegenstände hat der Auftraggeber vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigung) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung oder Verlust) zu leisten.

3. La Büff ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kautions zu verlangen. Die Kautions ist unverzinslich.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Slow Food  
Deutschland





# Esquisites von La Büff

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## 6. Änderungswünsche / Rücktritt

1. Eine erhebliche Abweichung der Bestellmenge (mehr als 10 %) muß dem Auftragnehmer spätestens 8 Werktage vor dem Liefertermin mitgeteilt werden. Andernfalls ist der ursprüngliche Auftrag bindend.
2. Weniger Teilnehmer als bekanntgegeben, berechtigen nicht zu einem Rechnungsabzug.

## 7. Beanstandungen

1. Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte dies nicht der Fall sein, so erkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung an.
2. Sollten unsere Sach- oder Dienstleistungen Grund zur Beanstandung geben, muß dies unmittelbar der Geschäftsleitung mitgeteilt werden, um die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben.
3. Spätere Beanstandungen können nicht berücksichtigt werden.

## 8. Haftung

1. Der Kunde haftet für alle Beschädigungen oder Verluste des gelieferten Materials, die durch seine Erfüllungsgehilfen, Veranstaltungsteilnehmer oder sonstige Dritte verursacht werden ohne Verschuldensnachweis.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen.
3. Verluste und Beschädigungen am von uns gestellten Inventar werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.
4. Die erforderlichen behördlichen Genehmigungen sind vom Veranstalter rechtzeitig einzuholen. Eine evtl. Ablehnung berechtigt nicht zum Rücktritt vom Vertrag.

## 9. Lieferumfang und -zeiten

1. Die vereinbarten Lieferungs- und Leistungstermine sind bindend, es sei denn, La Büff wird an der Erfüllung ihrer Verpflichtungen durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die sie trotz der zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt, daran gehindert.

## 10. Leistung und Zahlungsbedingungen

1. La Büff ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von La Büff zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preis an La Büff zu zahlen.
3. Rechnungen von La Büff ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
4. La Büff kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist La Büff berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz und eine Mahngebühr zu fordern.
5. La Büff ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung von 50 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages 8 Tage vor Leistungserfüllung, zu verlangen. Soweit eine Vorauszahlung nicht spätestens 8 Tage vor Leistungserbringung kostenfrei für La Büff erbracht ist, ist La Büff berechtigt unter entbrechender Geltung der Regelungen aus der Ziffer 11.2 vom Vertrag zurück zu treten.
6. Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro ohne gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Slow Food  
Deutschland





# *Esquisites von* *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

## 11. Kündigung/Stornierung

1. Der Kunde ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt.

2. Kündigt bzw. storniert der Kunde den Vertrag, ohne dass La Büff hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat La Büff Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt:

Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält sich La Büff eine Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10 % der vereinbarten Vergütung vor.

Im Falle von späteren Stornierungen gilt:

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 % der Vergütung

bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % der Vergütung

bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 100 % der Vergütung

zzgl. ggf. durch die Beauftragung Dritter (Dienstleister, Lieferanten ect.) entstandenen Kosten.

## 12. Sondervereinbarungen

1. Vereinbarungen, die diese Bedingungen ändern und/oder ergänzen, müssen zwischen der Geschäftsleitung und dem Kunden schriftlich getroffen werden.

2. Sollten Einzelbestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so wird die Rechtsgültigkeit der übrigen Bestimmungen davon nicht berührt.

3. Im Falle der Unwirksamkeit einer Einzelbestimmung vereinbaren die Vertragsparteien eine Regelung zu treffen, welche dem ursprünglich vereinbarten möglichst in ihrer Wirkung nahe kommt.

## 13. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird - soweit zulässig - Köln vereinbart.

Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Chardonnay, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda, Bio-Butter



Slow Food  
Deutschland

