Esquisites von
La Büff

REGIONAL ❦ SAISONAL ❦ GENIAL

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019
WIR
UNTERSTÜTZEN
DIE IDEE VON
Slow Food®
Deutschland e.V.

Zertifiziertes
Bio-Restaurant
DE-ÖKO-013

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Eßquisites 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!

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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
pro Person € 15,00

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
pro Person € 17,50

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
pro Person € 19,50

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Diese Arrangements können Sie ab 15 Personen buchen!

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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
€ 2,50 / Stück

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
€ 2,60 / Stück

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
€ 2,70 / Stück

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
€ 2,80 / Stück

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.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Gustostückerl.
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.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Blattpinat, Frischkäse und gerösteten Pinienkernen
Hauchdünn gebackene Crespelle mit Bärlauch-Frischkäse und fein geschnittenen Gemüsen
€ 2,50 / Stück

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
Glasierte 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 Blattpetersilie
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
€ 2,70 / Stück

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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
€ 2,80 / Stück

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
€ 2,70 / Stück

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites von La Büff

REGIONAL ❦ SAISONAL ❦ GENIAL

Fingerfood & Gabelgerichte

nach 'Kölscher' Art

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

Feine Schnittchen mit Kölner Leberwurst und kleinen Gurken
Kölscher Kaviar auf Pumpernickeltalern 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-Fleischbällchen 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 Grütze von verschiedenen Beeren mit Bourbon-Vanillesauce
Hausgemachter Grießpudding mit Orangengeschmack

Kölsche Fingerfoodkombination (6 Teile p.P.)	€ 15,90
Kölsche Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.)	€ 19,90
Kölsche Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.)	€ 24,90

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Flusskrebsfleisch mit Curry und Staudensellerie
Gegrillte Garnelen auf einem Avocado-Limonen-Tatar
Meeresfrüchtsalat mit italienischen Brotkeksen

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

Italienische Fingerfoodkombination (6 Teile p.P.)	€ 16,90
Italienische Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.)	€ 21,90
Italienische Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.)	€ 26,50

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites von La Büff

REGIONAL ❦ SAISONAL ❦ GENIAL

Fingerfood & Gabelgerichte

'Mediterraner Genuss'

Datteln gefüllt mit gewürztem Ziegenfrischkäse
Artischocken gefüllt mit Schafskäse und Bio-Honig
Zucchiniröllchen 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 Freilandhühnchen 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

Mediterrane Fingerfoodkombination (6 Teile p.P.)	€ 16,90
Mediterrane Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.)	€ 21,90
Mediterrane Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.)	€ 26,50

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 kreolische 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-Erbsen-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

Mediterrane Fingerfoodkombination (6 Teile p.P.)	€ 16,90
Mediterrane Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.)	€ 21,90
Mediterrane Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.)	€ 26,50

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Mindestbestellmenge: 20 Stück / Sorte

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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
zum Preis von € 1,50 p.P.

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.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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

€ 29,90 p.P.

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
€ 35,90 p.P.

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Schololadenbecher

€ 41,00 p.P.

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 Mürbeteigtörtchen
mit Limetten Mascarpone und Beeren der Jahreszeit

€ 48,90 p.P.

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Erdbeercrème im Glas
€ 29,90 pro Person

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.
Hierfür berechnen wir pro Person € 6,90

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Karottenpürée im Zucchinischiffchen
Provencalische 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

€ 36,90 pro Person

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.
Hierfür berechnen wir pro Person € 6,90

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Blattpetersilie
Im ganzenpochierter 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-Pürée
Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander in Zitronenbuttersauce
mit Baby-Spinat und Risolée-Kartoffeln
Blumenkohl und Romaneso 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

€ 39,90 pro Person

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.
Hierfür berechnen wir pro Person € 6,90

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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

€ 45,90 pro Person

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.
Hierfür berechnen wir pro Person € 6,90

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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.

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Hüftsteaks 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

Klassisches BBQ p.P. € 32,90

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Gerne ab 20 Personen
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Salatblätern 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, angeschmeckt mit Koriander, Limette und Ahornzucker
Bananen und Lychees in Graprefruitsaft mit Orangenzucker

Chinesisches BBQ p.P. € 34,90

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Gerne ab 20 Personen
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 - Romanasalat 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

Thrill on the grill p.P. € 39,90

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Gerne ab 20 Personen
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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

Burger BBQ p.P. € 35,90

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Gerne ab 20 Personen
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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
inklusiv Ausgabepersonal
inklusiv weißem Ausgabezelt in 4×6m

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
inklusiv Ausgabepersonal
inklusiv weißem Ausgabezelt in 4×6m

Preise auf Anfrage

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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
0,75l € 17,90

Rieslingsekt vom Weingut Hahnmühle an der Nahe,
hergestellt aus Trauben aus ökologischem Anbau
0,75l € 20,90

Crémant d'Alsace vom Weingut Schaller im Elsass
0,75l € 21,90

PRICKELNDES MIT ALKOHOL

Apérol Sprizz
Bio-Prosecco 'Jarasole', Apérol und Soda 'on the rocks'
mit Orangenscheibe
Glas 0,15l € 4,00

Tocco Rosso
Bio-Prosecco 'Jarasole', Holunderblütensirup
und Campari 'on the rocks'
mit Minze
Glas 0,15l € 4,00

Hugo
Bio-Prosecco 'Jarasole', Holunderblütensirup
und Soda 'on the rocks'
mit Minze und Limette
Glas 0,15l € 4,00

PRICKELNDES OHNE ALKOHOL

Hausgemachte Limonaden
Glas 0,15l € 2,50

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites von La Büff

REGIONAL ❦ SAISONAL ❦ GENIAL

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

2017 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
0,75l € 13,90

2017 Grauer Burgunder
QbA, trocken, Weingut Stallmann-Hiestand,
Rheinhessen
Handlese. Kräftig, vollmundig, rund und harmonisch,
Aromen von Melone, Birne und gelbem Apfel
0,75l € 14,90

2017 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.
0,75l € 15,90

2017 Chardonnay
Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau
Weingut Hahnmühle, Nahe
Dezente Pfirsichnoten dominieren das Bouquet
0,75l € 16,90

WEISSWEINE AUS ITALIEN

2016 Lugana Selva
Selva Capuza Gardasee
Selektion aus den besten Lagen von Selva Capuzza. 100% Turbiana.
Kräftige Struktur mit grosser Ausgewogenheit, florale
und fruchtige Aromen, die mit der Reifung in der Flasche noch intensiver werden
0,75l € 19,90

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites von La Büff

REGIONAL ❦ SAISONAL ❦ GENIAL

ROTWEIN AUS DEUTSCHLAND

2016 Spätburgunder QbA
Weingut Brogsitter, Rheinhessen

Der im Glas leuchtend rubinrote Brogsitter Spätburgunder begeistert in der Nase durch sein charakteristisches Bouquet mit Aromen von Brombeeren, Kirsche und schwarzen Johannisbeeren. Ein deutscher Spätburgunder Rotwein trocken mit herrlich feinwürzigem Duft und sehr harmonischen und fruchtigen Geschmack. Dieser trockene Rotwein aus Rheinhessen vereint gekonnt die pfeffrige Mineralität der rheinhessischen Lage mit den sortentypischen Fruchtaromen des Spätburgunders!

0,75l € 16,90

ROTWEIN AUS FRANKREICH

2016 Elixir
Grand Vin de Pays d'Oc,
Domaine Condamine Bertrand
Auszeichnungen : Médaille d'Or Paris 2013
Cuvée Premium 84% Syrah, 8% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon

12 Monate in französischen Barriques, Duft nach Cassis, Brombeeren, Schlehen und provencalischen Kräutern. Deutlich präsente, aber feinkörnige Tannine, langer aromatischer Nachhall.

0,75l € 17,90

ROTWEIN AUS SPANIEN

2017 Mas Picosa ‚de flor en flor'
Bio-Wein, Monsant, Spanien
Celler de Capcanes

Mit ihrem Bio-Wein haben die beiden Weinmacher Jürgen Wagner und Anna Rovira einen weiteren Meilenstein beim Weingut Celler de Capcanes gesetzt. Frucht mit Raffinesse, wunderbar ausbalanciert!

0,75l € 15,90

ROTWEIN AUS ITALIEN

2016 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.

0,75l € 16,90

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites von La Büff

REGIONAL ❦ SAISONAL ❦ GENIAL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser	0,25l	€	1,50
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser	0,75l	€	2,90
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still	0,25l	€	1,50
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still	0,75l	€	2,90
57 Wassser, The Robin Hood of waters	0,25l	€	1,50
57 Wassser, The Robin Hood of waters	0,75l	€	2,90
57 Wassser, The Robin Hood of waters still	0,25l	€	1,50
57 Wassser, The Robin Hood of waters still	0,75l	€	2,90
Fritz Kola	0,33l	€	2,20
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l	€	2,20
Fritz Zitronenlimonade	0,33l	€	2,20
Fritz Orangenlimonade	0,33l	€	2,20
Looza Orangensaft	1,0l	€	4,50
Weber Naturtrüber Apfelsaft	0,7l	€	3,80

BIER

Fl. Beck's Bier	0,33l	€	2,20
Fl. Beck's Bier alkoholfrei	0,33l	€	2,20
Fl. Früh-Kölsch alkoholfrei	0,33l	€	2,20
Maisel's Hefe-Weizen	0,5l	€	2,90
Maisel's Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5l	€	2,90

KÖLSCH AUS DEM PITTERMÄNNCHEN

Gaffel oder Reissdorf-Kölsch im 10 oder 20l Fass	1,0l	€	6,50

'moxxa'.caffè

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

€ 10,50

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

Espresso	€	1,50
Kaffee	€	1,80
Cappuccino	€	2,40
Latte Macchiato	€	2,80

alle Zubereitungen mit Bio-Milch und braunem Rohrzucker

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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.
Die Preise liegen je nach Gesamtmenge und Ausführung zwischen € 0,45 und € 0,50.

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.
Die Preise liegen je nach Gesamtmenge und Ausführung zwischen € 0,45 und € 0,50.

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
Wahleise weisse oder grüne 'La Büff' Polo-shirts
Lange Schürzen in beige

Auf Wunsch auch gerne ein Outfit entsprechend Ihren Farbvorgaben.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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.

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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. Tabletts, 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.

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten
gilt, wir sind
Bio-zertifiziert durch
die Kontrollstelle
DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Equipment und Personalkosten kalkulieren wir gerne für Sie.
Transporte werden entsprechend der Entfernung separat berechnet.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2019

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites von La Büff

REGIONAL ❦ SAISONAL ❦ GENIAL

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen- und Bewirtungsleistungen

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 wir 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 Kaution zu verlangen. Die Kaution ist unverzinslich.

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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 Büffberechtigt, 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.

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de

Eßquisites 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, Leiferanten 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.

2019 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-013

Zertifiziertes Bio-Restaurant DE-ÖKO-013

La Büff Catering GmbH & Co. KG - Stolberger Strasse 200 / Halle 14 - 50933 Köln - Tel.: 0221 - 16925127 - www.labueff.de - info@labueff.de