



Esquisites von
La Büff

REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL





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 |





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!





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

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



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 2015



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
 € 2,30 / 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
 € 2,40 / Stück

Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust mit karamelisierter Ananas
 Geräucherter Putenbrust im Paprikamantel mit feinen Apfelscheiben
 Scheiben von der gebratenen Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Chutney
 Mailänder Salami mit zweierlei Oliven am Spieß
 Gekochter Schinken von unserem Bergischen Metzger mit feinem Sahnemeerrettich
 Serranoschinken mit geschnittener Melone
 Parmaschinken mit Pesto und gehobeltem Parmesan
 Schwarzwälder Schinken mit buntem Pfeffer
 € 2,50 / 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
 € 2,60 / 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.



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 2015



Esquisites 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.



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 2015



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
€ 2,30 / Stück

Die klassische Mini-Quiche Lorraine mit feinen Speckwürfeln
Mini-Quiche mit Bolognese von Lammhackfleisch und mediterranen Gemüsen
Datteln, Pflaumen und Aprikosen im krossen Speckmantel
Satéspieße vom Freilandhähnchen mit einer pikanten Erdnuss-Sauce
Satéspieße vom Tandoori-Hähnchen auf pikantem Erdbeer-Relish
Gebratene Limettenpoularde mit Zitronengras und Mango-Chutney
Malabar-Pfeffer-Hähnchen 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 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
€ 2,50 / Stück



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 2015



Esquisites von
La Büff
 REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

Fingerfood & Gabelgerichte
 hier geht's weiter...

Mini-Quiche mit Flusskrebisfleisch und Curry-Mascarpone
 Hauchdünn gebackene Crespelle mit Limetten-Ricotta und Räucherlachs
 Hausgebeizter 'Label rouge' Lachs mit Senf-Dill-Sauce auf italienischen Rosmarinkeseln
 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 Chillifäden
 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
 € 2,60 / 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
 € 2,50 / Stück

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 2015





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 Röggelchen, 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-Fleischnäpfchen 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.) € 13,80
 Kölsche Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.) € 18,40
 Kölsche Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.) € 23,00



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 2015



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
 Crostini mit Feige und Taleggio
 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 Brotkekse

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

Italienische Fingerfoodkombination (6 Teile p.P.) € 14,70
 Italienische Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.) € 19,60
 Italienische Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.) € 24,50



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 2015



Esquisites 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 Brotkekzen
 Tacchino tonnato-Röllchen mit der klassischen Thunfischsauce und vielen kleinen Kapern
 Saté-Spiesse vom Freilandhähnchen mit Tandoori gewürzt auf einem Tomaten-Polenta-Taler
 Kaninchenfilet im Pancetta-Mantel auf süß-saurer Pflaumen-Sauce
 Kleine Lammfrikadellen gewürzt mit Ras el Hanoût und einem Dip aus Bio-Joghurt und Minze
 Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit Salsa verde
 Dreiecke vom Fladenbrot gefüllt mit gegrillten Würfeln von der Kikok-Hähnchenbrust und Mais
 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
 Süsse Polenta mit Pürée de Cassis

Mediterrane Fingerfoodkombination (6 Teile p.P.) € 14,70
 Mediterrane Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.) € 19,60
 Mediterrane Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.) € 24,50

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 2015





Esquisites von
La Büff
 REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

Fingerfood & Gabelgerichte
 'From the big apple'

Gemügesticks 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 'Duke of Berkshire' 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 Limetten-Schmand
 Tortilla chips mit hausgebeiztem 'Label rouge' Lachs und Honig-Senf-Dip
 Maissalat mit roten Paprikawürfeln, Chili und Thunfisch

Mini-Blueberry Muffins
 Pancakes mit Ahornsirup
 N.Y. Cheese cake
 Chocolate-peanut-brownies

Mediterrane Fingerfoodkombination (6 Teile p.P.) € 14,70
 Mediterrane Fingerfoodkombination (8 Teile p.P.) € 19,60
 Mediterrane Fingerfoodkombination (10 Teile p.P.) € 24,50

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 2015





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 Zirbelbrot 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.



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 2015



Esquisites von
La Büff
REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

Menu '1'

Feines Brunnenkressesüppchen
mit Orangen-Crème fraîche

*

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

*

Holunderblüten-Crème brûlée
mit marinierten Erdbeeren

€ 27,50 p.P.

Menu '2'

Zweierlei aus der Jahreszeit
Kleines Bärlauchsüppchen mit italienischen Brotkekzen
und Grüner Spargel im hauchdünn gebackenen Crêpe

*

Medaillons vom 'Duke of Berkshire' Schweinefilet
auf einer Sauce von frischer Gartenkresse
mit Zucchini-Polenta-Türmchen

*

Mousse von Bourbon-Vanille mit dunklen Schokoladenquadraten
und Himbeermark mit Haselnusskrokant

€ 35,50 p.P.



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 2015



Esquisites von
La Büff
REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

Menu '3'

Salat von Kräutern und Blüten
mit gehobelten Tête de Moine Röschen und Feigensenf *

Saltimbocca vom Kalb
in feiner Marsalasauce
mit gebundenem grünen Spargel
und Rosmarinkartoffeln *

Hausgemachtes Rhabarber-Vanille-Kompott
mit Erdbeeren im knusprigen Schokoladenmantel

€ 39,50 p.P.

Menu '4'

Gefächerte Zuckerschoten mit Tomaten-Vanille-Vinaigrette
und gebratenen Riesengarnelen *

Roastbeef vom Bio Rind in der Kräuterkruste
mit weißem Spargelragoût à la crème und Neuen Kartoffeln

Sable baies
Kleines Mürbeteigörtchen
mit Limetten Mascarpone und Beeren der Jahreszeit

€ 47,50 p.P.



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 2015



Esquisites 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 Lammfrikadellen mit einem Bio-Joghurt-Minz-Dip auf Gemüse Cous Cous
Tacchino tonnato in der klassischen Thunfischsauce mit Riesenkäpern
Bunter Brotkorb mit Zirbelbrot, kleinem Laugengebäck und Partybrötchen,
dazu Bio-Quark mit frischer Gartenkresse

Hauptgerichte:
(Bitte wählen Sie je 20 Personen 1 Hauptgericht)
Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust in Kerbelrahm
mit sardischem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
Filet vom 'Label rouge' Lachs in Pommery-Senf-Sauce
mit buntem Mangold und Petersilienkartoffeln
Hausgemachter Möhre-Ingwer-Kuchen und kleine Zucchini-Reibekuchen

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

€ 27,90 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 € 4,50



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 2015



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,
Schalotten, etc., etc. mit kaltgepresstem Olivenöl und Crema di Balsamico
Toskanischer Salat mit Orecchiette, Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, Bohnen und Artischocken
Geräucherte Filets von der Forelle und dem Saibling aus der Bergischen Fischerei auf Orangenscheiben,
dazu Kirsch-Meerrettich
Carpaccio vom dünn geschnittenen Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce
Bunter Brotkorb mit Zirbelbrot, kleinem Laugengebäck und Partybrötchen,
dazu Bio-Quark mit frischer Gartenkresse

Hauptgerichte:
(Bitte wählen Sie je 20 Personen 1 Hauptgericht)
Filet vom 'Duke of Berkshire' Schwein in feiner Estragonsauce
mit Karottenpürée im Zucchinischiffchen
Provençalische 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
Sables fraises im Glas - Frische Erdbeeren mit kleinen Mürbeteigkeksen und Limetten-Mascarpone

€ 33,90 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 € 4,50



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 2015



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 Blattpetersilie
 Nordseekrabben und Gärtnergurken mit frischem Dill in Kräuter-Crème fraîche
 Hauchdünn geschnittene Putenbrust mit einer Tomaten-Vanille-Vinaigrette und Frühlingslauch
 Bunter Brotkorb mit Zirbelbrot, 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 Rahm-Polenta
 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
 Bayerische Crème mit frischen Erdbeeren im Schokoladenmantel
 Double chocolate im Glas mit Himbeermark in der Pipette

€ 35,90 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 € 4,50



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 2015



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 Zirbelbrot, 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
Pasta gefüllt mit Ziegenkäse und Zitronenthymian im Parmesan-Beurre blanc

Desserts :

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

€ 42,90 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 € 4,50



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 2015



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.



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 2015



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 Hüftsteaks vom Bergischen Rind mit Pfefferrand
Schweinerückensteaks in Paprika- und Kräuter-Knoblauch-Marinade
Rosmarin-Bratwurst vom Bergischen Metzger unseres Vertrauens
'Tandoori' 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 - Humus - 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. € 25,90



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 2015



Esquisites von
La Büff
REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

BBQ
Chinesisches BBQ

SALATE

Jasmin-Reis-Salat mit buntem Gemüse und Bambussprossen
Glasnudelsalat mit 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 'Duke of Berkshire' Schwein mit Zitronengras, Limone und Koriander mariniert
Kleine Hüftsteaks vom Bergischen Rind mit Knoblauch und Kräutern
'Label rouge' Lachssteaks 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
Glasnudeln
Naan Brot

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 Grapfruitsaft mit Orangenzucker

Chinesisches BBQ p.P. € 29,90



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 2015



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

Asia-Burger vom Geflügelhackfleisch
Schaschlik-Spiesse mit Bergischem Rind, 'Duke of Berkshire' Schwein, Paprika, Speck und Zwiebeln
Lammkotelettes mit Kräutern und Knoblauch
Hüftsteaks vom Bergischen Rind im Pfeffermantel
Garnelen am Spieß mit Amazonas-Pfeffer

Lasagne von Chili con carne mit Bio-Rinderhackfleisch

BEILAGEN

Maiskolben mit Butter
Ofenkartoffeln mit Bio-Quark mit Kräutern
Potato-wedges
Kartoffelchips

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. € 35,90



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 2015



Esquisites von
La Büff
 REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

BBQ

Burger 'around the world'

Unser sensationelles Burger BBQ zum selber zusammenstellen
 Gebrillte 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. € 29,90



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 2015



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

Preise auf Anfrage



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 2015



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, Azienda Agricola 'La Jara', Veneto | 0,75l | € 12,50 |
| Rieslingsekt vom Weingut Hahnmühle an der Nahe, hergestellt aus Trauben aus ökologischem Anbau | 0,75l | € 13,50 |
| Crémant d'Alsace vom Weingut Schaller im Elsass | 0,75l | € 14,50 |

PRICKELNDES MIT ALKOHOL

| | | |
|--|------------|--------|
| Apérol Sprizz | | |
| Prosecco, Apérol und Soda 'on the rocks' mit Orangenscheibe | Glas 0,15l | € 3,00 |
| Tocco Rosso | | |
| Prosecco, Holunderblütensirup und Campari 'on the rocks' mit Minze | Glas 0,15l | € 3,00 |
| Hugo | | |
| Prosecco, Holunderblütensirup und Soda 'on the rocks' mit Minze und Limette | Glas 0,15l | € 3,00 |

PRICKELNDES OHNE ALKOHOL

| | | |
|---|------------|--------|
| Golden Lemonade | | |
| Erfrischende Limonade mit Ginger Ale, Zitronensaft und Soda 'on the rocks' mit Limette und Minze | Glas 0,15l | € 2,00 |



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2015



Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

2013 Iphöfer Schwanengesang
Weingut Claussen-Wintzheimer, Franken
Cuvée aus Silvaner, Riesling, Bacchus und Scheurebe
Frucht nach reifem Apfel, Birne und Stachelbeere.
Jugendlich aromatisch saftig, leichtes moussieren, kernig trocken
0,75l € 9,50

2013 Chardonnay
Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau
Weingut Hahnmühle, Nahe
Dezente Pfirsichnoten dominieren das Bouquet
0,75l € 12,50

2014 Hullabaloo
Cuvée aus Sauvignon blanc und Chardonnay
vom Top Winzer Markus Schneider, Pfalz
Der Hullabaloo 2011 leuchtet klar mit leicht goldgrünem Schimmer im Glas. Die Cuvée offenbart in der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, Maracuja, Banane, etwas Litschi, Mango und Papaya. Hinzu kommt ein Hauch von rauchigen Vanillenoten und salzig mineralischen Aromen. Am Gaumen überzeugt der Hullabaloo mit einer feinfuchtigen Saftigkeit, Würze und Mineralität.

**Mit Hullabaloo will das Weingut Schneider helfen,
deshalb geht der Erlös von Hullabaloo an das Kinderhospiz 'Sterntaler'.**
0,75l € 12,50

WEISSWEINE AUS ITALIEN

2014 Arneis 'Fussot'
Weingut Ghiomo, Piemont
Goldgelber Wein aus der autochthonen Arneis-Traube, sehr elegante Frucht nach Pfirsich und Ananas und feine Struktur moderieren die Frische
0,75l € 12,50

2013 Zenato Lugana Santa Cristina Vigneto Massoni
Der Lugana Santa Cristina begeistert mit üppigen Fruchtaromen, einer facettenreichen Stilistik, burgundischer Cremigkeit und erfrischender, wohl dosierter Säure.
Die Weinberge der kleinen, feinen Weißwein-Appellation Lugana D.O.C. liegen rund um die malerischen Städtchen Sirmione, Peschiera und Desenzano. Der Weinberg Vigneto Massoni gilt als eine der besten Lagen in einer der ursprünglichsten Weinregionen Europas. Die Trebbiano di Lugana-Reben für den Santa Cristina wurden in Zusammenarbeit mit Önologen der Universität Mailand speziell für die besonderen Terroir-Gegebenheiten am See entwickelt.
0,75l € 13,50



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.
Stand: Januar 2015



Esquisites von La Büff

REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

WEISSWEINE AUS FRANKREICH

2012 Chablis 1er Cru 'Beauroy'

Familienkellerei Jean Marie Naulin, Beines im Chablis

Eleganter, feingliedriger Wein mit dem typischen Chardonnay-Charakter, mineralischer Unterton mit Noten von Apfel, Heu und Süsskirschen

0,75l € 17,50

ROTWEIN AUS DEUTSCHLAND

2012 Spätburgunder Gutswein

QbA, unfiltriert, Weingut Salwey, Baden

Das Jahr 2010 brachte extrem kleinbeerige Trauben und führte zu farbintensiven, fruchtbetonten und gleichzeitig mineralischen Weinen. Gepaart mit einer tollen Säurestruktur, sind aus diesem Jahrgang sehr weiche und ausgeglichene Weine hervorgegangen. Für uns machen diese Faktoren 2010 am Kaiserstuhl zu einem absoluten Ausnahmehjahrgang.

0,75l € 12,50

2013 Ursprung

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Die Cuveé Ursprung von Markus Schneider ist ein Rotwein aus den heißen Rebparzellen des Feuerbergs; der Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter, dieser speichert im Sommer die Hitze und ermöglicht den Reben auszureifen. Die internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot treffen auf ein Stück Deutschland (Portugieser und Cabernet Mito). Der Wein wurde in offenen Holzbottichen vergoren, ganz nach alter Tradition. Dieser fast schwarz ins Glas fließende Wein hat sehr üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Kirschen, Pfeffer, Graphit, Schokolade, Minze, Weissdorn und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse, er ist feinwürzig, versprüht viel Charme und hat einen langen Nachhall. Unkompliziert und anspruchsvoll zugleich.

0,75l € 12,50

2010 Tohuwabohu

Weingut Markus Schneider, Pfalz

In vermeidlich kleinen Jahren ist TOHUWABOHU besonders schön. Warum?

Weil wir auch in 2010 die Trauben unserer besten Weinberge dafür verwendet haben.

Dafür müssen wir auf die großen Brüder ein ganzes Jahr verzichten. 2010 TOHUWABOHU zeigt eine vollreife und dichte Tanninstruktur, viel Power, Wildheit und trotz aller Kraft, eine feine Eleganz.

1,5l Magnum € 43,50



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.

Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.

Stand: Januar 2015



Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

ROTWEIN AUS ITALIEN

2011 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 € 13,50

ROTWEIN AUS SPANIEN

Condado de Haza Crianza 2008

91/100 Punkte Stephen Tanzer.

93/100 Punkte WineSpectator und Top 100 of the World. (JG 05)

100% Tempranillo - 100% Ribera del Duero.

Alejandro Fernandez, dem Mann aus Pesquera gelang mit seinem Tinto aus 100% Tempranillo ein kometenhafter Aufstieg. Sein frucht- und farbintensiver Stil löste einen tiefgreifenden Wandel und eine dynamische Entwicklung aus, die mit dem Condado de Haza seinen Weltruf als König der Tempranillo-Rebe für alle Zeiten festigte. Die nach seiner

Ansicht beste Lage für die frühreifende, kleinbeerige Sorte, die hier ihre intensiven, süßen Beereneromen mit maskulin kernigen Tanninen und konzentrierter Würze verbindet, was zu einem großartig balanciertem Wein mit rundem, delikatem Mundgefühl, führt, das kühl und lang am Gaumen verhallt.

0,75l € 19,50



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.

Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.

Stand: Januar 2015



Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ♦ SAISONAL ♦ GENIAL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|--|-------|--------|
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser | 0,25l | € 1,10 |
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser | 0,75l | € 2,70 |
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still | 0,25l | € 1,10 |
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still | 0,75l | € 2,70 |
| Badoit, Französisches Mineralwasser | 0,33l | € 1,90 |
| Badoit, Französisches Mineralwasser | 0,75l | € 4,50 |

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Fritz Kola | 0,33l | € 1,50 |
| Fritz Kola zuckerfrei | 0,33l | € 1,50 |
| Fritz Zitronenlimonade | 0,33l | € 1,50 |
| Fritz Orangenlimonade | 0,33l | € 1,50 |

| | | |
|--------------------------------|-------|--------|
| Seezüngle Bio-Limonade Träuble | 0,33l | € 1,70 |
| Seezüngle Bio-Limonade Birne | 0,33l | € 1,70 |

| | | |
|-----------------------------|------|--------|
| Looza Orangensaft | 1,0l | € 4,50 |
| Weber Naturtrüber Apfelsaft | 0,7l | € 3,50 |

BIER

| | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| Fl. Beck's Bier | 0,33l | € 1,70 |
| Fl. Beck's Bier alkoholfrei | 0,33l | € 1,70 |
| Fl. Früh-Kölsch alkoholfrei | 0,33l | € 1,70 |
| Maisel's Hefe-Weizen | 0,5l | € 2,30 |
| Maisel's Hefe-Weizen alkoholfrei | 0,5l | € 2,30 |

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

| | |
|-----------------|--------|
| Espresso | € 1,50 |
| Kaffee | € 1,80 |
| Cappuccino | € 2,20 |
| Latte Macchiato | € 2,50 |

alle Zubereitungen mit Bio-Milch und braunem Rohrzucker



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.

Das Angebot ist freibleibend und bedarf einer schriftlichen Bestätigung.

Stand: Januar 2015



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

Auf Wunsch auch gerne ein Outfit entsprechend Ihren Farbvorgaben.



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 2015



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.



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 2015



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.



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 2017



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.





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 Leistungsstermine 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.





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.

