

AGB UND HINWEISE

- * Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.
 - * Der Gesamtpreis richtet sich nach individueller Personenzahl und eventuellen Ergänzungen bzw. Änderungen.
 - * Der Rechnungsbetrag ist nach der Veranstaltung bar oder per EC vor Ort zu entrichten.
 - * Selbstverständlich sind wir stets bemüht unseren Kunden ein bestmögliches Angebot zu unterbreiten, jedoch bitten wir um Verständnis, dass es im Zuge der immer steigenden Lebensmittel-, Rohstoff-, und Energiepreise zu eventuellen Preisanpassungen kommen kann.
 - * Inkludiert sind die Bereitstellung der benötigten Cheving Dishes und Brennpasten. Diese können nach Rücksprache gerne bereits am Vortag abgeholt werden.
 - * Im Allgemeinen sind alle Buffets selbst abzuholen (Abholort: Ziegelwirtschaft im Silberberg Center, An der Ziegelei 2, 01454 Radeberg). Im individuellen Fall entfällt eine Anlieferungspauschale.
 - * Idealerweise richten wir Caterings ab 15 Personen aus. Selbstverständlich ist es auch für kleinere Personenkreise möglich. Gerne nehmen wir Ihre individuelle Anfrage entgegen.
 - * Bitte teilen Sie uns spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung die tatsächliche Personenzahl mit, diese gilt als Abrechnungsgrundlage.
 - * Sollten Sie zwischen fünf Tagen und dem Veranstaltungsdatum vom Vertrag zurücktreten, sind wir berechtigt anteilig entgangene gastronomische Leistungen in Rechnung zu stellen.
- Stornogebühr ab Vertragsunterzeichnung:**
- Ab 5 Tage vor dem vereinbarten Termin: 40 % der Gesamtsumme
 - Ab 2 Tage vor dem vereinbarten Termin: 80 % der Gesamtsumme
- * Nach der Veranstaltung ist sämtliches Geschirr in gereinigtem Zustand zurückzubringen. Andernfalls berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 25 EUR bis 50 EUR.
 - * Alternativ können Sie jederzeit und ohne vorherige Reservierung à la Carte von unserer Karte schlemmen.
 - * Des Weiteren gelten unsere AGB, welche Sie unter www.ziegelwirtschaft.de abrufen können.



FIRMEN LUNCH

Der ideale Energiekick für Ihre Tagung, Firmenbesprechung oder Geburtstagsrunde

- * Auswahl an frischen Salaten im Weckglas
- * Leckeres Süppchen (vegetarisch oder vegan), dazu frisches Baguette
- * Hausgemachtes Dessert mit frischen Früchten

* **Ab 10 Personen (pro Person)**

14,99 €



SCHNITTCHEN-PLATTEN

Super für Ihren Empfang, Stehbuffets, Firmen- oder Geburtstagsfrühstück oder als Ergänzung zum Kuchenbuffet

- * Lecker und reichhaltig belegte Baguetteschnittchen mit feinem Schinken, Salami, Käse, Eiersalat, Räucherlachs u.v.m. mit Obstdeko
- * Wir empfehlen, pro Person 3 bis 4 Schnittchen zu kalkulieren
- * **pro Platte 20 Stück, inkl. Verpackung**

39,99 €



www.ziegelwirtschaft.de

1 Platte mit
12 gefüllten Eiern
und Räucherlachs
+ Aufpreis 39,00 €



Das LIEBLINGSBUFFET unserer Gäste

Brot und Butter

• Auswahl von feinem Käse, Schinken und Salami

• Bunter Salat

• Hausgemachte Hackbällchen

• Hausgemachte Schnitzelchen vom

Huhn **oder** Schwein

Feuerfleisch mit viel Zwiebeln **oder**

Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons

(dazu gibt es jeweils Kräuterris)

Hähnchenstreifen in bunter Gemüsepfanne aus dem
Wok – mediterran gewürzt

Auswahl an hausgemachten Desserts im Weckglas

pro Person 24.99 €

Entscheide dich zwischen:

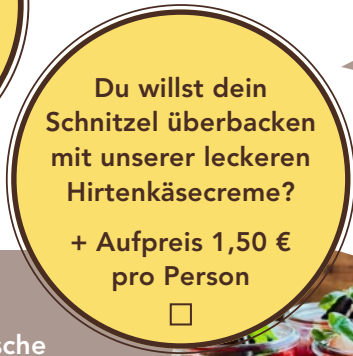
- Hirtensalat
- Tomate-Mozzarella-Salat
- Nudelsalat mit Paprika und Rucola
- Gurken-Kartoffelsalat

Brathähnchensalat
mit Cranberries
und Walnüssen
+ Aufpreis 18,00 €



Du willst dein
Schnitzel überbacken
mit unserer leckeren
Hirtenkäsecreme?

+ Aufpreis 1,50 €
pro Person



Suppenkasper?

Cremige vegetarische
oder vegane Suppen
+ Aufpreis 4,95 € pro Portion

- Mediterrane Tomatensuppe
- Blumenkohl-Brokkoli-Käsecreme
- Karotte-Ingwer-Suppe
- Süßkartoffel-Kokos-Suppe
- Saisonal: Spargel / Kürbis / Waldpilz

Suppen mit Fleisch
+ Aufpreis 5,95 € pro Portion

- Gulasch-Suppe vom Rind
- Soljanka



Ergänzende Hauptgerichte mit Aufpreis*

- Rinderzunge in zerlassener Butter,
buntes Marktgemüse, Kartoffeln
- Zarter Rinder- oder Schweinelendchenbraten mit
hausgemachtem Rotkraut und kleinen Klößen
- Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Backkroketten
- Lachsfilet, Dill-Sahne-Soße und Brokkoli auf
Nudeln mit Käse überbacken
- Hähnchenbrustfilet, überbacken mit
Preiselbeer-Birne und Camembert



*Tagespreisabhängig

GÄSTEDATEN

Gerne erstellen
wir Ihnen auch
individuelle
Angebote und
erfüllen Ihre Wünsche.
Sprechen Sie uns an!

Name / Vorname:

Adresse:

Telefonnummer:

E-Mail:

Datum / Uhrzeit:

Personenzahl:

Zus. Bemerkungen:

Ort, Datum, Unterschrift

Hiermit wird die verbindliche Reservierung für
oben genannte Veranstaltung bestätigt sowie
die AGB akzeptiert.
Dies ist ein Reservierungsvertrag.

