



Sie möchten Ihr eigenes Fest gemeinsam mit Ihren Gästen genießen und nicht tagelang vorher und danach in der Küche stehen, dann ist Alexander Weber mit seinem Partyservice-Team die richtige Adresse für Sie. Denn unser Motto lautet: Feiern Sie – wir kümmern uns um den Rest.

Jahrelange Erfahrung mit innovativen Ideen, kulinarische Raffinessen, charmanter Service und perfekte Betreuung – das ist unsere Stärke.

Unser anspruchsvolles Angebot beläuft sich auf den kompletten Partyservice- und Cateringbereich: Wir liefern Fingerfood & Canapees, Kalte Braten-, Käse-, und Wurstplatten, belegte Brötchen und Häppchen, erlesene Pasteten und Terrinen, knackig frische Salatbuffets in vielen Variationen, knusprig gebratenes Spanferkel, Spezialitäten-, Themen- oder Grillbuffet und viele weitere kulinarische Leckereien, auf den Anlass Ihres Fests perfekt abgestimmt.

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Vorschläge und Empfehlungen ausgearbeitet. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und Kompetenz und planen Sie Ihr Fest mit uns. Gerne beraten wir Sie individuell frei nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget.

**Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise unserer Speisen 7% Mehrwertsteuer (Spalte 1) einschließen. Alle weiteren Leistungen beinhalten 19% Mehrwertsteuer (Spalte 2). Bei Veranstaltungen in unserem Festsaal oder Speisenlieferungen in Verbindung mit Serviceleistungen wird der erhöhte gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19% angewandt.**

**Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.**

**Seelbach im November 2008**

# *Alte Fabrik*

## Raum zum Feiern

*...und der Tag wird zum Fest.*

### **Festsaal in der Alten Fabrik**

Sie planen ein Fest und haben nicht die passenden Räumlichkeiten? Kein Problem: Im Frühjahr 2006 haben wir nach aufwändiger und liebevoller Renovierung unseren 150 m<sup>2</sup> großen Festsaal mit angrenzender Terrasse in der Alten Fabrik in Seelbach eröffnet. Das historische Gebäude beheimatete einst die Zigarrenfabrik „Krämer“ und später die Spielwarenfabrik „Hau Eisen“. Heute bieten wir Ihnen mit unserem Festsaal einen anspruchsvollen Rahmen für Ihre private Feierlichkeiten oder geschäftliche Einladung. Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Cocktailempfang oder Firmenjubiläum – feiern Sie Ihr Fest bei uns. Weitere Informationen, Angebote und Tischpläne finden Sie im hinteren Teil unserer Veranstaltungsmappe.

Jetzt wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Studieren der Unterlagen und freuen uns, wenn wir Sie in einem persönlichen Gespräch ausführlich beraten dürfen. Vereinbaren Sie Ihren Termin unter Telefon: 07823 960 50-22.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

  
Metzgermeister Alexander Weber

Häppchen – raffiniert dekoriert – belegt mit ...	7%	19%
deftigem Wurstaufschnitt	1,40	1,56
Salami	1,40	1,56
angemachtem Frischkäse	1,40	1,56
Schnittkäse	1,70	1,89
kaltem Braten	1,80	2,00
Lachsschinken	1,80	2,00
Zigeunerschinken	1,80	2,00
Schwarzwälder Schinken in Streifen	1,80	2,00
gekochtem Schinken	1,70	1,89
Räucherlachs	2,00	2,22
Mousse von der geräucherten Forelle	2,00	2,22
Camembert	1,80	2,00

½ Brötchen belegt mit ...	7%	19%
Salami mit Gurke, Ei oder Paprika garniert	1,40	1,56
Wurstaufschnitt mit Gurke, Ei oder Paprika garniert	1,40	1,56
Schwarzwälder Schinken garniert	1,80	2,00
gekochtem Schinken garniert	1,80	2,00
Schnittkäse garniert	1,80	2,00
Räucherlachs	2,00	2,22
geräuchertem Forellenfilet	2,00	2,22

1/1 Brötchen belegt mit ...	7%	19%
Salami mit Gurke, Ei oder Paprika garniert	1,60	1,78
Wurstaufschnitt mit Gurke, Ei oder Paprika garniert	1,60	1,78
Schwarzwälder Schinken	2,00	2,22
gekochtem Schinken	1,90	2,11
Schnittkäse	1,90	2,11
Räucherlachs	2,20	2,45
geräuchertem Forellenfilet	2,20	2,45

Fingerfood	7%	19%
Wienerle im Blätterteig	1,20	1,33
Schinken-Melonen-Spieß	1,60	1,78
Brokkolischnittchen mit Käse überbacken	1,60	1,78
Frühlingsröllchen im Reisblatt mit Sojasoße	1,60	1,78
Babykartoffeln mit Kräuterquark gefüllt	1,80	2,00
3 Stück Datteln oder Pflaumen im Speckmantel	1,80	2,00
3 Stück kleine Partyfrikadellen mit feurigem Dip	2,10	2,34
2 Stück Cocktailtomaten mit Frischkäse gefüllt	1,80	2,00
2 Stück Minipizza	1,80	2,00
3 Stück Käse-Sesam-Stangen	1,80	2,00
3 Stück gebratene Polentawürfel mit Schwarzwälder Schinken umhüllt	1,80	2,00
Schinkenhörnchen	2,00	2,22
Quiche Lorraine (Lauchtörtchen)	2,00	2,22
Flammenkuchentörtchen	2,00	2,22
3 Stück gebratene Polentawürfel im Parmaschinkenmantel	2,20	2,45

## Sushi Spezialitäten

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Sushi Spezialitäten an.

Suppen und Eintöpfe (250 ml)	7%	19%
Rinderkraftbrühe mit feinen Suppennudeln	2,30	2,56
Rinderkraftbrühe mit Flädle	2,50	2,78
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	2,50	2,78
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	2,50	2,78
Karotten-Ingwer-Suppe	2,70	3,00
Kartoffelsuppe	2,70	3,00
Kürbiscrème	2,70	3,00
Lachssuppe mit Curry	3,20	3,56
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	3,10	3,45
Kräftige Gulaschsuppe	3,50	3,89
Kartoffel-Kresse-Suppe mit Flusskrebse	3,60	4,00

Kalte Platten – köstlich arrangiert	7%	19%
<b>Gemischte Aufschnittplatte</b> – ohne Schinken	5,80	6,45
<b>Hausmacher Wurstplatte</b>	5,80	6,45
<b>Feine Käseplatte</b> mit internationalen Käsespezialitäten	6,20	6,90
<b>Feine Schinkenplatte</b> mit rohem und gekochtem Schinken	7,20	8,01
<b>Schinken-Braten-Platte</b>	8,20	9,12
<b>Kalte Braten-Platte</b>	9,20	10,23
<b>Gemischte Platte</b> mit Wurstaufschnitt, Braten und Käse	8,20	9,12
<b>Gemischte Platte</b> mit Wurstaufschnitt, Räucherfisch, Braten und Käse	9,20	10,23

Unsere Spezialitätenplatten	7%	19%
<b>Geflügelköstlichkeiten</b> mit Braten, Schinken und Wurst von Pute und Hähnchen	9,20	10,23
<b>Hähnchenkeulen und Hackbällchenplatte</b> gebratene Hähnchenkeulen, halbiert und garniert Hackbällchen mit feiner Cognacnote	6,20	6,90
<b>Räucherfischplatte</b> mit Lachs, Forelle und Makrele und Sahnemeerrettich	9,80	10,90
<b>Tapasplatte</b> Babyartischoke, Pflaume im Speckmantel, gefüllter Kartoffeltaler, Rote Bete im Teigmantel, Oliven, marinierte Rindfleischspießchen	11,00	12,23
<b>Käse-Igel</b> (ist gedacht für 5 Portionen) mit Hartkäse wie Edamer, Gouda, Appenzeller usw.; ideal zu Wein	12,00	13,35
<b>kalte Fischvariation</b> Lachstartartörtchen, Forelle und Lachs im Geleemantel, Garnelenspießchen	11,50	12,79

**Brotauswahl mit...** 2 Scheiben p.P. 0,60 0,67  
Bauernbrot aus dem Holzofen und andere Brotsorten

**Brötchenauswahl mit...** 2 Stück p.P. 1,00 1,11  
Partyrad (mit Kümmel, Salz, Mohn, Sesam oder natur) 3 Stück p.P. 1,30 1,45  
Laugengebäck  
Minibaguette  
Pariser Weißbrot  
Kornbrötchen

<b>Webers Partybrezel</b>	<b>7%</b>	<b>19%</b>
---------------------------	-----------	------------

... der Partysnack für 8 bis 10 Personen

**Partybrezel „Hausmacher“**

belegt mit Wurst, Schinken, Schwarz- und Leberwurst, Schwartenmagen und Käse

mit Deckel            24,00    26,70

zwei Halbe belegt 34,00    37,82

**Partybrezel „Premium“**

belegt mit rohen und gekochten Schinkenspezialitäten, Norwegischem Räucherlachs Salami und Käse

mit Deckel            29,00    32,26

zwei Halbe belegt 37,00    41,15

<b>Webers Schildkröte</b>	<b>7%</b>	<b>19%</b>
---------------------------	-----------	------------

**„Pain Sûrprise“**

Ofenfrisches Bauernbrot in Form einer Schildkröte ausreichend für 15 bis 20 Personen

**Schildkröte „Hausmacher“**

62,00    68,95

gefüllt mit Wurst, Schinken, Schwarz- und Leberwurst, Schwartenmagen und Käse

**Schildkröte „Premium“**

71,00    78,96

gefüllt mit rohen und gekochten Schinkenspezialitäten, Norwegischem Räucherlachs Salami und Käse

**Speckgugelhupf**

ab 4,50    5,00

Brioche mit würzigem Speck in verschiedenen Größen

<b>Vorspeisenkompositionen</b>	<b>7%</b>	<b>19%</b>
--------------------------------	-----------	------------

als Buffet oder in unserem Festsaal auf Tellern angerichtet

**Rustikal:**

Schwarzwälder Schinken, fein aufgeschnitten, Kochschinken, Wurstaufschnitt und hausmacher Spezialitäten mit Essiggurke und Salatgarnitur	4,80	5,34
--	------	------

**Vegetarisch:**

Weißes Tomatenmousse mit Basilikumöl gegrillte italienische Gemüse in Kräutern mariniert	4,80	5,34
---	------	------

**Badisch:**

Terrine vom Kalbstafelspitz mit Karotten, Sellerie und Bohnen Pyramide von Forelle und Lachs im Geleemantel	6,50	7,23
--	------	------

**Italienisch:**

Vitello tonnato mit Thunfischsoße und Kapern Italienische Antipasti mit gegrillten Gemüsen, Oliven, Parmaschinken dazu Grissini und Oliven	7,50	8,34
--	------	------

**Das Beste aus Fluss und Meer:**

Halbe Avocado gefüllt mit Krabben in Cocktailsoße Roulade von geräuchertem Lachs mit Dillcrème	8,50	9,45
---	------	------

**Royal:**

Lachstartörtchen mit Gurken an Kräutercrème-fraîche Geräucherte Entenbrust an Orangenchutney Kleines Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	9,80	10,90
--	------	-------

Unsere Beilagensalate	7%	19%
<b>Gemischter grüner Salat</b>	2,30	2,56
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Ruccola und Sprossen	2,50	2,78
<b>Bohnensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat</b>	je 2,50	2,78
<b>Karottensalat, Waldorfsalat, Cocktailsalat</b> (Karotte und Sellerie)	je 2,50	2,78
<b>Rohkostplatte</b> mit zweierlei Dressing	2,70	3,00
<b>Feldsalat</b> mit Speck und Kracherle	zu Tagespreisen	
<b>Salatbuffet</b> mit Blattsalaten, Rohkostsalaten und Schichtsalat mit verschiedenen Dressings	3,70	4,11

**Bitte wählen Sie Ihr Dressing zu unseren Salaten:**

Vinaigrette (Essig, Öl, Kräuter), Joghurtdressing, Cocktaildressing oder Sherrydressing

Unsere feinen Salatspezialitäten	7%	19%
<b>Nudelsalat, Reissalat</b>	je 2,70	3,00
<b>Rindfleischsalat</b> mit Paprika, Pilzen, Gurke und Mais	3,00	3,34
<b>Geniebersalat</b> mit Karotten, Zucchini und Erdnüssen	3,00	3,34
<b>Griechischer Bauernsalat</b>	3,00	3,34
<b>Schichtsalat</b>	3,00	3,34
<b>Tortellini-Salat</b>	3,00	3,34
<b>Tomaten und Mozzarella</b> mit Basilikum	3,30	3,67
<b>Thunfischsalat</b>	3,50	3,89
<b>Geflügelsalat</b>	3,80	4,23
<b>Krabbencocktail</b>	4,50	5,00

Unsere deftigen Salatspezialitäten	7%	19%
<b>Russische Eier</b> mit Fleischsalat, Salami und halben Eiern	3,50	3,89
<b>Wurstsalat – natur</b>	4,20	4,67
<b>Fleischsalat</b>	4,20	4,67
<b>Straßburger Wurstsalat</b> - mit Käse	4,70	5,23
<b>Wurstsalat</b> mit Paprika, Tomaten und Gurken	4,70	5,23
<b>Wurstsalat</b> mit Schwarzwurst	4,70	5,23
<b>Kosakensalat</b> mit Lyoner in feuriger Tunke	4,80	5,34

Schlemmereien vom Schwein		7%	19%
<b>Spezialitäten vom Schweinefilet:</b> pro Portion 250 g		je 6,00	6,67
„Gärtnerin“ im Speckmantel mit Brokkoli und Käse gefüllt			
„Jägerart“ im Speckmantel mit Schinken, Pilzen und Kräutern gefüllt			
„Toskana“ im Speckmantel mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum gefüllt			
„Wiener Rahmtopf“ - Schweinelendchen in Rahmsoße			
<b>Steakvariationen:</b> pro Portion 280g bzw. 2 Stück		je 5,50	6,12
Geroldsecker-Steak mit Speck, Zwiebeln und Schmand gefüllt			
Hirten-Steak mit Schafskäse und Lauch gefüllt			
Brokkoli-Steak mit Brokkoli und Käse überbacken			
Nelson-Schnitzel mit Schinken, Champignons und geriebenem Käse			
Zigeuner-Schnitzel oder Jäger-Schnitzel			
<b>Herzhafte Bratengerichte:</b> pro Portion 300g vom Schweinenacken			
„Natur“, deftig gewürzt		4,20	4,67
„Berner Braten“ mit Hackfleisch, Käsewürfel und Kräutern gefüllt		4,80	5,34
„Jägerbraten“ mit Speck, Champignons und Petersilie		4,80	5,34
„Gärtnerin“ mit Brokkoli, Schinken und Käsewürfel gefüllt		4,80	5,34
„Hausfrauenart“ mit feiner Brotfüllung		4,80	5,34
„Holzfällerart“ im herzhaft deftigen Röstzwiebelmantel		4,80	5,34
„Toskana“ mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum gefüllt		4,80	5,34
Das Besondere		7%	19%
<b>Schlemmertöpfchen:</b> 3 dünne Scheiben pro Portion Schweinerücken in dünnen Scheiben mit Lachsschinken, Lindenberger und feiner Knoblauchnote		5,50	6,12
<b>Schlemmerbraten</b> Schweinerücken mit Brotfüllung im Speckmantel		5,30	5,89
<b>Rouladen</b> mit Schinken, Mascarpone und Basilikum gefüllt im Tomatenbeet		5,80	6,45
<b>Krustenbraten</b>		4,20	4,67
<b>Paniertes Schnitzel</b>	120 - 140 g	2,40	2,67
	180 - 200 g	3,60	4,00

Gepökelt vom Schwein		7%	19%
Honigschinken		4,90	5,45
Schinken in Brotteig		5,90	6,56
Kassler in Blätterteig		5,90	6,56
Schäufele und Kassler Hals		4,20	4,67
Kassler mit Knusperkruste aus Pinienkernen, Schalotten und Honig		6,10	6,78
gefülltes Kassler vom Rücken		5,50	6,12
1 Stück Grillhaxe knusprig gegrillt		3,90	4,34

Das Besondere - Spanferkel		7%	19%
<b>Ganzes Spanferkel</b>			
20 Portionen		150,00	166,82
30 Portionen		195,00	216,87
<b>Ganzes Spanferkel mit feinem Semmelknödelteig gefüllt</b>			
20 Portionen		180,00	200,19
30 Portionen		225,00	250,23
<b>Spanferkelbraten</b> von der Keule		7,50	8,34

Rund ums Geflügel	7%	19%
<b>Putenbraten „Natur“</b>	4,80	5,34
<b>Putenbraten</b> mit Brokkoli, Schinken und Käse gefüllt	5,60	6,23
<b>Putenbraten</b> mit Putenschinken, Champignons und Kräutern gefüllt	5,60	6,23
<b>Putenbraten</b> mit Blattspinat, Schafskäse und Tomaten gefüllt	5,60	6,23
<b>Putensteak „Toskana“</b> (2 Stück) mit Blattspinat und Mozzarella überbacken	5,80	6,45
<b>Putenrouladen</b> (2 Stück) mit Schinken, Mascarpone und Basilikum gefüllt, im Tomatenbett	5,80	6,45
<b>Putengeschnetzeltes „Madras“</b> in fruchtiger Currysoße	5,20	5,78
<b>Putennuggets</b> in bunter Panade	5,20	5,78
<b>½ gegrilltes Hähnchen</b>	3,20	3,56
<b>Hähnchenschlegel</b> knusprig gegrillt	2,40	2,67
<b>Hähnchenschlegel „Gärtnerin“</b> mit Brokkoli, Schinken und Käse gefüllt	5,80	6,45
<b>Hähnchenbrust</b> mit Honig-Senfsoße gratiniert	5,80	6,45
<b>Hähnchenbrust</b> mit Wirsing gefüllt	5,80	6,45
<b>Putenoberkeule</b> mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Spinat gefüllt	5,50	6,12
<b>Putenschinken</b> in Blätterteig oder Brotteig	6,20	6,90
<b>Barbarie-Entenbrust</b> gratiniert an Orangensoße	7,20	8,01
<b>Barbarie-Entenbrust</b> gebraten mit Backpflaumen	7,50	8,34

Gerichte vom Kalb	7%	19%
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> mit Brotfüllung	6,50	7,23
<b>Kalbsfrikassee</b> mit frischen Pilzen	6,50	7,23
<b>Kalbsrollbraten</b>	7,20	8,01
<b>Pasteten</b> gefüllt mit Kalbsfrikassee (2 Stck.)	7,50	8,34
<b>Wiener Schnitzel</b>	Tagespreis	
<b>Saltimbocca</b>	Tagespreis	
Kalbsschnitzel belegt mit Salbei und Parma-Schinken		
<b>Kalbsrücken</b> in feiner Kräuterkruste	Tagespreis	
<b>Kalbsfilet</b> in Morchelrahmsoße	Tagespreis	

Gerichte vom Schuttertäler Weiderind	7%	19%
<b>Rinderbraten/Rinderspickbraten</b>	5,50	6,12
<b>Gulasch</b> in dunkler Soße	5,80	6,45
<b>Rinderbraten</b> mit Lauch und Kräuterbutter gefüllt	5,80	6,45
<b>Burgundertopf</b> von der Hüfte mit Zwiebeln	6,20	6,90
<b>Rinderrouladen</b> mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt	6,20	6,90
<b>Roastbeef</b> in der Kräuterkruste	7,50	8,34
<b>Rindfleisch</b> mit Meerrettichsoße	7,50	8,34
<b>Sauerbraten</b> „Badische Art“	7,50	8,34
<b>Rinderzunge</b> gepökelt	7,50	8,34
<b>Rinderfilet</b> in der Kräuterkruste	8,80	9,79

Lammspezialitäten	7%	19%
<b>Lammragout</b> mit Zwiebelsoße	6,50	7,23
<b>Kräuter-Lammbraten</b> aus der Keule	7,30	8,12
<b>Lammspieße</b> „Provence“ mit Zucchini, Auberginen, Knoblauch und Cocktailtomaten	7,30	8,12

Spezialitäten vom heimischen Wild		7%	19%
Rehedelragout mit Waldpilzen			Saisonpreise
Hirschragout aus der Keule			Saisonpreise
Wildschweinbraten			Saisonpreise
Wildschweinragout mit Pfifferlingen			Saisonpreise

Soßen zu unserem Fleischgerichten		7%	19%
Dunkle Bratensoße		0,40	0,44
Dunkle Bratensoße mit Rahm verfeinert		0,45	0,50
Jägersoße mit Speck und Pilzen		0,50	0,56
Curryrahmsoße		0,50	0,56
Zigeunersoße mit Paprikastreifen		0,50	0,56
Spätburgundersoße mit Rotwein		0,60	0,67
Pfeffersoße mit grünen Pfefferkörnern		0,60	0,67
Morchelrahmsoße		0,80	0,89

Vegetarische Gerichte	7%	19%
<b>Mozzarellaschnitzel</b>	2,80	3,11
<b>Zucchini gratin</b> mit Tomaten und Paprika	3,20	3,56
<b>Kartoffel-Gemüse-Gratin</b>	3,80	4,23
<b>Gemüselasagne</b> mit Tomaten, Spinat und Schafskäse nach Wunsch	4,60	5,12

Feines aus Flüssen und Meeren	7%	19%
<b>Hechtklößchen</b> an Dillsoße	6,80	7,56
<b>Lachsfilet</b> auf Gemüsestreifen	7,10	7,90
<b>Forellenauflauf</b> mit Tomaten	6,80	7,56
<b>Lachsroulade</b> mit Champignons	7,50	8,34
<b>Lachsklößchen</b> an Safransoße	7,20	8,01
<b>Lachsfilet</b> in Blätterteig mit Blattspinat	7,50	8,34
<b>Zanderfilet</b> mit Kartoffelschuppen auf leichtem Sauerkraut	7,80	8,67
<b>Garnelenspieße</b> in Knoblauch gebacken	8,30	9,23
<b>Filetvariation</b> verschiedene Fischfilets an gebratenen Gemüsestreifen	8,80	9,79
<b>Tintenfische</b> mit provençalischer Brotfüllung		Tagespreis
<b>gebackene Miesmuscheln</b> (2 Spieße)		Tagespreis

Soßen zu unseren Fischgerichten	7%	19%
<b>Weißer Fischsoße</b>	0,50	0,56
<b>Dillsoße</b>	0,50	0,56
<b>Rieslingsoße</b>	0,60	0,67
<b>Orangen-Ingwer-Soße</b>	0,60	0,67
<b>Krebssoße</b>	0,80	0,89
<b>Safransoße</b>	0,80	0,89
<b>Bärlauchsoße</b>		nach Jahreszeit

Gemüse	7%	19%
<b>Apfelrotkraut</b>	2,10	2,34
<b>Erbsen und Karotten</b> in Butter geschwenkt	2,60	2,89
<b>Blumenkohl</b> mit Bechamel-Soße	2,60	2,89
<b>Brokkoli</b> mit Mandelbutter	2,60	2,89
<b>Kaisergemüse</b> (gemischt)	2,50	2,78
<b>Blattspinat</b> mit Pinienkernen	2,60	2,89
<b>Stangenbohnen</b> – mit oder ohne Speck	2,70	3,00
<b>Leipziger Allerlei</b> mit Spargelspitzen	2,70	3,00
<b>Italienisches Gemüse</b> <i>Zucchini, Auberginen, Cocktailtomaten mit Knoblauch verfeinert</i>	3,50	3,89
<b>weißer oder grüner Spargel</b>		zu Saisonpreisen

Beilagen	7%	19%
<b>Badische Butternudeln</b>	2,30	2,56
<b>Kartoffelknödel</b>	2,30	2,56
<b>Serviettenknödel</b>	2,30	2,56
<b>weißer Reis oder Naturreis</b>	2,30	2,56
<b>Bratkartoffeln</b>	2,30	2,56
<b>Schupfnudeln</b>	2,30	2,56
<b>Spätzle</b>	2,50	2,78
<b>Kartoffelgratin</b> - ab 10 Portionen	2,50	2,78
<b>Röstitaler</b>	2,50	2,78
<b>Kroketten</b>	2,50	2,78
<b>Schweizer Kartoffelgratin</b> , mit Käse verfeinert – ab 10 Portionen	2,60	2,89
<b>Wildreis</b>	2,50	2,78

Desserts	7%	19%
<b>Warmer Beerenmix</b>	2,40	2,67
<b>Meringue</b> mit Zitronencreme gefüllt	2,50	2,78
<b>Zitronenmousse</b>	2,90	3,23
<b>Schokoladenmousse</b>	2,90	3,23
<b>Vanillemousse</b>	2,90	3,23
<b>Schwarzwaldmousse</b>	3,80	4,23
<b>Panna cotta</b> mit Roter Grütze	3,10	3,45
<b>Crème Brûlée</b>	3,10	3,45
<b>Kleine Windbeutel</b> (5 Stück) mit Vanille- oder Schokoladencreme	3,10	3,45
<b>Hausgemachter Obstsalat</b> mit Zitronenmelisse	3,20	3,56
<b>Ananas-Kokos-Törtchen</b> mit Mandelbiskuit	3,50	3,89
<b>Obstplatte</b> mit exotischen Früchten	3,70	4,11
<b>Biskuitrolle „Birne Helene“</b> mit Schokoladencreme	3,70	4,11
<b>Crêpes Suzettes</b> 2 kleine Pfannkuchen mit Orangenfilets und Grand-Marnier-Sud – warm serviert	4,10	4,56
<b>Frische Waldbeeren und Erdbeeren</b>	Saisonpreise	
<b>Eistorte</b> (in verschiedenen Variationen)	Auf Anfrage	
<b>Käseplatte</b> bestehend aus internationalen Käsespezialitäten und Obst	2,80	3,11

## Schwarzwald Buffet

14,90 (7%) 16,57 (19%)

Hausgemachte Wurst- und Schinkenspezialitäten auf dem Holzbrett

Käseplatte

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich

Bauernbrot, Stangenweißbrot, Brezeln und Butter



Schäufele oder Honigschinken

Fleischkäse

Beilagen: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Kartoffelbrei

Erbsen und Karotten

Krautsalat mit Speck



Obstsalat und Schwarzwaldmousse

## Classic Buffet

20,80 (7%) 23,13 (19%)

Lachsrollchen mit Dillcreme

Gefüllte Tomaten mit Frischkäse

knackig-frische Blattsalate, Rohkost- und Salatspezialitäten mit Dressings

Pflaume im Speckmantel



Wiener Rahmtopf – Schweinelendchen in Rahmsoße

Putengeschnetzeltes mit Curryfruchtsoße

Beilagen: Spätzle, Reis, Bandnudeln

Gemüseplatte



Frisches Obst

Gefüllte Windbeutel mit leichter Schokoladen- und Vanillecrème

Milde Käseplatte mit Stangenweißbrot und Butter

## Italienisches Buffet

26,00 (7%) 28,92 (19%)

Spießchen von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Melone mit Schinken

Vitello tonnato – Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Kapern

Mariniertes Gemüse - Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons

Salat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Rucicola und Parmesan

Brotkorb mit Ciabatta



Saltimbocca von der Putenbrust mit Parmaschinken und Salbei

Lammbraten aus der Keule mit Rosmarinsoße

Lachslasagne mit Gemüsestreifen

Beilagen: Bandnudeln, Reis/Risotto

Italienisches Gemüse



Panna Cotta

Espressomousse

Obstsalat

Käseplatte

## Galabuffet

32,50 (7%) 36,14 (19%)

Lachstartartörtchen mit Gurken und Kräutercreme - fraîche  
 Halbe Avocado gefüllt mit Krabben auf Salatbouquet  
 Roastbeefröllchen mit Remouladensoße  
 Carpaccio vom Thunfisch mit rosa Pfeffer  
 knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
 erlesene Feinschmeckersalate



Karotten-Ingwer-Suppe oder Gazpacho



Rinderfilet „Wellington“ mit Burgundersoße  
 Barbarie Entenbrust gratiniert mit Orangensoße  
 Zanderfilet mit Kartoffelschuppen an leichtem Sauerkraut mit Rieslingsoße  
 Kaisergemüse, Speckbohnen und grüner Spargel  
 Beilagen: Spätzle, Kroketten und Kartoffelgratin



Käseplatte mit Trauben



Crème Brûlée

Crêpes Suzettes

Biskuitrolle „Birne Helene“

## Brunchbuffet

13,50 (7%) 15,01 (19%)

## Unser Tipp – nicht nur für Langschläfer....

Braten-, Wurst- und Schinkenplatte  
 Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten  
 Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
 Hackbällchen  
 Rührei mit Champignons  
 Gulaschsuppe  
 Verschiedene Konfitüren  
 Joghurt  
 Müsli  
 Milch  
 Brotkorb und ofenfrische Brötchen, Butter  
 Gemischte Obstplatte

## Kinderbuffet mit 4 Komponenten

6,50 (7%) 7,23 (19%)

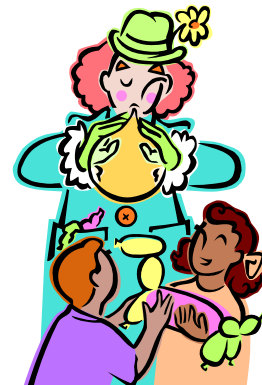
Wählen Sie aus ...



Frikadellchen  
 Partyschnitzelchen  
 Hähnchenkeulen  
 Mini – Wiener Würstchen

Kleine Gemüseplatte mit Erbsen, Karotten und Bohnen  
 Spaghetti Bolognese  
 Spätzle mit milder Rahmsauce

Rote oder grüne Götterspeise mit Vanillesauce  
 Schoko- oder Vanillepudding



# *Alte Fabrik*

## Raum zum Feiern

*...und der Tag wird zum Fest.*

Endlich ist es soweit! Nach aufwändiger und liebevoller Renovierung ist unser 150 m<sup>2</sup> großer Festsaal eröffnet. Wir bieten Ihnen einen anspruchsvollen Rahmen für Ihre privaten Feierlichkeiten oder geschäftlichen Einladungen. Beim Sektempfang auf der großzügigen Freiterrasse genießen Sie einen herrlichen Blick auf den Lauenberg. Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Cocktailempfang oder Firmenjubiläum – feiern Sie Ihr Fest bei uns.

Weitere Informationen erhalten Sie von Herrn Alexander Weber  
Telefon: 07823 960 50-22



## Raummiete



Die Raumbereitstellungsgebühr beinhaltet folgende Leistungen:

- Bereitstellung der vorhandenen Tische und Stühle
- Leihgebühr für Porzellan und Besteck zur Speisenfolge korrespondierend
- Benutzung der Toiletten inklusive der Reinigung
- Gebühren für Wasser, Abwasser und Strom
- Endreinigung
- 19% Mehrwertsteuer

Raummiete bis 50 Personen	220,00 Euro
Raummiete bis 75 Personen	250,00 Euro
Raummiete bis 100 Personen	270,00 Euro



## Unsere Getränkeauswahl

### Biere

Alpirsbacher Pils	Fass 20l	98,00
Alpirsbacher Pils	Fass 30l	145,00
Alpirsbacher Pils	0,33l	1,80
Alpirsbacher Hefe-Weizen hell	0,5l	2,10
Alpirsbacher Kristall-Weizen	0,5l	2,10
Alpirsbacher alkoholfrei	0,33l	1,80

### Mineralwässer

Peterstaler Classic Gourmet	0,75l	1,80
San Pellegrino	1,0l	2,40

### Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Silber	0,7l	1,80
Coca-Cola <sup>(2,3)</sup>	1,0l	4,20
Fanta <sup>(2)</sup>	1,0l	4,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>(1)</sup>	1,0l	3,80

### Säfte

Jacoby Orangesaft – 100% Fruchtsaft	1,0l	4,50
Jacoby Apfelsaft – 100% Fruchtsaft	1,0l	4,20
Jacoby Traubensaft rot	0,2l	1,70
Jacoby Sauerkirschnektar	0,2l	1,70
Jacoby Multivitaminsaft	0,2l	1,70

Weitere Getränke organisieren wir gerne für Sie!

## Wein und Sekt

### Weiß

Oberkircher Müller-Thurgau	1,0l	10,50
Oberkircher Riesling	1,0l	12,50
Oberkircher Riesling, trocken	1,0l	12,50
Zeller Abtsberg Weißburgunder	0,75l	12,90
Durbacher Grauburgunder	0,75l	14,50

### Rot

Waldulmer Spätburgunder Rotwein	1,0l	14,30
Waldulmer Spätburgunder Rotwein, trocken	1,0l	14,30

### Sekt

Geldermann Superb trocken	0,75l	13,90
---------------------------	-------	-------

### Prosecco

Prosecco il Portale	0,75l	14,50
---------------------	-------	-------

### Spirituosen und Cocktails

Bacardi, Jack Daniels, Jägermeister, Ramazotti, Hennessy, Kirschwasser, Caipirinha, Cuba libre, Bacardi-Kirsch .... Gerne stimmen wir unser Getränkeangebot mit Ihren Wünschen ab. Bitte sprechen Sie uns an.

## Wissenswertes

Wir kennzeichnen unsere Speisen und Getränke nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzuV) wie folgt: (1) chininhaltig, (2) mit Farbstoff, (3) mit Koffein

**Brühwürste** wie: Fleischwurst, Aufschnitt, Wienerle usw., **Kochpökelwaren** wie: Schinken, Schäufele usw., **Rohwürste**: wie Salami, Pfefferbeisser usw. (ohne Stabilisator und Emulgator), enthalten grundsätzlich folgende Zusatzstoffe: Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel (Vitamin C), Geschmacksverstärker (auf Selleriebasis), Stabilisator, Aromen, Emulgator.

**Fleischerzeugnisse** wie: Braten, Schnitzel usw., Geschmacksverstärker (auf Selleriebasis)

Über allergene Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft.

## Leihservice außer Haus (in der Saalmiete enthalten)

### Porzellan – Besteck – Gläser

Großer Teller, flach 27 cm mit Besteck	0,65
Kleiner Teller, flach 18 cm mit Besteck	0,60
Salatschale aus Glas mit Besteck	0,60
Suppenteller mit Suppenlöffel	0,50
Kaffeetasse, Untertasse und Kaffeelöffel	0,55
Kuchenteller mit Gabel	0,50
Wein-, Sekt- oder Bierglas	0,30
Schorleglas / Saftglas	0,20

**Die Leihgebühr (außer Haus) für Gläser entfallen, wenn die Getränke aus unserem Angebot bezogen werden.** Bei ungespülter Rückgabe von Porzellan und Gläsern verdoppelt sich die Leihgebühr.

### Tischwäsche inkl. Reinigung

Mundserviette weiß 50 x 50	1,10
Deckserviette weiß 80 x 80	1,50
Tischdecke weiß 130 x 130	3,60
Tischdecke weiß 180 x 130	4,80
Tischdecke weiß 220 x 130	5,80

### Sonstige Leihgegenstände

Tische, Stühle, Kaffeemaschine, Spülmaschine, Gasgrill, Kühlschränke, Festzelte in unterschiedlichen Größen, Sonnenschirme, Festzeltgarnituren....

### Sonstige Leistungen

Anfahrt / Abholung	pro km	0,70
Brennpaste (Brenndauer ca. 1,5 bis 2 Stunden)	pro Stück	1,80
Servicemitarbeiter	pro Stunde	19,50

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Angebote, Lieferungen und Leistungen von Partyservice Alexander Weber. Diese werden mit Auftragserteilung als ausschließlich maßgeblich anerkannt. Diese gelten somit auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.

### Angebote

Unsere Angebote sind freibleibend, es sei denn, aus der Auftragsbestätigung ergibt sich etwas anderes. Die Angebote von Partyservice Alexander Weber umfassen alle Bereiche der warmen und kalten Küche, der Lieferung von Waren des täglichen Bedarfs, Getränken und Tabakwaren im Zusammenhang mit anderen Warenlieferungen oder benötigten Dienstleistungen.

Die in allen Angeboten oder Vereinbarungen festgelegten Preise sind maßgebend für mindestens 2 Wochen und gelten bei Auftragsbestätigung oder Anlieferung verbindlich. Das Recht, die Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Bestellung unvorhergesehene Kostenerhöhungen auftreten, bleibt ausdrücklich vorbehalten. Diese werden dem Käufer auf Verlangen nachgewiesen. Die bei Bestellung festgelegte zu versorgende Personenzahl ist verbindlich. Änderungen der Bestellten Personenzahl sind bis 48 Std. vor Beginn möglich. Wird ein bereits erteilter Auftrag vor Beginn der Veranstaltung oder der Lieferung abgesagt, kann eine Stornogebühr für entstandene Kosten berechnet werden, in der Regel 80% des Auftragswertes.

### Mehrwertsteuer

Die in der Veranstaltungsmappe angegebenen Preise für Speisen beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 7%. Bei Lieferungen von Speisen in Verbindung mit Serviceleistungen schreibt der Gesetzgeber einen Mehrwertsteuersatz von derzeit 19% vor. Im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung werden die Preise entsprechend angeglichen.

### Zahlungsbedingungen

Lieferungen bis zu einem Gesamtrechnungsbetrag von EUR 100,00 sind sofort bei Lieferung in bar fällig. Bei Lieferungen über diesen Betrag hinaus, sind 50 % Anzahlung zu leisten. Diese müssen bis 4 Tage vor Lieferung in Bar oder als Gutschrift auf unserem Konto eingegangen sein. Zahlungsmöglichkeiten sind Bargeld oder per Rechnung. Der Gesamtrechnungsbetrag ist spätestens 7 Tage nach Rechnungseingang ohne Abzug fällig. Nach diesem Zeitpunkt entstehen Verzugs- und Fälligkeitszinsen im Sinne des § 353 HGB werden mit 3 v. H. über dem entsprechenden Leitzins der EZB vereinbart. Bei verschuldeter Nichteinlösung von Lastschriften, Schecks oder Wechseln tritt der Zahlungsverzug sofort ein. Die Mahngebühren betragen EUR 10,00 für jede Anmahnung einer Rechnung. Weitergehende Ansprüche bleiben unberührt.

### Leihservice

Wir stellen Geschirr, Gläser und Bestecke sowie sonstige Ausrüstungen für Partyservice oder Catering auf Wunsch zur Verfügung. Für Bruch oder Verlust von Leihgegenständen hat der Kunde Ersatz zu leisten. Sämtliche Transportgeräte, Platten, Bretter, Geschirr und Bestecke sind unser Eigentum und gehören nicht zur Warenlieferung. Die Gerätschaften sind während der Nutzung durch den Kunden pfleglich zu behandeln. Fehlen bei Rückgabe Geräte, sind sie beschädigt oder vollständig zerstört worden, ist der Kunde verpflichtet, die Geräte binnen einer Woche wiederzubeschaffen oder die Wiederbeschaffungskosten zum Neupreis zu ersetzen.

### Gewährleistung / Mängel

Der Kunde hat die gelieferte Ware / Dienstleistung bei deren Eingang oder Empfang auf Mängel im Hinblick auf ihre Beschaffenheit unverzüglich zu untersuchen. Beanstandungen sind sofort dem ausliefernden Personal, welches zur Entgegennahme berechtigt ist, anzuzeigen und auf geeigneter Weise zu protokollieren und gegenzuzeichnen. Dies betrifft im Besonderen alle frisch zubereiteten Speisen, Getränke und leicht verderblichen Waren. Werden diese Bedingungen und Fristen nicht eingehalten, bestehen keine Gewährleistungsansprüche oder andere Schadensersatzansprüche an Partyservice Alexander Weber. Ist die Lieferung oder der Gegenstand unvollständig oder hat nicht die vereinbarte Beschaffenheit oder eignet sich nicht für die nach dem Vertrag vorausgesetzte oder die Verwendung allgemein oder haben diese nicht die Eigenschaften, die den Käufer oder Kunden nach den öffentlichen Äußerungen von Partyservice Alexander Weber erwarten kann, leistet Partyservice Alexander Weber grundsätzlich Nacherfüllung durch Nachlieferung einer mangelfreien Sache. Darüber hinausgehende Schadensersatzforderungen sind ausgeschlossen.

### Eigentumsvorbehalt

Sämtliche gelieferten Waren (Vorbehaltswaren) bleiben bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen aus den einmaligen oder laufenden Geschäftsverbindungen, sowie etwaiger Nebenforderungen, gleich aus welchem Rechtsgrund, im Eigentum von Partyservice Alexander Weber. Bei Zugriffen Dritter ( insbesondere Gerichtsvollzieher ) auf die Vorbehaltsware wird der Käufer / Kunde auf das Eigentum von Partyservice Alexander Weber hinweisen und Partyservice Alexander Weber unverzüglich benachrichtigen, damit diese ihre Eigentumsrechte durchsetzen kann. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, Partyservice Alexander Weber die in dem Zusammenhang entstehenden gerichtlichen oder außergerichtlichen Kosten zu erstatten, haftet hierfür der Käufer. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers ( im Besonderen bei Zahlungsverzug ) ist Partyservice Alexander Weber berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und die Vorbehaltsware herauszuverlangen.

### Datenschutz

Gemäß § 33 BDSG weist Partyservice Alexander Weber darauf hin, dass für diesen Vertrag personenbezogene Daten nur in dem Umfang erhoben und in maschinenlesbarer Form gespeichert werden, der erforderlich ist, um dieses Vertragsverhältnis einzugehen, ggf. zu ändern und durchzuführen. Auf Verlangen des Käufers / Kunden kann dieser jederzeit Auskunft über Umfang und Zweck der Datenverarbeitung und weitere Empfänger der Daten verlangen.

### Schlussbestimmungen

Für diese und in Zusammenhang stehende Geschäftsbedingungen, sowie die gesamte Rechtsbeziehungen zwischen Partyservice Alexander Weber und dem Käufer / Kunde gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Andere Bestimmungen finden keine Anwendung. Eine Aufrechnung oder Abtretung von Forderungen des Käufers / Kunden gegen Partyservice Alexander Weber ist ausdrücklich nicht gestattet. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Offenburg. Mündliche Nebenabreden sind unwirksam.

### Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung in diesen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.