

Geburtstag, Hochzeit, Familienfest, Party, Sommerfest im Garten, Konfirmation, Firmung, Taufe, Firmenfeste oder Jubiläum – es gibt viele Anlässe zum Feiern.

In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne – dabei treffen Sie selbstverständlich die Auswahl selbst.

Gerne beliefern wir Sie auf Wunsch mit weiteren, nicht aufgeführten Spezialitäten, die saisonabhängig sind. Auf die Frische und die Qualität unserer Zutaten legen wir größten Wert.

Casa Sequenzia – Catering und mehr ist das optische und kulinarische Highlight auf jedem Event.

Sie wollen eine Pizza bestellen? Warum dann nicht das mobile Ristorante? Hier backen wir vor Ort die Pizza im Steinofen oder kochen für Sie frisch auch Pasta.

Ihre Kontaktdaten (bitte ausfüllen)

Vorname: _____ Nachname: _____

Straße: _____ Wohnort: _____

Telefon: _____ Mobil: _____

Art der Veranstaltung: _____ Datum _____

Veranstaltungsort: _____

Sie können uns gerne Ihre Bestellung per Post oder Mail zusenden, oder Sie vereinbaren einen persönlichen Gesprächstermin mit uns.

Wir bedanken uns für Ihren Auftrag
Ihr

Casa Sequenzia – CATERING UND MEHR



Buffetauswahl:

Grande **Medio** **Piccolo** **Personenzahl:** _____

Mit unseren Buffet- und Catering-Vorschlägen wollen wir Ihnen lediglich einen kleinen "Wegweiser" geben. Sie können dies selbstverständlich nach Ihren Vorstellungen ändern oder zusammenstellen!

Beispiele:



Buffet Grande ab 50 Personen
 9 Vorspeisen (3x Gemüse / 3x Fleisch / 3x Fisch)
 2 Hauptgerichte + 2 Beilagen und 2 Dessert



Buffet Medio ca. 35 -50 Personen
 6 Vorspeisen (2x Gemüse / 2x Fleisch / 2x Fisch)
 2 Hauptgerichte + 2 Beilagen und 2 Dessert



Buffet Piccolo ca. -35 Personen
 3 Vorspeisen (1x Gemüse / 1x Fleisch / 1x Fisch)
 1 Hauptgericht + 2 Beilagen und 2 Dessert

I Fingerfood/Canapé Preis pro Person: _____ € (pro Person)

II Auswahl Vorspeisen (bitte ankreuzen)

Vegetarisch	Fisch	Fleisch
Marinierte Paprika <i>vegan</i>	Gratinierte Muscheln	Carpaccio vom Rind
Tomaten Mozzarella	Meeresfrüchtesalat	Roastbeef
Gratinierte Champions	Scampi Cocktail mit Avocado	Hackfleischbällchen mit feiner Knoblauchsauce
Panierte Austernpilze	Krebsfleisch Krokette	Prosciutto Melone
Gegrillte Austernpilze <i>vegan</i>	Lachs Carpaccio	Bressola Carpaccio
Brokkoli al Forno <i>vegan</i>	Vitello Tonnato	Italienische Wurstplatte
Rucola mit Parmesan	Gegrillte Scampi	
Reissalat <i>vegan</i>	Lachs im Backofen	
Spinat mit Knoblauch <i>vegan</i>		
Italienische Käseplatte		
Gemischter Salat der Saison <i>vegan</i>		

Preis pro Person: _____ € Preis pro Person: _____ € Preis pro Person: _____ €

III Auswahl Hauptgerichte (bitte ankreuzen)

<i>Fleisch + Fisch</i>	<i>Beilagen zur Auswahl</i>	<i>Nudeln als Hauptspeise</i>
Scaloppina al vino bianco <i>Kalb in Weißweinsauce</i>	Nudeln	Penne Napoli <i>mit Tomatensauce <small>vegan</small></i>
Scaloppina ai porcini <i>Kalb mit Steinpilzen u. Tomaten</i>	Gemüse	Spaghetti aglio e olio <i>mit Knoblauch und Olivenöl wahlweise mit Schrimps <small>vegan</small></i>
Scaloppina al gorgonzola <i>Kalbsfleisch mit Gorgonzolasauce</i>	Kartoffelgratin	Penne Bolognese <i>mit Hackfleischsauce</i>
Roastbeef <i>am Stück gerillt</i>	Speckbohnen	Lasagne <i>auch vegetarisch/vegan möglich</i>
Putenschnitzel natur		Cannelloni <i>mit Fleisch oder vegetarisch</i>
Schweinerollbraten		Fiocchi (gefüllte Nudeln) <i>mit Birne in Gorgonzolasauce + Pistazien</i>
gegrilltes Lachsfilet <i>in Zitronensauce</i>		saisonal gefüllte Nudeln <i>mit Kürbis- oder Spargelfüllung <small>vegetarisch</small></i>
Pangasiusfilet <i>in Weißweinsauce</i>		

Preis pro Person: _____ € Preis pro Person: _____ € Preis pro Person: _____ €

IV Pizza: Preis pro Person: _____ € je nach Belag

Pizzen werden vor Ort gebacken und nach Verbrauch abgerechnet!

V Auswahl Dessert (bitte ankreuzen)

Tiramisu	Panna Cotta

Preis pro Person: _____ € Preis pro Person: _____ €

Betreuung/Service vor Ort: ja nein
(Servicekräfte/Bedienungen werden nur vermittelt – Entlohnung direkt)

Buchung RistoMobil: ja nein

Zusatzleistungen

Bei Anlieferung der jeweilig gewünschten Speisen kommen **IMMER** folgende Zusatzkosten dazu:

- KOCH ODER KÖCHE für die Essensausgabe **48,00 € / pro Stunde**
 (Die Personalkosten sind Richtwerte, es werden die tatsächlichen Arbeitsstunden vor Ort abgerechnet)
- SPÜLDIENST Pauschale 180,-€ für Equipment ungespült zurück (Kein Geschirr und Gläser der Gäste)

I	Auswahl Fingerfood	Summe: _____	€
II	Auswahl Vorspeisen	Summe: _____	€
III	Auswahl Hauptspeisen	Summe: _____	€
IV	Auswahl Pizza	Summe: _____	€
V	Auswahl Dessert	Summe: _____	€
	Zusatzleistungen	Summe: _____	€
	Anfahrtspauschale	Summe: _____	€
	Endsumme:	_____	€

Datum/Unterschrift: _____
 Kunde

Unterschrift: _____
 CasaSequenzia

Allgemeines:

- Alle warmen Speisen werden in Wärmebehältern inklusive der Brennpaste geliefert. Die Vorspeisen werden frisch auf hochwertigen Platten angerichtet. Natürlich isst das Auge auch immer mit, deshalb sind alle Platten und Speisen mit viel Liebe dekoriert und werden Sie und Ihre Gäste verzaubern.
- Anlieferung und Buffet-Aufbau (bis 20 km)
- Abholung des Equipments bei einer Bestellung ab 25 Personen (bis 20 km)
- **Die Bestellfrist beträgt 14 Tage vor Veranstaltungstag**
- **Nach Auftragsbestätigung erlauben wir uns eine Anzahlung von 50 % des Gesamtpreises zu erheben**
- Unser Catering-Service bietet Ihnen bei Bedarf selbstverständlich auch Leihgeschirr im Rahmen Ihrer Bestellung an.
- Alle Buffet-und Geschirrtteile, sowie die Warmhaltebehälter müssen am 2. Werktag nach Lieferung wieder zurückgegeben worden sein.
- Beschädigte oder fehlende Teile werden in Rechnung gestellt.

Wir bemühen uns während der Veranstaltung intensiv darum, die Arbeitsstunden in Ihrem Sinne zu optimieren.