

Belegte Backwaren

Mindestbestellmenge: 10 Stück/Sorte

Classic

zum Beispiel belegt mit Truthahnsalami, Kochschinken, Schinkenwurst, Gouda, Maasdamer

1/2 belegtes Weizenbrötchen classic	1,40 €
1/2 belegtes Schnittchen classic (Mischung: Weiß- und Graubrot)	1,40 €
1/2 belegtes Mehrkornbrötchen classic	1,50 €

Deluxe

zum Beispiel belegt mit Serranoschinken, gegrillter Putenbrust, Hähnchenbrustpastete
Schweinebraten -natur-, Camembert, Kräuter-Paprika-Käse

1/2 belegtes Weizenbrötchen deluxe (Rautenförmiges Weizenbrötchen)	1,60 €
1/2 belegtes Schnittchen deluxe (Mischung: Weiß- und Graubrot)	1,60 €
1/2 belegtes Mehrkornbrötchen deluxe	1,70 €

Aufpreis für ganze, belegte Brötchen zzgl. 1,00 €

„Doppeldecker“ Weißbrotsandwich

2 Scheiben Weißbrot belegt mit Salat, Gurke, Gouda und gegrillter Putenbrust
-halbiert und in Zellophanfolie verpackt-

2,90 €

Canapées (kleine, geröstete Weißbrotscheiben)

Mindestbestellmenge: 20 Stück/Belag
belegt mit Camembert, Roastbeef, Lachsmousse oder Hähnchenbrust

2,30 €

Vollkornbrot-Canapées

Mindestbestellmenge: 20 Stück/Belag
belegt mit Serranoschinken, feinem Rindfleischsalat oder Ziegenkäse mit Honig

2,30 €

Weitere Spezialitäten aus der Backstube

Mindestbestellmenge: 10 Stück/Sorte

belegte Laugenstange mit Salat und Bresso	2,30 €
Mini-Croissant	0,80 €
Mini-Käse-Croissant	0,95 €
Mini-Schoko-Croissant	0,95 €
Laugenkonfekt (5 Stück)	1,80 €

Fingerfood

Mindestbestellmenge 20 Stück/Sorte

Diese hausgemachten Gaumenfreuden eignen sich besonders für Stehempfänge.
Als Schmaus für Auge und Zunge sind sie nicht mit einer sättigenden Mahlzeit zu vergleichen.
Wir empfehlen eine Menge von 7-8 Stück pro Person.

...wir bieten auch saisonales Fingerfood. Gerne beraten wir Sie!

Herzhafte Mundbissen direkt vom Tablett

Mini-Boulette mit Senfgurke und Paprika	1,20 €
Gouda-Würfel mit Trauben	1,20 €
Mini-Pizza (Sorten gemischt: Salami / Schinken / Drei Käse)	1,30 €
Fleisch/Fisch Blätterteighäppchen	1,30 €
Käse-Tomaten-Mürbeteig mit Bresso	1,40 €
Herzhafter Müslitaler mit Backpflaume und Schinken	1,40 €
Datteln/Aprikosen im Speckmantel	1,40 €
Pumpnickeltaler mit feinem Käsesalat und Radieschen	1,40 €
Kartoffel-Speck-Muffin mit Schinkensalat	1,80 €
Kräuter-Windbeutel mit Ratatouille	1,80 €
Buchweizen Blinis mit Matjestatar	1,80 €
Gebeizter Lachs auf einer Scheibe Briochebrot	1,80 €
Kartoffelpickert mit Speck und Apfel	1,80 €
Olivenbrot-Crostini mit Auberginen-Kaviar	1,80 €
Antipasti-Zucchini-Röllchen	2,20 €
Mini-Brioche mit geräucherter Lachsmousse	2,20 €
Shrimps im Teigmantel	2,20 €
Vegetarische Pomomela feine, rautenförmige Antipastischnitte	2,20 €

Quiche vom Blech, Preis pro Blech à 48 Fingerfood-Stücke

Lauch-Zwiebel-Kuchen	29,50 €
Möhren-Kartoffel-Ingwer-Quiche	29,50 €
Gemüse - Quiche	29,50 €
Quiche „Lorraine“ mit Zwiebeln und Speck	32,50 €
Kartoffel-Zwiebel-Estragon-Quiche	32,50 €
Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Quiche	34,50 €
Gorgonzola-Champignon-Quiche mit Curry	34,50 €
Saisonale Quiche auf Anfrage	32,50 €

Fingerfood

Mindestbestellmenge 20 Stück/Sorte

Fingerfood am Spieß

Tortillawürfel mit Tomate und Paprika	1,90 €
Kirschtomaten mit Mozzarella	1,90 €
Melonenperlen mit Schinken	1,90 €
Hähnchenspieß „Tandoori“	2,20 €
Schweinefiletspieß in Mandelkruste	2,20 €
Kandierte Tomaten mit Putennocken und Pesto	2,20 €
Marinierte Garnelen mit Zitronengras	2,50 €
Mediterrane Lammröllchen	2,50 €
Minirouladen vom Rind „Hausfrauen Art“	2,50 €

Fingerfood im Gläschen

Gegrillte Aubergine mit Ziegenkäse und Oliven-Tapenade	2,70 €
Polentawürfel mit Paprikachutney	2,70 €
Linsensalat mit Kasslerwürfeln (auch vegan erhältlich- mit Ananas)	2,70 €
Champignonsalat griechischer Art	2,70 €
Gemüsesticks Karotte, Gurke, Paprika, Kohlrabi	2,70 €
Salat vom Lamm mit Koriander	2,90 €
Lammkeulen-Tapenade auf Ratatouille	2,90 €
Falafel auf Ananas-Curry	2,90 €
Matjestatar mit Sauerrahm	2,90 €
Fenchelsalat mit gebeiztem Lachs	2,90 €
Geräucherte Entenbrust auf Backpflaumen-Lauch-Salat	3,10 €
Hähnchenkroketten mit Estragon	3,10 €
Putenbrust auf Wokgemüse mit Cashewkernen (auch vegan erhältlich)	3,10 €
Guacamole mit Shrimps	3,10 €
Hähnchenballotine auf Radieschensalat	3,10 €
Gebratene Garnele auf Glasnudelsalat	3,10 €
Lachspraline auf Kartoffel-Gurken-Salat	3,10 €

Süßes Fingerfood im Gläschen

Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstücken	2,90 €
Natur-Joghurt mit frisch geschnittenem Obst	2,90 €
Quarkmousse mit Mandarinengelee	2,90 €
Grießflammerie mit Kirschkompott	2,90 €
Limettenquark mit Himbeer coulis	2,90 €
Mascarponecreme mit Amarettinis	3,10 €
Rotweincreme mit Orangenkompott	3,10 €
Mangocreme mit Ingwer und karamellisierten Bananen	3,10 €
Zartbitter Schokoladenmousse mit Amarenakirschen	3,10 €
Toblerone-Ganache auf kandierten Orangen	3,10 €
Mandelmousse mit Rosmarinkrokant	3,10 €
Pumpnickelmousse mit Kirschwasser und Kirschoße	3,10 €
Kokosmousse mit gebratener Ananas	3,10 €
Frischer Obstsalat	3,10 €

Alle Preise inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

Suppen

-als Vorspeise oder kleiner Imbiss-
250 ml/Portion, mit Baguettescheiben
Mindestbestellmenge 15 Portionen

Rote Linsensuppe mit Curry und Orange	3,50 €
Brokkolicremesuppe mit Grünkernklößchen	3,50 €
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Arborio Reis	3,50 €
Karotten-Kokosmilch-Curry-Suppe	3,50 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben	3,50 €
Kartoffelsuppe vegetarisch mit Croûtons	3,50 €
Minestrone italienische Gemüsesuppe	3,80 €
Paprikacremesuppe mit gegrillten Zucchini-scheiben	3,80 €
Möhren-Fenchel-Suppe mit Putenfleisch	3,80 €
Pilzcremesuppe mit frittierten Mini-Semmelknödeln	3,80 €
Saisonsuppe	ab 3,80 €

Eintöpfe

-als Hauptmahlzeit-
400 ml/Portion, mit Baguettescheiben
Mindestbestellmenge 10 Portionen

Herzhafter Erbseneintopf mit Fleischwurstwürfeln	4,60 €
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	4,60 €
Käse-Lauch-Suppe – vegetarisch -	4,60 €
Kräftiger Linseneintopf mit Mettwurstscheiben, Kartoffeln und Thymian	4,60 €
Kartoffeleintopf mit Schinkenwürfeln, Gemüse und Estragon	4,60 €
Gemüse-Kartoffeleintopf – vegetarisch -	4,60 €
Chili con Carne pikant gewürzt, mit Hackfleisch halb und halb, Mais, Paprika	4,90 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika	4,90 €
Puteneintopf mit Putenwürfeln, Kohlrabi, Grünkern, Ingwer, Orangenfilet	4,90 €
Zur Winterzeit: Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Mettwurstscheiben	4,90 €

Salate/kalte Platten

Mindestbestellmenge 10 Portionen, 200 g pro Portion

Kartoffelsalat in Senfvinaigrette mit Speck und Zwiebeln	2,60	€
Westfälischer Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Zwiebeln, Senfmayonnaise	2,60	€
Spitzkohl-Karottensalat mit Radiccio und Kürbiskernen	2,60	€
Tomatensalat mit Fetakäse, roten Zwiebeln und Balsamicovinaigrette	2,80	€
Mediterraner Nudelsalat mit knackigen Gemüsen, getrocknete Tomaten und Tapenade	2,80	€
Reissalat mit Hähnchenstreifen, Paprika und Estragonvinaigrette	2,80	€
Griechischer Salat Tomaten, Gurken, Feta, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, Vinaigrette	2,80	€
Paprikasalat mit Zucchiniestreifen und Curry-Peppadew-Dressing	2,80	€
Gemischter Salat verschiedene Blattsalate , Tomate, Gurke, Paprika, Balsamicovinaigrette	2,80	€
Antipastivariation (2000g) mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilzen, Fenchel und Möhren	59,00	€
Caprese (2000g) Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto	54,00	€
Aufschnittplatte (1000 g) Serranoschinken, Putenaufschnitt, Schweinebraten, verschiedene Schnittkäse	35,00	€
Käseplatte klassisch (1000 g)Gouda, Maasdamer, Kräuter-Paprikakäse, Camembert, Weintrauben	27,00	€
Französische Käseauswahl (1000 g) auf der Schieferplatte mit Weintrauben, Nüssen	39,00	€
Pont-l'Évêque, Roquefort, St. Maure, Comté, Camembert de Normandie		
Lachs -gebeizt- (1000g) mit Dill-Senf-Soße	49,00	€
Paniertes Schnitzel vom Schwein oder von der Pute (140 g) Preis je Stück	3,50	€
Frikadelle je Stück (130 g) halb und halb, Preis je Stück	2,30	€
Pfefferbeißer je Stück (100g) Preis je Stück	1,80	€

Baguettes/Brote/Dips

Hausbrot Olive-Tomate (400 g)	3,40	€
Weizenbaguette „Rustika“ (400 g)	3,20	€
Wagenrad (30 kleine Partybrötchen)	7,50	€
Vollkorn-Nussbrot (400 g)	2,90	€
Vollkorn-Saftbrot (400 g)	2,90	€
Kräuterquark (500 g)	7,20	€
Kräuterbutter (500 g)	8,90	€
Olivendip (500 g)	7,90	€
Paprikadip (500 g)	7,20	€

Warme Gerichte

Mindestbestellmenge 10 Portionen/Sorte

Hauptgerichte mit Fleisch

Westfälisches Zwiebelfleisch (250 g)	7,40 €
Rinderschmorbraten (250 g) mit Waldpilzsoße	7,40 €
Geschmorte Rinderroulade (200 g) mit Speck, Gewürzgerurken und Zwiebeln	7,40 €
Kalbsbraten (200 g) mit Mandeln und Zitronen-Amaretto-Soße	6,90 €
Schinkenbraten (300 g) in Senfsoße	6,20 €
Kasslerrücken (250 g) mit Senf-Pfeffer-Soße	6,20 €
Jungschweinerückenbraten (250 g) mit Thymian-Zitronen-Soße	6,90 €
Schweinemedailleurs (200 g) mit Kräuter-Senf-Kruste	7,40 €
Schweinemedailleurs (200 g) in Pernod-Sahne-Soße	7,40 €
Schweineschnitzel (180 g) mit Pilzsoße oder Paprika-Soße –Soßen werden separat gereicht -	5,50 €
Putengeschnetzeltes (200 g) mit Champignons, Wurzelgemüse, Cognac-Senf-Soße	6,20 €
Hähnchenbrust (200 g) „süß-sauer“ mit Ananas, Gemüse und Sojasoße	6,20 €
Putenbrust Frikassee (200 g) „indisch“ mit Curry-Frucht-Soße	5,70 €
Hähnchenbrustfilet (200 g) „mediterran“ gefüllt mit Brokkoli, Parmesan und Mandeln, Marsalasoße	6,90 €

Vegetarische Hauptgerichte – 400 g pro Portion

Chinakohlroulade gefüllt mit Risotto und Gemüse in Tomaten-Pesto	5,50 €
Lasagne mit Bulgur-Auberginen-Spinat-Ricotta-Füllung und Gorgonzolasoße	5,50 €
Schwäbische Spätzle-Pfanne mit Spinat, Tomaten, Pilzen und buntem Gemüse	5,50 €
Kartoffel-Spinatauflauf mit Cocktailtomaten und Fetakäse	5,50 €
Hirtenkäse im Filoteig auf Sesam-Wokgemüse	6,90 €
Kartoffel-Wirsing-Auflauf mit Aprikosen und Mandelstiften, Curry-Hafersahne-Soße, VEGAN	5,50 €
Ratatouille-Lasagne mit Mandel-Brot-Kruste, VEGAN	5,50 €
Linsen-Mango-Curry mit Frühlingslauch, Paprika und Mangowürfeln, VEGAN	6,50 €

Stärkebeilagen – 200 g pro Portion

Kartoffelgratin	2,70 €
Rosmarin-Kartoffeln	2,50 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Paprika gewürzt	2,50 €
Kartoffel-Gnocchi	2,70 €
Spätzle in Butter geschwenkt	2,50 €
Schupfnudeln in Butter goldgelb gebraten, mit Mohn bestreut	2,70 €
Penne Rigate	2,10 €
Butterreis oder Wildreis-Mischung	2,10 €

Gemüsebeilage – 200 g pro Portion

Glasierte Karotten mit Petersilie	2,50 €
Brokkoli mit in Butter gerösteten Mandeln	2,70 €
Schlemmergemüse Blumenkohl, Brokkoli, Möhren mit Schmelzkäse-Kräuter-Soße	2,90 €
Ratatouille aus Auberginen, Paprika, Zucchini und Tomaten (geschmort)	2,90 €
Peperonata aus bunten Paprika und Tomaten	2,90 €
Sesam-Wok-Gemüse	3,10 €

Alle Preise inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

Desserts

150 g pro Portion
Mindestbestellmenge 10 Portionen

Frischer Obstsalat	3,20 €
Obstspieß saisonales Obst am Spieß, 5 Stücke	2,90 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,90 €
Grißflammerie mit Kirschkompott	2,90 €
Quarkmousse mit Mandarinengelee	2,90 €
Stippmilch mit Zimt und Zucker	2,50 €
Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstücken	2,90 €
Tiramisu mit Amaretto	3,40 €
Panna Cotta mit in Rotwein eingelegten Pflaumen	3,40 €
Pumpnickelmousse mit Kirschwasser und Kirschsoße	3,40 €
Rotweincreme mit Orangenkompott	3,40 €
Zartbitterschokoladenmousse	3,40 €

Blechkuchen und Kleingebäck

Mindestbestellmenge 1 Blech = 48 Fingerfood-Stücke:

Buttermandelkuchen	24,50 €
Streuselkuchen	24,50 €
Marmorkuchen	24,50 €
Apfelbutterkuchen	29,50 €
Kirschstreuselkuchen	29,50 €
Mandelschokokuchen	29,50 €
Orangenkuchen	29,50 €
Ananas-Kokoskuchen	29,50 €
Aprikosenkuchen	29,50 €
Pflaumenkuchen	29,50 €
Joghurt-Mandarinen-Kuchen	32,50 €
Quark-Rosinen-Kuchen	32,50 €
Käsekuchen mit Birnen	32,50 €
Zupfkuchen	32,50 €
Donauwelle -24 Kuchenstücke-	32,50 €

Mindestbestellmenge 10 je Sorte

Nussecke	1,40 €
Streusel-Nusshörnchen	1,40 €
Kirsch-Blätterteigtasche	1,30 €
Apfel-Blätterteigtasche	1,30 €
Muffin	1,50 €

Alle Preise inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

Getränke

Unsere gelisteten Kaltgetränke liefern wir in Kommission.
Für die Rücknahme voller Getränkeboxen berechnen wir eine Bereitstellungsgebühr
(Kommissionierpauschale) von 4,00€/Kiste.

Alkoholfreie Getränke

Heißgetränke

Kaffee, pro Liter inklusive Milch, Zucker, Süßstoff	4,50	€
Teewasser mit Teeauswahl, pro Liter Teesortiment mit 6 verschiedenen Sorten inklusive Milch, Zucker, Süßstoff bestellbar ab 2 Liter	3,50	€

Kaltgetränke

Mineralwasser - Salvus 0,7l	0,90	€
Mineralwasser - Salvus still 0,7l	0,90	€
Apfelsaft - Mervita 1,0l	2,50	€
Orangensaft - Mervita 1,0l	2,50	€
Coca Cola/Fanta/Sprite 1,0l	2,80	€

Konferenzgetränke in kleinen Flaschen

Mineralwasser - Apollinaris Selection - 0,25l	0,90	€
Mineralwasser - Apollinaris VIO 0,25l (still)	0,90	€
Orangensaft 0,2l Vaihinger	1,30	€
Apfelsaft 0,2l Vaihinger	1,30	€
Coca Cola 0,2l	1,20	€

Kaffeengebäck

Saisonale Gebäckmischung der Firma Bahlsen (200-250 g)	3,90	€
Bahlsen Chocolate Cookies (945g einzeln verpackt, ca. 150 Stück)	18,90	€
Grissini (125 g)	3,50	€
Blätterteig-Käsegebäck (125 g)	3,50	€
Laugenkonfekt (5 Stück)	1,80	€

alkoholische Getränke

Unsere gelisteten Kaltgetränke liefern wir in Kommission.
Für die Rücknahme voller Getränkekisten berechnen wir eine Bereitstellungsgebühr (Kommissionierpauschale) von 4,00€/Kiste.

Bier

Krombacher 24 x 0,33 l	28,80	€
Krombacher Radler 24 x 0,33 l	28,80	€
Krombacher alkoholfrei 24 x 0,33 l	28,80	€

Wir organisieren auch Theken und Zapfanlagen für Sie.

Schaumwein

Mumm Sekt, trocken 0,75l	9,50	€
"Il Fresco" Prosecco 0,75l Spumante Brut, Villa Sandi, Veneto, Italien	14,20	€

...Als Aperitif zu Ihrem Empfang:

„Herd & Seele Starter“ Alkoholhaltiger Cocktail mit Sekt, Aperol, Maracuja und Bitter Lemon -im Sektglas auf Eis-	3,50	€
...auch erhältlich als alkoholfreie Variante aus Bitter Lemon, Maracuja, Mineralwasser -im Sektglas auf Eis-	3,20	€

Longdrinks, Cocktails und Spirituosen auf Anfrage.

Weißwein

Chardonnay, trocken -Jahrgang auf Anfrage- Villa Blanche, Calmel & Joseph Coteux de Languedoc, Frankreich	13,90 €
Grauer Burgunder, trocken -Jahrgang auf Anfrage- Qualitätswein, Holger Koch Kaiserstuhl, Baden Deutschland	14,90 €
Sauvignon blanc, trocken -Jahrgang auf Anfrage- Weingut Braun Pfalz Deutschland	13,90 €

Rotwein

Cabernet Sauvignon, trocken -Jahrgang auf Anfrage- Vin de Pays d'oc Domaine Romarion, Foncalieu, Arzens Languedoc, Frankreich	14,90 €
Merlot, trocken -Jahrgang auf Anfrage- Vin de Pays d'oc Montagne Noir, Foncalieu, Arzens Languedoc, Frankreich	14,50 €
Syrah/Grenache Cuvée, trocken –Jahrgang auf Anfrage- AOP Côtes du Rhône controlée Domaine Coste Chaude Florilège Côtes du Rhône, Frankreich	15,50 €

Dienstleistungen

Lieferkosten

Anlieferung & Abholung

Berechnung pro Anlieferung und Abholung:

- | | |
|--|---------|
| • Kurze Distanz – bis 2,0 km Entfernung ab Herd & Seele | 12,00 € |
| • Mittlere Distanz – 2,1 bis 5 km Entfernung ab Herd & Seele | 14,00 € |
| • Langstrecke - ab 6 km Entfernung, Preis je gefahrener km
Berechnung der Strecke in km Hin-und Rückweg (Herd&Seele- Veranstaltungsort- Herd&Seele) | 1,40 € |

Lieferinformationen:

Equipment, Speisen und Getränke werden in Rollcontainern geliefert.
Der Veranstaltungsraum muss stufenlos und frei zugänglich sein.
Erforderliche Aufzugmaße: 0,95m x 1,30m.

Falls eine Lieferung im Container nicht möglich ist, muss dies
unbedingt **im Vorfeld** geklärt werden.

In diesem Fall entstehen zusätzliche Personalkosten für die Logistik-Mitarbeiter.
Ggf. sind für die Lieferungen zwei Logistiker erforderlich.

Personalkosten

Preis pro Stunde. Wartezeiten werden in Rechnung gestellt.
Personalpreise gelten bei Abnahme von Speisen und Getränken durch Herd&Seele.

Logistiker für den Auf- und Abbau Groblogistik (Tische, etc.) + Feinlogistik (Gläser, Flaschen, Speisen, etc.), Abrechnung pro 1/4 Std., 50% Zuschlag an Sonn- und Feiertagen	29,00 €
Servicekraft 50% Zuschlag an Sonn- und Feiertagen, Einsatzzeit Minimum 4 Stunden Berechnung lt. geleisteten Stunden nach Stundenzettel (ab/an Herd & Seele - je angefangene 1/4 Std)	29,00 €
Service-Leitung 50% Zuschlag an Sonn- und Feiertagen, Einsatzzeit Minimum 4 Stunden Berechnung lt. geleisteten Stunden nach Stundenzettel (ab/an Herd & Seele - je angefangene 1/4 Std)	36,00 €
Koch 50% Zuschlag an Sonn und Feiertagen, Einsatzzeit Minimum 4 Stunden Berechnung lt. geleisteten Stunden nach Stundenzettel (ab/an Herd & Seele - je angefangene 1/4 Std)	33,00 €

Equipment

Leihgebühren je Tag und Person, inkl. Reinigung.
Sämtliche Artikel werden von uns vorab poliert und in passenden Stiegen für Sie bereitgestellt.
Wir vermieten Gläser ausschließlich in vollen Stiegen. Daher gibt es verschiedene Abnahmemengen/Sorte.
–weiteres Equipment auf Anfrage–

Geschirr, Gläser und Besteck

Geschirrpauschale klein (z.B. Tagungsveranstaltung ohne Speisenbüffet)	€ 1,20
Geschirrpauschale (z.B. Firmenfeier mit Speisenbüffet)	€ 1,60
Gläserpauschale, klein (z.B. Tagungsveranstaltung, halbtags)	€ 0,80
Gläserpauschale (z.B. Tagung ganztags oder auch Sektempfang)	€ 1,40
Kaffeebecher mit Kaffeelöffel	€ 0,70
Glas, stapelbar	€ 0,50
Teller	€ 0,50

Beachten Sie, dass die Leihgebühr für Geschirr/Gläser ohne Abnahme von Speisen und Getränken höher ausfällt.

Möbel

Stehtisch mit Stehtischhülle und schmutzabweisender Duni-Decke	17,00 €
Bierbank 2 Stück	8,00 €
Buffettisch (Biertisch)	7,00 €
Runder Bankettisch mit Stoff- Tischdecke und Servietten (für 10 Personen)	35,00 €
Stuhl gepolstert	7,00 €

Tischwäsche

Duni-Rolle (Papiertischdecke - lfd. Meter)	3,00 €
Skirtings Stoff-Falten-Vorhang für Buffet – lfd. Meter)	6,00 €

Getränkékühlung

alkoholische Getränke liefern wir ausschließlich in Verbindung mit geeigneten Kühlmöglichkeiten.

Konferenzkühler für 8Fl. 0,2ltr.	3,50 €
Sektkühler mit Crushed Ice	8,00 €
Kühltruhe	30,00 €
Kühlanhänger/Kühlfahrzeug	ab 80,00 €

Allergenmanagement Herd&Seele

Herd und Seele Catering bietet vielfältige Speisen an, sodass kennzeichnungspflichtige Allergene in unserer Küche zum Einsatz kommen. Es kann während der Herstellung und bei der Ausgabe der Speisen nicht auf allen Prozessstufen ausgeschlossen werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Eine generelle Abwesenheit von allergenen Stoffen kann nicht garantiert werden.

Im Rahmen unseres Allergenmanagements wurde ein System erstellt, das den jeweiligen Allergenstatus eines jeden Rohstoffes erfasst – somit ist das allergene Risiko auf allen Prozessstufen bekannt. Es werden im Rahmen der guten Hygienepraxis diverse Maßnahmen umgesetzt, um die allergene Gefahr auf allen Prozessstufen zu beherrschen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Alle unsere Mitarbeiter sind im Umgang mit Allergenen geschult.

Mit Inkrafttreten der Änderung zur Allergen-Kennzeichnungspflicht am 13.12.2014 muss das Vorhandensein von 14 definierten Hauptallergenen auch bei lose (d.h. unverpackt) abgegebenen Lebensmitteln und Speisen gekennzeichnet sein. Die LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung) führt verschiedene Rechtsvorgaben zusammen und regelt mit dem Ziel, Transparenz herzustellen detailliert, mit welchen Informationen Lebensmittel zu kennzeichnen sind.

Als Grundlage unseres Allergenmanagements dienen die Rohstoffspezifikationen der Hersteller aller unserer Zutaten bzw. die vom Etikett übertragene relevante Information.

Auf unserer Homepage und auch auf Ihrem individuellen Angebotsschreiben finden Sie alle Informationen über die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.

BEI FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER FACHPERSONAL.