

# Unsere Buffet Empfehlung

STAND AUGUST 2019



**BANTSCHOW & BANTSCHOW**  
Catering. Event. Equipment.

# Klassisches Buffet

80 PERSONEN

## VORSPEISE

### ANTIPASTIVARIATION

Beispielsweise Kalamataoliven, Parmaschinken, luftgetrocknete, getrüffelte Salami, Zitronenzucchini, gebratene Datteln im Speckmantel, geröstete Auberginen, Hibiskus-Masala-Gambas, Kirschnäpfe gefüllt mit Frischkäse, Milchaioli, gegrillte, karamellisierte Paprika, uvm.

### BIOBROT-VARIATION

Von der Biobäckerei Hampel in Dieburg, die nach alten Traditionsrezepten backt, frei von Chemie und Zusatzstoffen

### AVOCADO-RAUKESALAT

Reife Avocados gewürfelt und mariniert in Zitrone und Olivenöl auf einem Rucolabett mit geschnittenen Kirschtomaten, gehobelem Grana Padano, fein geschnittenen Zwiebeln und einer Marinade aus Olivenöl, Balsamico und Crema di Balsamico

## HAUPTGANG

### GEGRILLTES KARTOFFELGEMÜSE

Kleestädter Kartoffeln mit frischen Kräutern, Meersalz, zusammen mit gegrilltem Gemüse, dazu ein frischer Kräuterschmand

### FRISCHE LINGUINE (VOR ORT GEKOCHT)

Mit unserer cremigen Trüffelsoße, hausgemachter 3-Kräuter-Pesto und Parmesan

### MEDITERRANER SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

In Olivenöl, mit Kalamataoliven, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern

### AUF DER HAUT GEGRILLTER LACHS

Mariniert mit Zitrone und Rosmarin in einer Pernot-Rieslingrahmsoße mit Gemüsejulienne

### RINDERHÜFTE

Vom Irischen Hereford Rind, saftig auf Niedertemperatur gegart

### MEERSALZ-VARIATION

Eine Variation aus fünf Meersalzmischungen: klassisches Meersalz, Kakao-Rote-Pfefferbeeren, Fenchel-Senf, BBQ sowie Chili-Safran

### TRÜFFEL-ESPUMA

Ein luftiger Schaum aus Trüffel und Kalbsfond, eine perfekte Ergänzung zu unserem Fleisch

## DESSERT

### NEW ZEALAND CHEESECAKE IM GLAS

Mit Himbeer- & Mangomark

**PREIS 36,75 € p. P. Netto**  
zzgl. 11 € p. P. Personal & Equipment\*  
Inkl. 1 Koch à 4 Std., 3 Buffetbetr. à 6 Std.

\* Die Personalstunden sind nach unseren Erfahrungswerten kalkuliert, dienen als Richtwerte und werden auf Ihren individuellen Bedarf angepasst. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Stunden. Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. Auf- und Abbaupersonal, Servicepersonal sowie Fahrtkosten.

# Grill Buffet

80 PERSONEN

## VORSPEISE

### ANTIPASTIVARIATION

Beispielsweise Kalamataoliven, Parmaschinken, luftgetrocknete, getrüffelte Salami, Zitronenzucchini, gebratene Datteln im Speckmantel, geröstete Auberginen, Hibiskus-Masala-Gambas, Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse, Milchaioli, gegrillte, karamellisierte Paprika, uvm.

### BIOBROT VARIATION

Von der Biobäckerei Hampel in Dieburg, die nach alten Traditionsrezepten backt, frei von Chemie und Zusatzstoffen

## HAUPTGANG

### 4 SALATE ZUR AUSWAHL

Vom klassischen Blattsalat bis hin zur Reisgranate

### VOM GRILL

#### GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE

Mariniert mit frischen Kräutern & Olivenöl, dazu unser cremiger Kräuterschmand

#### WURSTSELECTION

Caprese mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, Afrika (pikant), Chili-Rindswurst und der grobe Klassiker

#### MAISPOULARDENBRUST JAMBALAYA

Eine in einer hauseigenen Jambalaya Gewürzmischung eingelegte, zarte, saftige Maispouardenbrust frisch vom Grill

#### RINDERHÜFTE

Vom Irischen Hereford Rind, saftig auf Niedertemperatur gegart

#### MEERSALZ VARIATION

Eine Variation aus fünf Meersalzmischungen: klassisches Meersalz, Kakao-Rote-Pfefferbeeren, Fenchel-Senf, BBQ sowie Chili-Safran

#### DIPSTATION

Hausgemachte Dipsoßen zu feinen, gegrillten, Leckereien: Cap Ferrat Soße (Dogsauce), Pflaumencurrysoße, GUDE Bier BBQ Soße, Tomaten-Pfirsich Chutney, Senf, Ketchup, Misomayonnaise

## DESSERT

### MONIS HIMBEERDEATH IM GLAS

Mascarponecreme mit Kokos & Himbeeren. Nach dem Abfüllen frieren wir die Gläschen ein und servieren Ihnen die Himbeerdeaths eiskalt am Buffet

### CRÈME BRÛLÉE IM GLAS

Frisch vor Ort karamellisiert

**PREIS 39,50 € p. P. Netto**

zzgl. 9,50 € p. P. Personal & Equipment\*

Inkl. 1 Koch & 1 Grillkoch à 4 Std., 1 Buffetbetr. à 6 Std.

\* Die Personalstunden sind nach unseren Erfahrungswerten kalkuliert, dienen als Richtwerte und werden auf Ihren individuellen Bedarf angepasst. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Stunden. Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. Auf- und Abbaupersonal, Servicepersonal sowie Fahrtkosten.

# Fingerfood Buffet

80 PERSONEN

## LACHSTATAR AUF DEM FINGERFOOD-LÖFFEL

Tatar aus frischem, rohen, mit Soja, Ingwer und Wasabi mariniertem Lachsfilet

## IBERICO »SEAR FRIED« AUF DEM FINGERFOODLÖFFEL

Scharf angebratener Iberico-Rücken mit asiatischen Nuancen und Misomayonnaise verfeinert

## MANGO-GURKEN-SALAT À LA BEN IM GLAS

Mit Avocado, Cocktailtomaten und frischen Koriander

## GUCOU IM GLAS

Couscoussalat mit frischen Frühlingszwiebeln und Minze, auf Gurken-Erdnuss-Schmand

## BRUSCHETTAVARIATION

Hausgebackenes Focciabrot, geröstet, wie Canapées belegt. z.B. Olivenpaté, Parmaschinken, Lachs-Meerrettich, Obatzda, Gorgonzola-Creme mit Walnuss, getrüffeltes Salami, Dattel-Speck-Creme, Thunfischcreme, uvm.

## LOLLIVARIATION

Verschieden marinierte und gegrillte Speisen auf Schaschlickspießen, z. B. Datteln im Speck, gegrillte Garnelen, gegrilltes Gemüse, Käse-Weintrauben-Spieße, uvm.

## MEDITERRANER SCHAFSKÄSE AUF KARTOFFELGEMÜSE IM GLAS

Mediterraner Schafskäse aus dem Ofen, in Olivenöl mit Kalamataoliven, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern auf gegrilltem Kartoffelgemüse zu cremigen Kräuterschmand

## PESTOFRIKADELLE AUF KARTOFFEL- GEMÜSE IM GLAS

Klassische Hackfleischmasse mit Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettich, verfeinert mit unserer hausgemachten 3-Kräuter-Pesto, auf gegrilltem Kartoffelgemüse, mit cremigen Kräuterschmand

## DESSERT

### OBSTSALAT IM GLAS

Variation aus saisonalen und exotischen Früchten, verfeinert mit frischer Minze

### TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE IM GLAS

Frisch vor Ort karamellisiert

---

**PREIS 30,50 € p. P. Netto**  
zzgl. 5,00 € p. P. Personal & Equipment\*  
Inkl. 2 Buffetbetr. à 6 Std.

\* Die Personalstunden sind nach unseren Erfahrungswerten kalkuliert, dienen als Richtwerte und werden auf Ihren individuellen Bedarf angepasst. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Stunden. Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. Auf- und Abbaupersonal, Servicepersonal sowie Fahrtkosten.

# Personal & Equipment

## GLÄSER

Wasser-, Sekt-, Bier-, Wein-,  
Longdrink-, Cocktailgläser 0,40 €/Stk.

Gin-Tonic-Gläser 0,60 €/Stk.

## PORZELLAN

Teller, Kaffeegeschirr (weiß) 0,40 €/Stk.

Menuteller eckig, Suppenteller (schwarz) 0,60 €/Stk.

## BESTECK

Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel,  
Kuchengabel, Espressolöffel, Latte-Löffel 0,40 €/Stk.

## MOBILIAR (EINZELPREIS)

Buffettisch 10 €

Stehstisch (80 cm Durchmesser) 11 €

Faltpavillion, 3x3 m (s/w) 90 €

Faltpavillion, 6x3 m (s/w) 130 €

Lavagrill 120 €

RING OF FIRE inkl. Holz 150 €

Wärmelampe 30 €

Wärmebrücke 120 €

\* Alle Preisangaben sind Netto-Preise.  
Die Endreinigung ist im Mietpreis enthalten. Die Preise gelten für  
jeweils 3 Tage (1 Mieteinheit). Beschädigungen und oder Fehlmengen  
werden in Rechnung gestellt.

## PERSONAL

### Koch

37 € /Std. (min. 3 Stunden)

### Koch für Grillstation

37 €/Std. (min. 3 Stunden)

### Buffetbetreuung

27 €/Std. (min. 3 Stunden)

### Projektleitung

36 €/Std. (min. 4 Stunden)

### Serviceleitung

35 €/Std. (min. 4 Stunden)

### Servicekraft

27 €/Std. (min. 4 Stunden)

### Backoffice Personal

27 €/Std. (min. 4 Stunden)

### Barkeeper

27 €/Std. (min. 4 Stunden)

### Eindecken der Tische

27 €/Std.

### Auf- & Abbaupersonal

26 €/Std.

Beinhaltet: Laden, Befördern & Entladen der Speisen und  
Equipment ab Produktionsstätte bis Location und zurück,  
sowie Auf- und Abbau Equipment & Speisen vor Ort.

Preise zzgl. MwSt.



**TOFF**  
**BANTSCHOW & BANTSCHOW**  
 Catering. Event. Equipment.

