

## Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier.

Wir freuen uns, dass Sie die Eventscheune Kastanienhof für Ihre Feier ausgewählt haben. Um Ihnen einen kleinen Überblick über die Möglichkeiten der Küche des Kastanienhof zu geben, haben wir einige Buffets zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte oder anderen Speisen in die Buffets einfügen. Unsere Vorschläge können nur einen groben Überblick darstellen. Am Tag Ihrer Feier stehen Sie ganz im Mittelpunkt, deshalb richten wir jede Feier individuell und nach Ihren Wünschen aus. So lassen wir aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

## In den angegebenen Speise-Preisen ist enthalten:

Die Speisen, Tischdecken und Servietten, Raummiete, Mitarbeiter, MwSt.

## Wir bieten Ihnen an:

### Getränke nach Einzelabrechnung *Normal*

Es kommt pro Gast und angebrochener Stunde ein Mitarbeiterzuschlag von 3,00€ dazu.

### **oder** Getränke Pauschale *Basic*, **meine Empfehlung**

Pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 7,50€,  
über 8 Stunden 7,00€ für jede weitere Stunde  
Alle nicht inkludierten Getränke werden zusätzlich berechnet.

### **oder** Getränke Pauschale *Premium (All Inklusive)*

Pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 11,00€,  
über 8 Stunden 10,50€ für jede weitere Stunde

**Garantie:** Nach einer **Getränke Pauschale** (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)

bezahlen Sie maximal nur die Getränkepauschale pro Stunde & Person!

Eine Raummiete, Reinigungskosten und Mitarbeiterzuschlag gäbe es dafür nicht.

Nach dem Ende Ihrer Veranstaltung halten wir die Reste Ihrer Speisen für Sie in Mehrwegbehältern zur Mitnahme bereit.

Sie können uns die Gefäße dann einfach zurückbringen.

## Unser komplettes Angebot für Ihre Feier 2027:

Sie und Ihre Gäste werden begrüßt mit unserer Aperitif Auswahl.

Der Saal ist in weiß gedeckt mit Blumengestecken  
in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.

Die Servicekräfte servieren Ihnen am Tisch die Getränke.

Eventuell können nun Reden zur Begrüßung gehalten werden.

Ihre Gäste gehen mit Ihnen zum Buffet.

Dort erwarten Sie diverse Spezialitäten,  
die Sie mit uns abgesprochen haben.

Nach ca. 2,0 Std spielt Ihr Musiker/DJ den Eröffnungstanz  
und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Wie beschrieben beinhaltet das Angebot die

Aperitif Auswahl zum Empfang,

Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, eine Spirituose nach Ihrer Wahl,

Kaffee vom Buffet, das besprochene Buffet.

Der Preis variiert je nach Buffetauswahl und geplanter Dauer der Feier.

Beispiel für 8 Stunden:

50 Personen 17.00 – 01.00 Uhr, 8 Stunden

Buffet nach Ihrer Wahl, Beispiel 60,00€ 3000,00€

Getränkepauschale Basic 8 Stunden x 7,50€ = 60,00€ 3000,00€

Blumen pro Person 3,00€ 150,00€

Gesamt: **Festpreis** pro Person, Gesamt 119,00€ 6150,00€

Dazu kommt Ihre eigene Dekoration, ein eventueller DJ, ( unsere Anlage über Ihre Playlist ist kostenlos.) Geht die Feier länger, weil es Ihnen und Ihren Gäste gut gefällt, so zahlen Sie nur die Getränke und 3,00€ pro Gast und Stunde Mitarbeiterzuschlag, aber maximal laut Getränkepauschale für die Stunde.

**Das Buffet Kastanienhof**

Langsam geschmorter Rücken vom Schwein  
mit Radieschen-Vinaigrette

Lachsfiletwürfel auf Meerrettich-Kräutersauce

Dekorierte gefüllte halbe Eier auf Romanasalatsstreifen

Hackfleischbällchen aus der Pfanne auf Rote Bohnen-Paprika-Maissalat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Bayrischer Schweinenackenbraten mit Malzbiersauce

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsauce

Pasta (Vegetarisch) Ravioli mit Kräutersahnesauce

Saisonales Gemüse mit Kräutern

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Kartoffelkroketten

Dessert in Gläschen

Rote Grütze & Schokoladenpudding  
mit Vanillesauce

z.B. bei **40-80** Personen pro Person 56,00€

**Das Buffet nach Hannoverscher Art**

Langsam geschmorter Rücken vom Schwein

mit Radieschen-Vinaigrette

Triologie von norwegischem Lachs: gebraten, mit Orange gebeizt, Kaviar

Salat Caprese: Tomate und Mozzarella mit Pesto

Verdure marinate grigliate: Gegrillte Gemüse, mariniert

Bulgursalat mit Tomate, Paprika, Petersilie und Minze

Bunte Saisonale Salatschale mit Dressing, Balsamico und Olivenöl

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker,

Butter & Dips, Vegan

**Ihre warmen Hauptgerichte:**

Geschmorter Rinderschulterbraten mit Senf-Kräutern, Jus

Hähnchenbrustmedaillons vom Grill mit Estragonsauce

Vegane Lasagne im Ofen gebacken

oder 3erlei Pasta mit Tomaten- und Käsesauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Unsere gebackenen Kartoffel-Kräuterkrapfen

**Ihr Dessert**

Pana Cotta mit Beerensauce

Mousse von Nougat mit Kirschgrütze

Ab 51 Personen der Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Oder etwas nach Ihrer Wahl

z.B. bei 40-80 Personen pro Person 62,00€

**Buffet nach Niedersächsischer Art**

Celler kalte Roulade mit Remoulade

Halbe gekochte Eier gefüllt, dekoriert mit Forellenkaviar

Bauernkochschinken mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel gerollt

Frikadellchen von Rind und Schwein mit Senf und Kartoffelsalat

Brotauswahl von hannoverschem Meisterbäcker mit Butter

**Geschmorter Hirschkeulenbraten aus der Heide,**

Portweinsauce, Rotweinbirne und Preiselbeeren

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf sahnigem Champignon-Ragout

In der Pfanne gebratene Zanderfilets mit einer leichten Meerrettichsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Gebratene Drillinge mit Petersilie

**Dessert**

Nougat Muffins mit Schokoladen

Limoncello-Joghurtmousse

z.B. bei 40-80 Personen pro Person 65,00€

**Buffet „heimisches Wild“**

Geräucherter Hirschschenken mit Melonensalat

Gebratene Rehmedaillons auf Apfel-Sellerie-Walnuss-Salat

Terrine vom Wild mit Preiselbeer-Orangensauce

Feldsalat mit geröteten Kernen und Kartoffel-Speckdressing

Klare Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli (Tasse)

Rosa gebratener Hirschrücken mit Waldpilzen und Kräutern

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Portweinsauce

Bolognese vom Reh, mit Pappardelle

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelkrapfen

Kartoffel-Steinpilzgratin

**Dessert nach Ihrer Auswahl**

z.B. bei 40-80 Personen 95,00€

**Buffet Italien 1**

Empfehlung im Sommer

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumöl und Kirschtomate **12,00€**

Anti Pasti

Mozzarellaperlen mit Kirschtomate und Basilikum Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Italienischer Penne-Salat mit Kräutern, Prosciutto und Zucchini

Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

Brotsalat mit Tomate und Blattpetersilie

Bruschetta mit Tomaten-Tatar

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Gegrillte Hähnchenmedaillons mit Tomaten und Käse gratiniert

Osso Buco In Rotwein und Gemüse geschmorte Kalbshaxen Scheiben

Lasagne von mediterranem Gemüse mit Provolone überbacken

Gefüllte Ravioli mit Pilz-Kräutersauce

Rosmarinkartoffeln

Dolce **nach Ihrer Auswahl**

z.B. Schokoladenmousse mit Espresso

Tiramisu mit Mango und Mascarpone

z.B. bei 40-80 Personen 65,00€

**Buffet Italien 2**

**Anti Pasti**

Mediterrane Anti Pasti Auswahl

Salat Caprese Mozzarella und Tomate mit Basilikum Pesto  
Verdure grigliate Gebratene und marinierte Gemüse, Balsamico  
Panzanella, italienischer Brotsalat  
Vitello tonnato: Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Kapern  
Buntes Salatbuffet mit Balsamico und Olivenöl  
Ciabatta und Pizzabrötchen

**Piatti principali**

Schweinemedallions a la Romana mit Schinken und Salbei gebraten  
Piccata Milanese: Hähnchenschnitzel in Parmesan-Eihülle  
Tomaten-Kräutersauce  
mediterranes Grill-Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln  
Penne, Strozzapretti und Tagliatelle mit  
Tomaten- und Käse-Sauce sowie Pesto

Dolce **nach Ihrer Auswahl**

Torta della Nonna  
Geschichtete Beeren mit Mascarpone Creme

z.B. bei 40-80 Personen 68,00 €

### **Buffet für Fischliebhaber**

Mit Kaffee gebeizter Lachs, dazu Einbecker Honig-Senf  
Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Orangen-Fenchelsalat  
Tiefsee-Krabben Salat mit Mango & Paprika  
Holländische Matjesfilet mit Hausfrauensauce  
Brotsalat mit Spinat und Tomaten  
Ciabatta

Gegrilltes Zanderfilet mit Meerrettichsauce  
Gebratene Garnelen aus Wunstorf auf asiatischem Gemüse  
Risotto mit Meeresfrüchten  
Rahm-Blattspinat und  
Gebratener Brokkoli mit Kernen oder  
Bunte Gemüsepfanne  
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern

**Dessert nach Ihrer Auswahl**

z.B. bei 40-80 Personen 95,00€

**Buffet Gourmet**

Tatar vom Rind, handgeschnitten, mariniert  
Carpaccio vom Lachs mit Limone, Olivenöl und Rosmarin  
Medaillons vom Kalb mit Gänseleber, Cumberlandsauce  
Nordseekrabbencocktail im Gläschen

**Weißer Tomatensuppe mit Basilikum Öl und Kirschtomate 11,00€**

Rinderrücken Wellington  
im Blätterteig mit Champignons & Schinken Duxel, Sc Bearnaise  
Lachsmedaillon a la Romana,  
im Schinkenmantel mit Salbei gebraten

Saisonale Gemüse Auswahl  
Kartoffel-Steinpilzgratin  
Pappardelle mit Olivenöl  
Kartoffel-Estragon Krapfen

**Dessert nach Ihrer Auswahl**

z.B. bei 40-80 Personen 95,00€

**Vegane/Vegetarische** Buffetergänzungen  
Als Zusatz- oder Ersatzgericht in Ihrem Buffet  
Diese Speisen werden saisonal angeboten

**Dreierlei vom Hokkaido Kürbis**  
Kürbissüppchen mit Kernen, gegrillter & eingelegter Kürbis

**Tomatenscheiben** und Veganella  
A la Insalata Caprese mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl

**Gegrilltes Gemüse**, mariniert, mit geriebener Filata

**Vitello Tonato**  
von gebackenem Sellerie und mit Algen-Kapernsauce

**Bete Carpaccio**  
mit Frischcreme auf Mandelbasis & gegrillter Paprika

**Weißer Tomatensuppe** mit Basilikumöl und Kirschtomate

**Diese Hauptgerichte werden saisonal angeboten**

Gegrillte **Schwarzwurzel** mit **Buchweizen-Popcorn**

In Bierteig **gebackener Blumenkohl**,  
Brokkoli und Romanesco mit Kokos-Joghurt-Chili Dip

Mit Orange & Ingwer geschmorte **Möhren**

Mediterrane **Linsen-Gemüse-Lasagne** im Ofen mit **Veganella** gebacken

**Geschmorter Sellerie** mit Malzbiersauce

**Panierte Sellerie Schnitzel** mit Remoulade

Exotisches **Gemüse-Curry** mit  
Kichererbsen und gegrillter Ananas

**Parmigiana** di Melanzane  
ein köstlicher Auberginen-Auflauf mit fruchtiger Tomate,  
knusprigem Parmesan und Mozzarella

Buntes **Bohnenragout** in Chili- Zwiebel-Paprikasauce  
nach Chili sin Carne Art

Rote Bete Graupotto mit Birne, Walnuss und Gorgonzola

Risotto von Blumenkohl, Parmesan, Emmenthaler

## Dessert **Vegan Vegetarisch**

- Pana Cotta mit Beerensauce
- Schokoladen Mousse mit eingelegter Birne
- Exotischer Fruchtsalat (Saisonal)
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten +3,50€ /p.P.
- Vanillecreme mit Pfirsichsalat und Himbeersauce
- Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce (separat)
- Schokoladen Tiramisu
- Limonen-Muffins mit Limoncello mariniert
- Nougat Mousse mit Amarettini
- Limoncello Joghurtmousse mit Amarettini
- Muffins mit Nougat
- Heidelbeer-Muffins
- Marmoriertes Mousse mit frischen Früchten (Saisonal)
- Stehender Birnenstrudel aus Südtirol
- Crêpe Suzette mit Orangensauce +1,10€

**...und noch viele weitere**

## Mitternachtssnacks Preise pro Person

Serviert am Buffet zur Selbstbedienung

- Wettberger Hochzeitssuppe 10,00
- Gebratene Currywurstscheiben mit hausgemachter Sauce 10,00
- Gebratene Wild-Currywurstscheiben, hausgemachte Sauce, 12,00
- Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben 10,00
- Hausgemachte Gulaschsuppe 10,00
- Chili Sin Carne, Bohnenragout mit Tomate und Paprika 12,00

**Zu allen Mitternachtssnack stellen wir einen Brotkorb.**

In allen Preisangaben sind die Mitarbeiter und die Raummiete sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer von 7 % enthalten.

Artikel	Normal 8 Stunden	<u>Basic 8 Stunden</u>	<u>Premium 8 Stunden</u>
	3,00€/Std./Person	während der gesamten Feier	während der gesamten Feier
Getränke Kosten	nach Absprache + Bestellung	8 x 7,50€ = 60,00€	8 x 11,00€ = 88,00€
Aperitif	nach Absprache + Bestellung	zum Empfang	den ganzen Abend
Fingerfood	nach Absprache + Bestellung	nach Absprache	nach Absprache
Inklusive Getränke & Spirituosen	nach Absprache + Bestellung	Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, Filterkaffee, alle weiteren Getränke werden separat berechnet	ALLE Getränke & Spirituosen während der Feier nach der Karte
Kaffee vom Buffet	nach Absprache + Bestellung	Inklusive	Alle Kaffeespezialitäten während der Feier
Speisen	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl
Suppe oder Mitternachtssnack	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€
Schokoladenbrunnen mit Früchten (Saisonal)	Möglich ab 40 Personen+ 3,50€/Person	Möglich ab 40 Personen+ 3,50€/Person	Ab 40 Personen inklusive
Platzteller, Servietten, Kerzenleuchter	Inklusive	Inklusive	Inklusive
Blumengestecke	4,00€ / Person	3,00€ / Person	2,00€ / Person

Stuhl Hussen, weiß inklusive Auf und Abziehen & Reinigung	10,00€ /Husse	10,00€ /Husse	10,00€ / Husse
40-80 Vollzahler pro Person	nach Absprache + Bestellung	z.B. Buffet 55,60€ + Getränke 60,00€ =115,60€	z.B. Buffet 55,60€ + Getränke 88,00€ =143,60€
Unter 40 Vollzahler pro Person	nach Absprache + Bestellung	+ 3,00€	+ 3,00€
Jede weitere Stunde pro Person	Siehe oben	Pro Stunde 7,00€	Pro Stunde 10,50 €
Kinder 0-5 Jahre	Buffet frei	Buffet frei, 2,00€/Std. Getränke	Buffet frei, 2,00€/Std. Getränke
Kinder 6-12 Jahre	Buffet 50%	Buffet 50%, 3,00€/Std. Getränke	Buffet 50%, 3,00€/Std. Getränke
Schwangere	Buffet 100%	Buffet 100%, 4,00€/Std. Getränke	Buffet 100%, 5,00€/Std. Getränke

**Alle Preisangaben sind pro Person, die Mitarbeiter und die Raummiete sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer sind enthalten.**

**Die Ablaufplanung einer Feier**

Hiermit möchte ich Sie über die einzelnen Schritte  
von der Bestätigung bis zur Rechnung nach Ihrer Feier informieren.



**Klaus** **Küchenmeister**  
**SCHÖNEMANN**  
**Feiern & Events**



**0152 3190 2680**

E-Mail: [event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)  
[www-klausschoenemann.de](http://www-klausschoenemann.de)



**Slow Food®**  
**Chef Alliance**



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)

Klaus Schönemann, Küchenmeister,  
Am Hagen 9, 30627 Hannover,  
0152 3190 2680

## Das haben wir schon erledigt:

Sie haben mich über das Kontaktformular oder per E-Mail angeschrieben oder Sie riefen mich an.

Wir hatten einen Besichtigungstermin.

Sie bekamen nach diesem Besichtigungstermin ein erstes Angebot für Ihre Feier, die Sie innerhalb 14 Tagen beantworteten.

Sie dürfen (un)gern absagen, aber bitte antworten Sie.

## Reservierungen

Um Ihre Terminreservierung zu garantieren, wird diese schriftlich per E-Mail als Terminbestätigung mit ungefähren Preisen (Speisen) bestätigt.

Damit ist Ihr Termin bestätigt.

Bis 3 Monate vor Ihrer Feier werden Sie mir Ihre Buffet oder Menügedanken mitteilen, welche wir dann besprechen. Selbstverständlich sind Vegane und vegetarische Optionen möglich. Ebenso kann ich Unverträglichkeiten wie Laktose oder Gluten bei den Speisen berücksichtigen.

Daraus erstelle ich eine definitive Auftragsbestätigung mit Speisen, Getränken und allen weiteren Leistungen.

## Berechnungsgrundlage

Mit der Absprache und der Zusendung der Auftragsbestätigung garantiere ich die abgesprochenen Preise.

Bedenken Sie bitte: die Berechnung der Personen:

Personen von 0 bis 6 Jahren 0,00€, Getränke 2,00€ / Std.

6-12 Jahren berechnen wir mit 50%, Getränke 3,00€ Std.

Der/Die DJ/Musiker/ Künstler wird als 100% Gast berechnet.

Bei kurzfristigen Absagen einzelner Gäste, weniger als 14 Tage vor der Feier, wird für diese nur das Buffet und nicht die Getränkepauschale berechnet.

## Dauer der Veranstaltung

Weil ich als fairer Arbeitgeber das so möchte und aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. (11 Stunden – 1 Stunde Pause)

Um unseren Mitarbeiterereinsatz in Schichten für Ihre Veranstaltung zu planen, halten wir uns an die mit Ihnen vereinbarte Absprache. Bei Einzelabrechnung der Getränke nehmen wir aufgrund der gestiegenen Mitarbeiterkosten pro Gast und angefangener Stunde nach 3 Stunden 3,00€ Aufschlag.

## Menükarten

Eine Menü-/Getränkarte pro Tisch ist enthalten.

Sie können für die Frontseite ein Foto stellen.

Für jede weitere Menükarte berechnen wir 2,00 Euro.

## Blumen:

Für die Dekoration Ihrer Tische können Sie gern Blumen oder andere Dinge organisieren

Bei Einzelabrechnung der Getränke sind keine Blumengestecke enthalten, können aber organisiert werden zum Ladenpreis zzgl. 20%.

## Korkgeld

Weitere Getränke Ihrer Wahl können Sie gern mitbringen, pro Flasche Wein ( 0,7 l) berechnen wir 20,00€ Korkgeld, pro Flasche Spirituose ( 0,7l ) berechnen wir 40,00€ Korkgeld.

Bei der Premium Pauschale fällt kein Korkgeld an.

## Tellergeld

Bei mitgebrachtem Kuchen wird ein „Tellergeld“ von 4,00 € pro Person berechnet. Es beinhaltet den Teller, den Service, Serviette sowie Besteck.

## Stuhl Hussen

Stuhl Hussen sind nicht in den Preisen enthalten.

Wir haben weiße Stuhl Hussen. Für das Aufziehen, Abziehen sowie Reinigen berechnen wir 10,00 €./Stuhl Husse. Ein eventuelles farbiges Band wird nach Aufwand berechnet.

## Feiern mit Dekoration:

Die Scheune kann am Vortag nach Verfügbarkeit und Absprache dekoriert werden.

Ich garantiere die Möglichkeit ab 7.00 Uhr morgens.

Konfetti oder Dekoartikel, die durch Windstoß fliegen können, sind wegen dem Steinfußboden nicht erwünscht. Beschädigungen von Einrichtungsgegenständen durch Dekorationen und Artikel, die Sie bei Ihren Feiern mitbringen, gehen zu Ihren Lasten und werden nach Ihrem Wiederbeschaffungswert/ Wiederherstellungswert berechnet.

Eine eventuelle zusätzliche Reinigungsgebühr beträgt 40,00€ / Stunde.

Wunderkerzen sind nicht gestattet, für Schäden haftet der Veranstalter.

## Abrechnung

Ca 21 Tage vor dem Feiertermin erhalten Sie die Abschlagsrechnung über ca.50% des voraussichtlichen Gesamtpreises der bisher gemeldeten Personenzahl,

die Sie bitte bis 14 Tage vor der Veranstaltung überweisen.

Bei erheblichen Abweichungen der Personenzahl informieren Sie mich bitte, dann passe ich die Abschlagszahlung unkompliziert an.

Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl auch auf dem Überweisungsbeleg mit, Vielen Dank. Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.

Bei unerwartetem Nichterscheinen einzelner Personen berechnen wir nur die Speisen und keine (nicht gelieferte) Getränkepauschale.

Ihre Restzahlung erwarten wir bitte bis 7 Tage nach der Schlussabrechnung der Veranstaltung per Überweisung, nachdem Sie Ihre Rechnung auf Richtigkeit kontrolliert haben. Ich erkläre im Zweifelsfall gern alle Rechnungspositionen.

Bei nicht fristgerechter Zahlung der Rechnung Ihrer Feier entfallen alle Rabatte.

## Musik/DJ

Alle Familienfeiern und Hochzeiten sind keine öffentlichen Veranstaltungen, da Sie persönliche Einladungen ausgesprochen haben.

Der Veranstalter öffentlicher Veranstaltungen hat Gebühren für die Musik (GEMA) zu tragen und anzumelden. Das sollte der DJ/Musiker für Sie organisieren.

## Reste vom Buffet

Nach dem Ende Ihrer Veranstaltung packen wir die Reste Ihrer Speisen für Sie in Mehrweg- und Einwegbehältern zur Mitnahme ein.

Gern könne Sie diese am nächsten Morgen abholen.

Ich verstehe, dass Sie nachts keine Lust dazu haben, Ihren Kühlschrank neu zu sortieren. Sie können uns die Mehrweg-Gefäße dann einfach zurückbringen.

Ich hoffe, ihnen für Ihre Feier mit diesen Informationen zu helfen und wünsche uns einen Stressfreien Ablauf Ihrer Feier.

Mit kulinarischen Grüßen

Klaus Schönemann, Küchenmeister