Marienhöher Direktvermarktung Waldkirchen GmbH Irfersgrüner Straße 17, 08485 Lengenfeld OT Waldkirchen Tel.: 037606 3759732 / Fax: 037606 37597-21 / info@vogtlandliebe.de

Lieber Kunde!

Sie können sich auf diesem Formular Ihr Büfett selber zusammenstellen.

Bitte fragen Sie vorher an, ob wir zum geplanten Termin Ihrer Feierlichkeit noch freie Kapazitäten haben. Diese Bestellung geben Sie dann spätestens 14 Tage vor Ihrer Feierlichkeit bei uns ab bzw. besprechen Ihre Wünsche mit uns persönlich. Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 15 Personen anbieten. Bei einer geringeren Personenanzahl gilt dieses Bufett-Angebot nicht. In diesem Fall können wir Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten.

Für unseren Partyservice erhalten Sie keine Bonuspunkte. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

	Erwachsene	
geplantes Datum: (inkl. Uhrzeit Abholung/Anlief	erung)	
Lieferort:		
Telefon (bei Rückfragen)		

Anlieferung ohne Servier-/Vorlegebesteck!!!

Verzeichnis der Zusatzstoffe

A Konservierungsstoffe (Pökelsalz) E250 B Säureregulator (Citronensäure) E330 C Antioxidationsmittel E300 D Zuckerstoffe E270,E330,E334 E Säuerungsmittel F Geschmacksverstärker (Glutamat) E621 G Emulgator E471 H Stabilisatoren (Phosphat) E450 Verdickungsmittel I E407 Farbstoff (echtes Karmin) E120

Allergene

- 1 Senf/Senfsaat
- 2 Sellerie
- 3 Milch, Milcherzeugnisse einschl. Lactose

Direktvermarktun Waldkirchen GmbH

- 4 Eier und Eiererzeugnisse
- 5 Fisch und Produkte daraus
- 6 Glutenhaltiges Getreide und Produkte daraus

Name:	•••••	Datum	•••••	
Warme Speisen:				
O Spanferkel (ab 20 Personen) (1,6)	O Mutz	braten	
O Spanferkel gefüllt (1,6,4)		O Zung	O Zunge (A,C,F,H)	
O Spanferkelrollbraten (1)				
O SLende/Steak mit Champignonsoße (E,1,2,3,6)		O Kassl	ler (A,C,F,H)	
O SLende/Steak mit Zwiebelsoße (E,1,3,6)		O Beefs	O Beefsteak (D,4,6)	
O SLende/Steak mit Zigeunersoße (E,I,D,1)		O Schni	O Schnitzel (4,6)	
O Schinkenröllchen mit Spargel (A,C,F,H)		O Steak	O Steak überbacken (4)	
O Schinkenröllchen mit Hackfleisch (A,C,F,H,D,3)		O Lachs in Dillsoße (E,2,3,5,6)		
O Hähnchensteak überbacken (3)		O Hähnchenschenkel		
O Schw.geschnetzeltes m. Champignons (E,2,6)		O Hähn	chengeschnetzeltes (E,2,6)	
O Schweinelende mit Tomate und Käse (3)		O Sauer	rbraten (B,J,1,6)	
O Schweinelende Pfefferrahm	Isoße (E,2,6)	O Roula	aden (1,6)	
O Schweinebraten (6)				
Suppen:				
O Gulaschsuppe (E,1,2,6)	O Soljanka (A,C,D,E,F,G	,H,I)	O Broccolicremesuppe (E,2,3,6)	
O Feuertopf (E,1,2,6)	O Kesselgulasch (E,1,2	2,6)	O Blumenkohlcremesuppe (E,2,3,6)	
Platten:				
O rustikale Platte	O Schinken-Braten-P	latte	O saure Gemüseplatte	
O Hackepeter	O Fischplatte		O Gemüseplatte	
O Käseplatte			O Tomate-Mozzarella-Platte	
Salate:				
O Käsesalat (3,4)	O Schinkensalat (B,I,1,	4,6)	O Krautsalat	
O Eiersalat (B,I,1,4,6)	O Frühlingssalat (E,I,1	2,3,4)	O gem. Salat	
O Kartoffelsalat (B,D,1,2,3,4)	O Nudelsalat (B,D,1,2,3,	4)	O gefüllte Salatblätter	
Beilagen:				
O Reis	O Kaisergemüse (E)		O Kartoffelgratin (D,3,4)	
O Kartoffeln	O Blumenkohl (E)		O Nudelgratin (D,3,4)	
O Bratkartoffeln (H)	O Broccoli (E)		O Gemüse überbacken (D,3,4)	
O Westernkartoffeln	O Champignons (E,2,3	3)	O Brotkorb	
O Röstis (D,H)	O Sauerkraut (D,E,2)		O Butter	
O Klöße (E,6)	O Rotkraut (D)		O Senf	
O grüne Nudeln (6)	O Spargel		O Ketchup	
Dessert:				
O Quarkcreme (B,D,3)	O Obstkorb/-platte		O Rote Grütze mit	
O Joghurtcreme (B,D,3)	-		Vanillesoße (D,3)	