

# KLAUS ASSFALG

## Partyservice – Kronenstube



Lassen Sie sich *verwöhnen.*

EMPFEHLUNGEN FÜR  
*verschiedene*  
*Hauptgerichte*

**Haupt-  
gericht 1**

**Oberländer Entenbraten** auf eigener Sauce

Apfelrotkraut

Servietten- oder Kartoffelknödel

pro Person 15,40 €

**Haupt-  
gericht 2**

**Überbackene Lammhüfte**

mit Knoblauch-Rosmarinjus

Ratatouillegemüse

Gratinierte Kartoffel

pro Person 18,50 €

**Haupt-  
gericht 3**

**Rosa gebratener Kalbsrücken**

Buntes Gemüsebouquet

Feine Nudeln, Rahmsauce

pro Person 21,00 €

Wir kochen ab 10 Personen für Sie,  
unter 10 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 10 %

# Hauptgänge

MIT RINDFLEISCH

<b>Ungarisches Rindergoulasch</b> Hausgemachte Serviettenknödel oder Spätzle	15,00 €
<b>Geschmortes falsches Filet von der Rinderschulter</b> Butterspätzle, Buntes Gemüse	16,50 €
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Bratenjus Rosmarinkartoffel, mediterranes Ofengemüse	22,00 €
<b>Gefüllte Rinderrouladen</b> Gratinierte Kartoffel, Blaukraut	16,50 €
<b>Überbackenes Rinderfilet</b> mit Kräuterkruste mit Rotweinjus Gratinierte Kartoffel, verschiedene Gemüse	27,00 €

EMPFEHLUNGEN FÜR EIN  
*Komplett-Menü*

**Menü 1**

Bunter Salatteller von Blattsalaten  
mit Kräuterdressing

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz**  
auf Champignonrahmsauce  
Gemüsebouquet, Butterspätzle

Gemischtes Schokoladenmousse mit frischen Früchten

pro Person 24,50 €

**Menü 2**

Blattsalate mit Kräuterdressing  
und Kracherle

**Brüstchen von der Maispoularde**  
auf Pilzrahmsauce Broccoliröschen,  
hausgemachte Nudeln

Joghurt-Limonencreme

pro Person 22,00 €

**Dies sind alles Menü-Vorschläge.**

Gerne können Sie verschiedene Menü-Komponenten austauschen  
oder auch weglassen.

### **Menü 3**

Schwäbische Hochzeitssuppe

#### **Schweinefilet im Netz gebraten**

auf Champignonrahmsauce

Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle

Panna Cotta mit Himbeermark

pro Person 23,50 €

### **Menü 4**

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunter Salatteller mit Sprossen und Kräutern

#### **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

auf Champignonrahmsauce

Spätzle, Kartoffelplätzchen

Gemüsebouquet

Salat von frischen Früchten

pro Person 29,00 €

### **Menü 5**

Bunte Blattsalate mit Ruccola, Sprossen  
und Kürbiskernen

#### **Schweinefilet im Netz oder natur gebraten**

auf Kräuterjus

Gemüsebouquet

Hausgemachte Spätzle

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

pro Person 24,00 €



## **Menü 6**

Mediterrane Blattsalate mit Orangendressing mit rotem Pfeffer

### **Brüstchen von der Maispoularde**

auf Kräuterrahmsauce  
Hausgemachte Nudeln  
Broccoliröschen

Creme Bruleé

pro Person 24,00 €

## **Menü 7**

Pikante Asiatische Gemüsesuppe mit Pilzen

### **Curry mit Hähnchenbrust und Früchten**

Butterreis

Creme Bruleé

pro Person 25,00 €

## **Menü 8**

Bunter Salatteller  
mit Putenbruststreifen und Shrimps

### **Gebratenes Bodenseezanderfilet**

auf Gemüseragout, feinen Nudeln

Mango-Pfirsich-Joghurtcreme  
mit dunkler Schokolade

pro Person 32,00 €

## Menü 9

Rahmsuppe von Petersilienwurzel

### **Rosa gebratener Rinderrücken**

feine Böhnchen

überbackene Kartoffel

Apfelragout mit Vanillesauce

pro Person 31,50 €

## Menü 10

Salat von Ruccola und Frisee

heißgerauchtes Lachsmedaillon mit Wasabijoghurt

### **Brüstchen von der Barbarie-Ente auf Cassisjus**

Wirsing-Gemüse

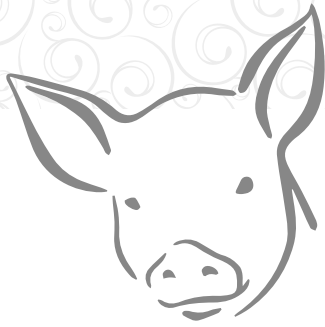
Serviettenknödel

Joghurt Limonencreme

mit dunkler Schokolade

pro Person 33,00 €

*Als besondere Attraktion und  
Leckerbissen bieten wir Ihnen an:*



ein im Steinofen  
gebackenes,  
ganzes  
Spanferkel

# *Spanferkel- Büffet 1*

(Dieses Schaustück zerlegen wir auf Wunsch  
vor Ihren Gästen)

herzhaft gewürzt mit zweierlei Saucen

pro Person 9,50 €

**Als Beilage empfehlen wir:**

herzhafte Knauzenwecken pro Stück 2,00 €

großes Salatbüffet pro Person 5,50 €



# Grillbüffet 2

Sie wollen für Ihre Grillparty was besonderes?  
Bei uns bekommen Sie alles geschnitten, portioniert und gut abgeschmeckt.

Gerne kommen wir auch zu Ihnen und grillen für Sie und Ihre Gäste vor Ort.

## **Grillangebot mit Fleisch**

Rückensteak vom Rind, Maispouardenbrüstchen am Spieß  
Lammhüfte mit Rosmarin und Schweinesteaks  
Rote, Weiße und pikante Paprikawürste

## **Grillangebot mit Fisch**

Ganze Filet vom schottischen Bio-Lachs  
und Riesengarnelen am Spieß gebraten  
alles würzig mariniert

## **Grillangebot vegetarisch**

Buntes Pfannengemüse mit verschiedenen Pilzen und Rissolle-Kartoffeln  
verschiedene Saucen wie Chili-Tomaten und Wasabi Joghurt Dipp,  
reichhaltiger Brotkorb mit Chiabatta uvm.

## **Salatbüffet**

mit Kartoffelsalat, Blattsalaten mit Kräuterdressing, Karottensalat,  
Gurkensalat, Krautsalat und Tomatensalat mit Mini-Mozzarella  
und frischem Pesto

pro Person 32,00 €

Sie brauchen noch Equipment vom Grill mit Gasflaschen, Stehtischen, über Geschirr,  
Gläser, Besteck bis hin zu Hussen für Biertischgarnituren. Preise auf Anfrage

VARIATIONEN VOM KALTEN

# *Büfett 3*

KLEIN

## **Spezielles Büfett**

Fisch heißgerauchtes Medaillon von Norweger-Lachs

---

Fleisch heißgerauchte Entenbrust  
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

---

veg. Salat Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing

---

Beilage kleiner Brotkorb

---

Dessert Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

---

Käse Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Trauben

---

pro Person 28,00 €

VARIATIONEN VOM KALTEN



# Büfett 3+

GROSS

## Spezielles Büfett

Fisch heißgerauchtes Medaillon vom Norweger-Lachs  
gebratener Scampi auf pikantem Glasnudelsalat

---

Parmaschinken mit Melone

mit Fleisch heiß gerauchte Entenbrust  
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

---

veg./Salat Blattsalat mit Kräuterdressing +  
Mozzarella auf Tomaten und Pesto

Auberginenröllchen mit Spinat und Frischkäse

---

Käse Auswahl französischer und italienischer  
Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtesenf

---

Beilage großer gemischter Brotkorb

---

Dessert Creme Brûlée

Salat von frischen Früchten

---

pro Person 33,00 €

VARIATIONEN VOM KALTEN

# *Büfett 4*

ITALIENISCH/ASIATISCH

- Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Spinat
- gefüllte Paprika mit Brot-Parmesan-Kapern Füllung
- bunte Blattsalate im Caiji-Glas mit Kräuterdressing
- heiß gerauchtes Lachsmedaillon mit Wasabidipp
- gebratener Scampi mit pikantem Glasnudelsalat
- pikante Sate-Spieße mit Erdnussauce
- Vitello Tonato mit Kapernbeeren
- mediterraner Nudelsalat mit Oliven und frischem Thymian
- Mozzarella auf Tomaten mit Pesto
- gemischter Brotkorb mit Chiabatta

pro Person 31,00 €

# Vegetarisches Büffet 5



## Vorschläge zur Auswahl

### Vorspeisen

verschiedene gebratenen Gemüse Zucchini,  
Kirschtomaten, Champignons, Austernpilze, Paprika

mit Spinat und Frischkäse gefüllte Auberginenröllchen

Paprika aus dem Ofen mit Parmesan-Kapern-Brotfüllung

Asiatischer Glasnudelsalat mit Sojasauce und Chili angemacht

**Es können auch nur 1-2 Komponenten als vegetarische Begleitung/Alternative zu einem großen Büffet ausgewählt werden !**

### Hauptgang je nach Saison

Badischer Spargel im Kräuterflädle mit Sauce Hollandaise

Geschmorter Kürbisschnitz mit Safransauce

Frische Pfifferlinge in Sahne mit Petersilie und Serviettenknödel

Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Risoleékartoffeln

Geschmorter Fenchel mit Oliven auf Tomatenragout und CousCous

Preis je nach Saison  
und Zusammenstellung auf Anfrage!

Vorspeisen ab 7,00 €

Hauptgänge ab 11,00 €



VARIATIONEN VOM KALT-WARMEN

# *Büfett 6*

**kalt**

heißgerauchtes Lachsmedaillon  
Melone mit echtem Parmaschinken  
rosa gerauchtes Barbarie-Entenbrüstchen mit Sauce Cumberland  
gefüllte Auberginenröllchen

**warm**

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz**  
**Maispoulardenbrust**  
Butterspätzle  
gratinierte Kartoffel  
verschiedene Gemüse  
Champignonrahmsauce, Weizenbiersauce

**Dessert**

helles und dunkles Schokoladenmousse  
Creme Brûlée  
Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis mit Vorspeise 36,00 €

VARIATIONEN VOM KALT-WARMEN

# *Büfett 7*

**Vorspeise**

heißgerauchtes Lachsmedaillon mit Wasabijoghurt  
Saté-Spießchen mit Erdnussdip  
Glasnudelsalat mit gebratenen Scampis

**oder**

**Salatbüfett**

Kartoffelsalat  
Blattsalat mit Kräuterdressing  
Karottensalat mit Orangen  
Tomatensalat mit Mozzarellavinaigrette  
Krautsalat mit Speck und Kümmel  
Gurkensalat mit Dill

**Hauptgang**

**Kalbsrücken rosa gebraten  
geschmorte Ochsenbäckchen**  
mit zweierlei Saucen  
Butterspätzle, Serviettenknödel  
verschiedene Gemüse nach Saison

**Dessert**

weißes Schokoladenmousse  
mit Waldbeerengrütze

Preis mit Salat 32,00 €

Preis mit Vorspeise 38,00 €

# *Brunchbuffet 8*

MIT SUPPEN ZUM  
HAUPTGANG UND DESSERT

- zweierlei Müsli
- zweierlei Joghurt
- Marmelade
- Honig
- Butter
- Frühstücksbrotkorb mit süßem Gebäck oder Brot
- Salat von frischen Früchten
- Schinkenplatte
- Käseauswahl
- heiß- und kaltgerauchte Fischplatte
  
- Maultaschensuppe
- asiatischer Gemüseeintopf mit Geflügel, würzig und scharf
- Kräuterrahmsuppe
  
- frische Beeren
- gemischtes Schokoladenmousse
- Creme Brûlée

pro Person ca. 29,00 €

# Büfett 9

MIT 2 HAUPTGÄNGEN  
UND GROSSEM SALATBÜFETT

## **Salat- büfett**

- Kartoffelsalat
- Blattsalate mit Kräuterdressing
- Karottensalat mit Orangen
- Tomatensalat mit Mozzarellavinaigrette
- Krautsalat mit Speck und Kümmel
- Gurkensalat mit Dill

## **Haupt- gang**

**Brüstchen von der Maispoularde**  
auf Champignonrahmsauce  
Gemüsebouquet  
Feine Bandnudeln

**Gebratenes Schweinefilet**  
auf Malzbiersauce oder Bratensauce  
Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin

pro Person 24,00 €

SCHWÄBISCHES

# *Nudel- und Maultaschen- büfett 10*

Kässpätzle mit Allgäuer Emmentaler und Backsteinkäse  
mit Zwiebeln abgeschmälzt

Maultaschen mit Brät-Kräuterfüllung  
und frischem Schnittlauch

Krautschupfnudeln  
würzig abgeschmeckt

Schweinefilet am Stück in Rahmsauce

dazu gibt's Kartoffelsalat und  
Blattsalate mit Kräuterdressing

pro Person 19,00 €



# Italienisches Pastabüfett 11



Das Pastabüfett setzt sich aus 4 verschiedenen Pasta bzw. Pastagerichten und 4-6erlei Saucen zusammen, dazu gibt's frisch geriebenen Parmesan und Emmentaler.

## **Pasta/Pastagerichte**

- Tagliatelle
- Spaghetti
- Penne
- Lasagne aus dem Ofen
- Gnocchi natur

## **Saucen**

- Bolognese
- Basilikum
- Safran mit Gemüse und Shrimps
- Tomatensauce
- Gemüsesauce mit Mu-Erripilzen und Chili
- Bärlauchsauce
- Gorgonzolarahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Safran-Fenchelsauce mit Scampi
- Knoblauch-Kräutersauce
- Filetgulasch Stroganoff

Treffen Sie hieraus Ihre Auswahl - Preis ab 15,00 € je nach Vielfalt

# Hochzeitsmenüs

## Hochzeitsmenü 1

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunter Salatteller mit Kracherle

### **Irishes Roastbeef am Stück gebraten**

auf Trollingersauce

### **Maispoularde**

mit Pilzrahmsauce

verschiedene Gemüse

Butter-Spätzle, Kartoffelgratin

Desserbüfett in kleinen Gläschen

pro Person 37,00 €

## Hochzeitsmenü 2

Schaumsuppe von Petersilienwurzel

Mediterrane Blattsalate mit Ruccola

### **Rosa Kalbstafelspitz und Schweinefilet am Stück gebraten**

auf Rahmsauce mit grünem Pfeffer

Gemüsebouquet, Jus

Butterspätzle

Waldfruchtagout

Mousse au chocolat

Joghurt Limonencreme

pro Person 36,00 €

### **Hochzeits- menü 3**

Salat von Ruccola und Frisee  
mit heißgerauchtem Lachs,  
Sateespießchen mit Chilisauce

Geflügelkraftbrühe mit Safran  
und Klößchen

**Brüstchen von der Barbarie-Ente** auf Cassisjus  
**rosa Kalbsrücken am Stück gebraten**

Gemüsebouquet  
Serviettenknödel, feine Nudeln

Dessertbuffet in kleinen Gläschen

pro Person 39,00 €

### **Hochzeits- menü 4**

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunte Blattsalate mit Bündner Fleischstreifen

**Schweinefilet im Netz**

**Maispurladenbrust**

Jus mit grünem Pfeffer

Champignonrahmsauce

Butterspätzle

Kartoffelgratin

frisches Gemüse

Passionsfruchtcreme im Weinglas

pro Person 37,00 €

### **Mitternachts-imbiss:**

- Auswahl von französischem und italienischem Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtesenf
  - deftige Gulaschsuppe
  - pikantes Schaschlikragout
  - traditionelle Platte von Hart- und Dauerwürsten mit Senf und Essiggurken
  - versch. Räucherfische vom Wagenhauser Weiher
- + reichhaltiger Brotkorb

Bei Auswahl von 2 Komponenten / Preis pro Pers. 6,50 €

# *Suppenauswahl*

Als Beginn für ein tolles Menü. Oder nur so als kleiner Imbiss.  
Wir kochen für Sie klassische Suppen wie hausgemacht,  
ohne Zusatz von Pulvern oder Instant-Granulaten

deftige Gulaschsuppe (nur mit Rind) mit Paprika und Kartoffeln	6,00 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und gebrannten Mandelblättchen	6,50 €
klassische Hochzeitssuppe mit Backerbsen und Schnittlauch	6,00 €
Brunnenkresserahmsuppe	5,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck und frischem Majoran	4,50 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit Klößchen oder Croutons	5,00 €
Hokaido-Kürbiscremesuppe mit Safran gerösteten und gehackten Kernen und Öl	5,50 €

**Kann auch als komplettes Suppenbüfett mit Auswahl von  
2 Suppen mit Brot als Beilage bestellt werden. Preis auf Anfrage  
je nach Bedarf ob als kleiner Snack oder als Hauptgangportion.**

# Desserts

Joghurt-Limonen-Mus	pro Port.	3,00 €
Passionsfrucht-Jogurt-Creme		3,50 €
Zimtparfait		4,00 €
Apfel- oder Waldfruchttragout mit Vanillesauce		4,00 €
Creme Brûlée		5,50 €
zweierlei Schokoladenmus		5,50 €
Exotischer Obstsalat		5,50 €

## **Flyingbüfett süß**

viele verschiedene kleine köstliche Desserts  
im Glas und Timbale mit Mus, Creme,  
frische Früchte, Beeren, Gelee  
und Fruchtpüree

pro Person 8,50 €

## **Dessertbüfett klassisch**

(in Schüsseln serviert)

mit zweierlei Schokoladenmousse, Beerenragout  
Salat von frischen Früchten, Creme Brûlée

pro Person 7,00 €



# Fingerfood

VON SCHARF BIS SÜSS

## **Canapees**

verschieden belegt  
z.B. mit:

Räucherlachs

gerauchter Entenbrust

geschabtem Mönchskopfkäse

Parmaschinken

gefüllter Poularde

und vieles mehr, ganz nach Ihren Wünschen

Stück 1,80 €

## **Satee- Spießchen**

süß scharfes Hähnchenbrustfilet  
mit Chili und Wasabidipp  
mit Ananas, Soja Sauce oder Erdnuss-Sauce

Stück 1,60 €

## **Kleine**

**Quiche** mit Speck oder vegetarisch mit Lauch

Stück 1,60 €

## **Gefüllte**

**Frühlingsrollen** mit Gemüse oder Fleisch

Stück 1,50 €

## **verschiedene kleine Antipasti**

wie Auberginenröllchen  
oder gefüllte Paprika auf Chiabatta

Stück 1,60 €

ALLES ZUR

# Selbstabholung



gegrillter Schweinehals	250 gr.	4,50 €
gefüllte Kalbsbrust	250 gr.	8,50 €
Kasslerbraten	250 gr.	5,50 €
Nussschinken	225 gr.	6,00 €
Spanferkel-Rollbraten	250 gr.	6,00 €
Rehragout	300 gr.	10,00 €
gemischtes Goulasch	350 gr.	7,50 €
geschnetzelte Putenbrust in frischer Champignonsauce	350 gr.	6,50 €
geschmälzte Maultaschen	300 gr.	6,00 €
Schaschlikragout mit Zwiebeln Paprika Rauchfleisch	350 gr.	6,00 €
Curry mit Geflügelbrust Mango und Ananas	300 gr.	6,50 €
Filetspitzen Stroganoff	220 gr.	14,00 €

## Als Beilagen empfehlen wir:

Butterspätzle	2,80 €
Knödel	3,00 €
überbackene Kartoffel	2,50 €
verschiedene frische Gemüse	3,00 €
Sauce pro Portion	1,50 €
Kartoffelsalat	2,50 €
Salatbüfett mit ca. 7 verschiedenen Salaten	5,50 €
feine Nudeln	2,50 €

Alle Preise verstehen sich pro Portion

BENÖTIGEN SIE GESCHIRR, BESTECK ODER TISCHWÄSCHE?

# Zum Ausleihen

BIETEN WIR:

Miete/Reinigung inklusive  
Abholung in Bad Saulgau

## **Geschirr:**

Suppentassen mit Unterteller	pro Gedeck 1,00 €
Vorspeisenteller	Kiste mit 35 Stück 15,00 €
Hauptgangteller	Kiste mit 20 Stück 10,00 €
Dessert oder Kuchenteller	Kiste mit 40 Stück 20,00 €

## **Besteck:**

Suppenlöffel, Vorspeisen und  
Hauptgang Messer / Gabel  
Dessert oder Kaffeelöffel

immer 20 Stück in einer Box – jede Box 10,00 €

## **Gläser:**

Wasser	Kiste mit 24 Stück 18,00 €
Sekt	Kiste mit 24 Stück 18,00 €
Weißwein	Kiste mit 24 Stück 18,00 €
Rotwein	Kiste mit 18 Stück 14,00 €

## **Tischwäsche:**

Tischdecke rechteckig (1,30 x 2,00 m)	Stück 6,00 €
Tischdecke rund	Stück 13,50 €
Mundservietten	Stück 2,00 €
Bierbank/TischHussen	Stück 45,00 €
Garnitur 2 Bänke, 1 Tisch (mit Sitzpolsterauflage)	

**Benötigen Sie sonstiges Equipment für Ihre Hochzeit, Geburtstag oder Gartenparty? Wir haben vom Stehtisch bis zum kleinen Partypavillon für ca. 35 Personen einiges im Programm.** Verfügbarkeit und Preise auf Anfrage

# Auflistung

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE



Produkte	Allergene														Zusatzstoffe															
	Glutenhaltig	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	mit Konservierungsstoff	mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Süßungsmittel Saccharin	mit Süßungsmittel Cyclamat	mit Süßungsmittel Aspartam	mit Süßungsmittel Acesulfam	mit Phosphat	geschwefelt	chininhaltig	coffeinhaltig	mit Geschmacksverstärker	geschwärzt	gewachst	gentechnisch verändert	
Spätzle	x		x																											
Kartoffelgratin												x																		
Gemüse																													x	
Pasta	x		x																											
Seeteufel					x																									
Asiatische Gerichte														x														x		
Antipasti																														
Canapees	x																													
Geschmortes Rindfleisch																														
Semmelknödel	x																													
Serviettenknödel	x															x														
Kartoffelknödel	x																													
Blaukraut																														
Meeresfrüchtesalat																														
Glasnudelsalat																													x	
Kräuterdressing																														
Salate																														
Fleischbrühe																														
Haselnusscreme																														
Nussschinken																														
Champignonsauce																														
Rahmsauce	x																													
Kassler																														
Kräuterkruste	x																													
Pfefferphoast	x																													
Sauce Bernaise																														
Auberginenröllchen																														
Remoulade																														
Weizenbiersauce	x																													
Tiramisu	x																													
Vanillesauce																														
Frühlingsrollen	x																													
Maultaschen	x																													
Sateespießchen																														
Monine																														
Joghurtcreme																														
Schokoladenmus																														
Petit fours	x																													

## UNSERE ZUSATZLEISTUNGEN UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:

Viele unserer Speisen und Gerichte sind von Haus aus glutenfrei zubereitet. Falls Sie oder einer Ihrer Gäste gluten- oder lactosefreie Kost benötigt, machen wir das gerne.

Wir bieten begleitend zum Büfett auch Weine aus den besten Privatweingütern der ganzen Welt an, Weine vom Bodensee bis Südafrika. Alle anderen Getränke können wir Ihnen auf Kommission zur Verfügung stellen.

Porzellan, Gläser und Besteck gehören ebenfalls zu unseren Leistungen, die Sie in Anspruch nehmen können. Für die Reinigung von Porzellan usw. berechnen wir den Arbeitsaufwand pro Stunde mit 28,00 €.

Verluste oder zu Bruch gegangene Teile werden zu Selbstkostenpreisen in Rechnung gestellt.

Natürlich besorgen wir auch gerne Tischwäsche und Servietten für Sie, je nach Anspruch aus Dunillin oder Stoff. Die Kosten nennen wir Ihnen auf Anfrage.

Für die Zeit, in der wir direkt für Sie Vorort tätig sind, berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde 32,00 €.

Unsere genannten Preise verstehen sich bei Selbstabholung. Bei Anlieferung eines kleineren Büfett entstehen Ihnen Kosten von 19,00 €. Sollte für die Anlieferung ein Kleintransporter benötigt werden, geben wir Ihnen unsere Selbstkosten von 65,00 € weiter.

### **Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Daniel Kalus

Bachstraße 10  
88348 Bad Saulgau  
Telefon 07581/3743  
Mobil 0172/6237679  
info@kronenstube.de



**KLAUS ASSFALG**  
**Partyservice**

**www.kronenstube.de**