



Montfort Gastro
PARTYSERVICE

Preisliste
Partyservice





Herzlich Willkommen!

Feiern Sie, wir kümmern uns um den Rest - das ist unser Motto.

Wir vom Partyservice Montfort helfen Ihnen gern, Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis zu machen. Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich frische Produkte aus der Bodenseeregion und Exotisches aus aller Welt. Dabei werden ausgesucht gute und qualitativ hochwertige Lebensmittel verwendet.

Unsere Speisen sind ab 50 Portionen kalkuliert. Ab 150 Portionen erstellen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Unsere Kontaktdaten:

Bus-Hotel-Ring & Montfort Gastro GmbH
Geschäftsführer: Hermann und Petra Tauscher
Kolpingstr. 3
88069 Tettang

Telefon: 07542-8555
Fax: 07542-54341
E-Mail: info@montfort-gastro.de
Web: www.montfort-gastro.de

Gerne beraten wir Sie darüber hinaus in einem persönlichen Gespräch.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Partyservice Montfort Gastro - wir machen Ihnen ein tolles Fest!

Traditionelle Gerichte

Lieferbar ab 50 Portionen

Hauptgerichte bei 180 g Fertiggewicht am Stück oder auf Wunsch geschnitten

Saftiger Schweinebraten mit klarer Bratensoße	pro Portion	€ 5,40
Krustenbraten von der Schweinekeule mit klarer Bratensoße	pro Portion	€ 5,80
Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons	pro Portion	€ 6,20
Putenbrustbraten in Sherryrahmsoße	pro Portion	€ 6,00
Kalbsgeschnetztes in Rahmsoße	pro Portion	€ 7,50

Beilagen 200 g Fertiggewicht

Hausgemachte Spätzle	pro Portion	€ 1,80
Butternudeln	pro Portion	€ 1,70
Kartoffelgratin	pro Portion	€ 2,10
Frische Gemüseauswahl	pro Portion	€ 3,20



Schwäbisches Büffet

Warme Gerichte

Schwäbische Flädlesuppe
Ofenfrischer Leberkäse
Schweinenackenbraten in klarer Bratensoße
Hausgemachte Spätzle
Bunte Gemüseplatte

Kalte Gerichte

Kasseler Rippenspeer mit Sauce Remoulade
Schwäbische Rauchfleischplatte
Hausmacherplatte mit Mettwurst,
zweierlei Schwartenmagen,
Schinkenwurst und Vesperspeck
Hähnchenkeulen gebraten mit Kräutersoße
Schwäbischer Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dill
Blattsalate mit klarem Dressing
Brotauswahl und Butter



Pro Portion € 19.00

(Preis ab 50 Personen)

Dessert

Tettninger Apfelcreme
Gefüllte Windbeutel
Käse vom Brett

Bodensee Büffet

Warme Gerichte

- Kresserahmsüppchen
- Klößchen vom Bodenseefelchen und Hecht in Kräutersoße
- Schweinelendchen am Stück gebraten in Rahmsoße
- Hausgemachte Spätzle
- Kräuter-Tomaten-Reis
- Bunte Gemüseplatte



Kalte Gerichte

- Räucherfischplatte mit Felchen und Forellenfilets, Sahnemeerrettich
- Schinkenröllchen mit Stangenspargel und Schnittlauchsoße
- Putenbrust mit Lachsschinken gefüllt und grüner Soße
- Hähnchen in der Kräuterkruste
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Speck
- Gurkensalat mit Dill
- Blattsalate mit Sauerrahmdressing
- Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

Pro Portion € 27.90

(Preis ab 50 Personen)

Dessert

- Hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Pflaumen
- Gefüllte Windbeutel
- Käse vom Brett

Schlemmer Büffet

Warme Gerichte

Kraftbrühe mit Brätklößchen und Backerbsen
Hirschragout in Burgundersoße mit Austernpilzen
Hähnchenbrust mit Tomaten und Käse überbacken
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte

Kalte Gerichte

Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt
Rehrücken Winzerin mit Preiselbeersahne
Ganzer pochierter Norweger-Lachs mit Meerrettichsahne
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße
Felchen- und Forellenfilets geräuchert
Melonenschiffchen mit mildem, rohem Schinken
Schinkenröllchen mit Stangenspargel gefüllt
Große Salatauswahl (8 Sorten nach Wahl)
Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

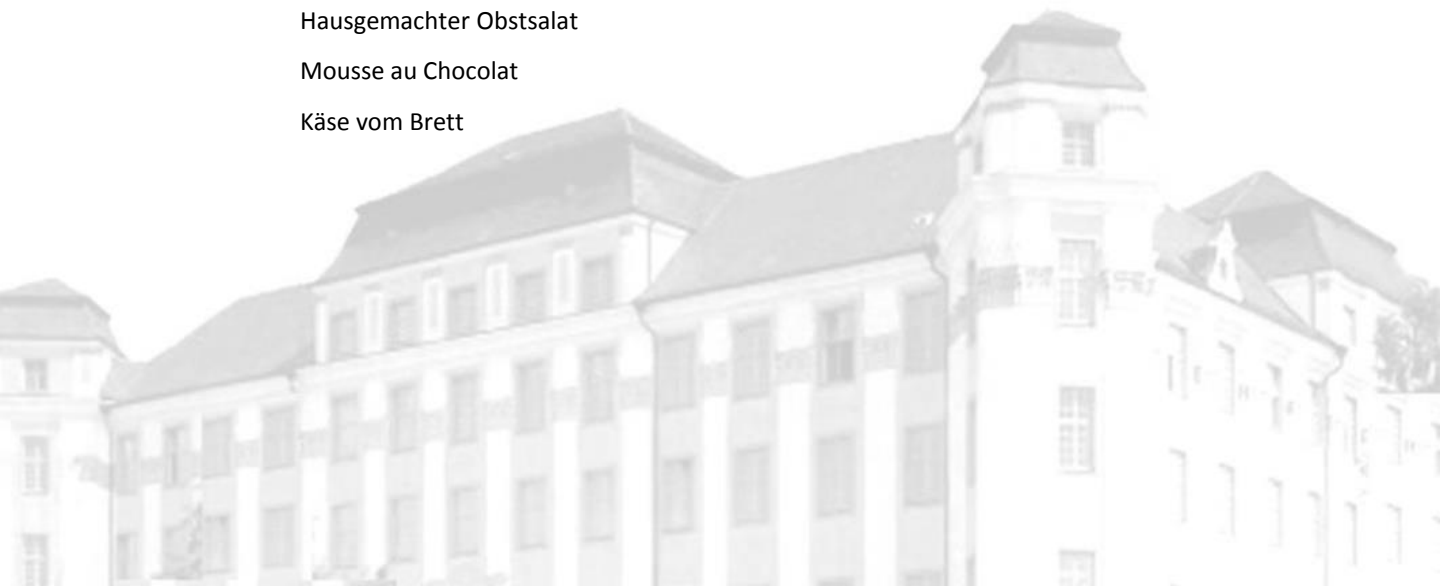
Dessert

Hausgemachter Obstsalat
Mousse au Chocolat
Käse vom Brett



Pro Portion € 29.90

(Preis ab 50 Personen)



Feinschmecker Büffet

Warme Gerichte

Schwäbische Hochzeitssuppe mit dreierlei Klößchen
Schweinelendchen im Blätterteigmantel mit Barolosoße
Roastbeef rosa gebraten in der Salzkruste mit Soße Bearnaise,
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte

Kalte Gerichte

Belon Austern auf dem Eisberg
Kalbsrücken Gärtnerin Art rosa gebraten
Hirschkalbsrücken Winzerin mit Preiselbeersahne
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße
Terrine vom Bodenseehecht und Lachs mit Dillcrème
Matjesröllchen Hausfrauen Art
Melonenschiffchen mit mildem, rohem Schinken
Schinkenröllchen mit Stangenspargel gefüllt, gefüllte Eier
Große Salatauswahl (8 Sortennach Wahl)
Partybrötchen-Rad, Brotauswahl und Butter

Pro Portion € 37,00

(Preis ab 50 Personen)

Dessert

Hausgemachter Obstsalat,
Zweierlei Mousse au Chocolat
Fürst Pückler Eistorte
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Käse vom Brett



Italienisches Büffet

Kalte Gerichte

Antipasti misti
(Tomate Mozzarella, Gebratenes Gemüse an Balsamico,
Salat mit Schafskäse und Pepperoni, Salat von Meeresfrüchten)

Warme Gerichte

Tortellini in Brodo
(Kraftbrühe mit Tortellini)
oder
Minestrone
(Ital. Gemüsesuppe)

Piccata Milanese
(kl. Schnitzel vom Schweinerücken in der Eihülle)

Pollo alla romana
(Hähnchen in Rotwein mit Paprika)

Tagliatelle al salmone
(Bandnudeln mit Lachs in Rahm)

Penne carbonara
(Penne mit Wodkarahmsoße)

Vongole alla Casa
(Miesmuscheln nach Art des Hauses)

Lasagne al forno
(Hausgemachte Lasagne)

Italienische Gemüseplatte

Dessert

Tiramisu
(Hausgemachte Mascarponecreme mit Löffelbisquit)

Bomba di gelato
(Eisbombe Roma)

Insalata di frutti
(Salat von frischen Früchten)



Pro Portion € 23.90

(Preis ab 50 Personen)

Mexikanisches Büffet

Kalte Gerichte

ENSALADA VARIADA
(Großer bunter Salatteller vom Büffet)

ENSALADA DE ATHÛN
(Salat mit Thunfisch)

ENSALADA EL PASTOR
(Blattsalate mit Zwiebelringen,
Oliven, Schafskäse und Kräutern)

Warme Gerichte

SOPA DE MAIZ
(Mexikanische Maiscremesuppe)
oder
SOPA DE LIMA
Limettensuppe mit Hähnchenfleisch

CHILI CON CARNE
Mexikanisches Hackfleischgericht vom Rind

POLLO IN VINO TINTO
Hähnchen in Rotweinsauce

ENCHILADAS CON QUESO Enchiladas mit
Käse überbacken COTTELETAS CON
PATATAS MEXICANAS
Spare-Ribbs mit Kartoffelspalten

FAJITA VARIADA
Gefüllte Maisfladen mit Putenfleisch in Currysoße

Dessert

PLATANOS FLAMEADOS
Gebackene Bananen

ENSALADA DE FRUTAS
Frischer Fruchtsalat

HELADO CON LA SOSA DE BAYAS
Eis mit Beerensauce

CALABAZA ROJA
Frische Wassermelonen



Pro Portion € 23.90

(Preis ab 50 Personen)

Menüvorschläge



Menü 1

Schwäbische Festtagsuppe

Kalbssteak in Pfifferlingrahmsoße,
glacierte Karotten, Prinzeßbohnen,
hausgemachte Spätzle

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis € 23,20

Menü 2

Kraftbrühe mit Flädle

Schwäbischer Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und Salat

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen € 16,80

Menü 3

Kraftbrühe mit Brätknödeln

Truthahngeschnetzeltes in Sahne mit
Curacao bleu und glacierten Früchten,
Pistazienreis

Mousse au Chocolat € 19,50

Menü 4

Kresserahmsüppchen

Norweger Lachs vom Rost mit Berner Soße,
Blattspinat und Butterkartoffeln

Walnußeis mit heißer Schokoladensoße € 21,40

Menüvorschläge



Menü 5

Leberknödelsuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten,
mit Zwiebeln in klarer Bratensoße,
Prinzeßbohnen und Schupfnudeln

Apfelkühle auf Vanillesoße

€ 23,00

Menü 6

Schwäbische Hochzeitssuppe

Schweinelendchen Prager Art
mit Sauerrahmsoße, Speck, Pfifferlingen,
Steinpilzen und Champignons,
Prinzeßbohnen, Kartoffelkrusteln und Spätzle

Eisguglhupf mit Brombeeren

€ 23,30

Menü 7

Gurkenrahmsüppchen

Drei Medaillons vom Kalb, Rind und Schwein
mit Pilzen, Tomaten und Berner Soße,
Broccoli und Karotten,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkrusteln

Kiwitraum mit Vanilleeis und Himbeersoße

€ 24,20

Menü 8

Kraftbrühe mit Brätknödeln

Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
in Rahmsoße mit frischen Champignons,
Karotten und Blumenkohl,
hausgemachte Spätzle

Apfelkühle mit warmer Vanillesoße

€ 19,40

Getränkpreislise

Zur Anlieferung

Aperitif

Sekt Hausmarke, halbtrocken	0,75 l	€ 12,00
Sekt Fürst von Metternich ,trocken	0,75 l	€ 16,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	1,0 l	€ 3,00
Spezi	1,0 l	€ 3,00
Mineralwasser medium	0,7 l	€ 3,90
Orangensaft	1,0 l	€ 3,70
Apfelsaft	1,0 l	€ 3,10

Biere aus der Region

Export Bier (Farny, Meckatzer etc.	0,5 l	€ 2,50
Pils (Tannenzäpfle, Meckatzer Bitburger etc.	0,33 l	€ 2,40
Pils vom Fass	0,4 l	€ 2,20

+ Durchlaufkühler und Kohlensäure		€ 25,00
Hefeweizen (Erdinger etc.)	0,5 l	€ 2,50
Farny Kristallweizen	0,5 l	€ 2,50
Farny Hefeweizen hell	0,5 l	€ 2,50
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 2,50

Weißwein

Meersburger Müller Thurgau	1,0 l	€ 12,00
Stettener Kerner halbtrocken	1,0 l	€ 11,60
Auggener Schöff Gutedel trocken	1,0 l	€ 11,00
Verrerberger Fürstenfass Riesling trocken	1,0 l	€ 12,00
Kressbronner Berghalde M.Th. trocken, Steinhäuser	0,7 l	€ 15,30
Chardonnay delle Venezie	1,0 l	€ 10,90
Soave Classico	0,7 l	€ 10,90

Rotwein

Meersburger Spätburgunder	1,0 l	€ 12,00
Meersburger Spätburgunder trocken	1,0 l	€ 12,00
Heilbronner Trollinger	1,0 l	€ 11,00
Hohenhaslacher Trollinger trocken	1,0 l	€ 11,00
Kressbronner Berghalde Spätb. trocken, Steinhäuser	0,7 l	€ 16,30
Kressbronner Berghalde Spätb. Weißherbst	0,7 l	€ 16,30
Chianti Classico	0,7 l	€ 10,90

Heisse Getränke

Tasse Kaffee		€ 1,80
Espresso		€ 1,80

- Die kalten Getränke werden auf Kommissionsbasis geliefert, die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.
- Flaschenanbrüche werden voll berechnet.
- Der Gläserverleih ist bei Getränkeabnahme gratis

Unser Mietservice

Preise incl. Reinigung

Einfaches Gedeck

bestehend aus Teller 32 cm, 1 Messer, 1 Gabel pro Gedeck € 1,50

Menügedeck

bestehend aus Vorspeiseteller, Hauptgangteller, Salatteller, Dessertteller und Besteck pro Gedeck € 2,50

Kaffeegedeck

bestehend aus Tasse, Unterteller, Dessertteller, Kaffeelöffel und Kuchengabel Pro Gedeck € 2,00

Trinkgläser bestellbar nur ganze Einheiten

Sektglas pro Einheit 6 Stück Pro Glas € 0,30

Weinglas Universal pro Einheit 6 Stück Pro Glas € 0,30

Soft glas pro Einheit 12 Stück Pro Glas € 0,30

Bierglas 0,4 l pro Einheit 24 Stück Pro Glas € 0,30

Bierglas 0,3 l pro Einheit 24 Stück Pro Glas € 0,30

Weizenbierglas 0,5 l pro Einheit 6 Stück Pro Glas € 0,30

Dunicellservietten in allen Farben Pro Stück € 0,20

Stoffserviette weiß Pro Stück € 1,90

Tischdecke weiß

130 x 220 cm; 130 x 130 cm Pro Stück € 5,20

Tischdecke weiß

130 x 280 cm; für Biertische geeignet Pro Stück € 4,80

Tischdecke weiß, rund

260 cm Durchmesser Pro Stück € 16,50

Büffetverkleidung 280 cm lang Pro Stück € 20,00

Biertischgarnitur 220 cm x 50 cm Pro Garnitur € 7,80

Hussen Set für Biertischgarnitur Pro Garnitur € 18,00

Steh Tisch weiß, 70 cm, rund Pro Stück € 11,90

Getränkekühlschrank groß Pro Stück € 25,00

Warmhaltebehälter Pro Stück € 15,00

Suppen-Warmhaltebehälter Pro Stück € 15,00

Eiswürfel im 2 kg Beutel Pro Kg € 1,95



Unser Personalservice

Servicepersonal	pro Person/Stunde	€ 25,00
Bar- oder Ausschankpersonal	pro Person/Stunde	€ 25,00
Küchenfachkräfte	pro Person/Stunde	€ 27,00
Logistikkraft	pro Person/Stunde	€ 22,00

Be- und Entladen, Auf- und Abbau, sowie An- und Abfahrtzeiten unseres Personals sind reine Arbeitszeiten und werden als solche berechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Die im Angebot des Auftragnehmers genannten Preise gelten unter dem Vorbehalt, dass die der Angebotsabgabe zugrunde gelegten Auftragsdaten unverändert bleiben.
- Die Personenzahl muss vom Auftraggeber schriftlich 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, diese Zahl ist Grundalge unserer Speisenkalkulation und der Rechnungsstellung.
- Bei Stornierung des Auftrages von bis zu 7 Kalendertagen vor dem Veranstaltungstag sind 50 % der Nettoauftragssumme zur Zahlung fällig.
- Die Mietgebühr bezieht sich ab Lager auf jeweils 4 Tage (4 Tage = 1 Mieteinheit). Gibt der Kunde die gemieteten Artikel nicht termingerecht zurück, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe.
- Es wird jeweils die Gebühr in voller Höhe für jede angefangene Mieteinheit berechnet.
- Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Partyservice Montfort.
- Der Mieter trägt die Verantwortung für die gemieteten Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden generell zum Wiederbeschaffungspreis oder Reparaturpreis berechnet. • Die Mietkosten beinhalten nicht den Transport, den Auf- und Abbau sowie das Vertragen und Einsammeln der gemieteten Gegenstände.
- Werden diese Arbeiten von uns übernommen, berechnen wir die anfallenden Helferstunden und Transportkosten.
- Bemessungsgrundlage der Transportkosten ist die Entfernung.
- Für Büffetanlieferung und -Abholung berechnen wir pro Fahrzeug folgendes:
Innerhalb 20 Kilometer ab Produktionsstätte (Tett nang) nur die Kosten der Logistikkraft
außerhalb 20 Kilometer ab Produktionsstätte (Tett nang) Kosten der Logistikkraft zuzüglich Fahrtkosten (bitte anfragen)
- Gerne können Sie aber auch die Speisen in unserer Produktionsküche abholen.
- Die Zahlung (Nettopreis zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) ist innerhalb von 7 Kalendertagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu leisten.
- Es gelten die gesetzlichen Mehrwertsteuersätze.
- Bei Zahlungsverzug sind Verzugszinsen in Höhe von 2 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu zahlen. Die Geltendmachung weiterer Verzugschäden werden hierdurch nicht ausgeschlossen. • Unsere Angebote sind freibleibend.
Die im Angebot beschriebenen Zutaten und Garnituren sind nicht bindend.
- Änderungen aufgrund saisonaler oder qualitativer Schwankungen behalten wir uns vor.
Abweichende Regelungen bedürfen der Schriftform.
Durch Annahme und Ausführung eines Auftrages unterwerfen wir uns nicht den etwa vorhandenen Auftragsbedingungen des Bestellers.