



ANGEBOTSKATALOG MIT PREISEN



INHALTSVERZEICHNIS

FINGERFOODBUFFET
POMMSCHES BROTBUFFETS
THEMENBUFFETS
FESTBUFFET
GRILL BUFFET
HOCHZEITSBUFFET
VEGETARISCHES BUFFET
AUSSTATTUNG ZUR MIETE
PERSONALSERVICE
AGB
LEISTUNGEN & PREISE

Unsere Fingerfoodbuffets, Cocktailbuffets und kalten Buffets bieten wir Ihnen sowohl als Buffet als auch als Flying Buffet an.

Bei den Buffetabsprachen ermitteln wir Ihre Bedürfnisse und bieten Ihnen dann zu jedem Anlass die richtige Buffetform an.

Gerne liefern wir Ihnen auch das notwendige Geschirr, Besteck und Gläser. Bitte informieren Sie sich dazu unter der Rubrik Ausstattung oder lassen sich von uns beraten.

FINGERFOOD & COCKTAILBUFFET

Kleine Köstlichkeiten für kleine Anlässe. Bei größeren Gesellschaften erweitern wir das Angebot um einige Kreationen .

Canapees / Minibrötchen / Brotkonfekt

Serranoschinken / Tomate / Pesto
gegrillter Schweinerücken / Apfel / Rettich
aufgeschlagener Frischkäse / Frühlauch / Radieschen
Rohmilchkäse / Honig / Feige
gegrillte Putenbrust / Pesto Rosso
Chorizo / Manchego / Rucola
rosa Roastbeef / Meerrettich
Räucherlachs / Meerrettich
Graved Lachs / Honig Senf Dip
nordisches Matjesfilet / rote Zwiebel

Fingerfood / Spieße

Butterpie / Pilze / Lauch
Butterpie / Speck / Zwiebel / Ei
Butterpie / Hackfleisch / Tomate
Käsehappen / Traube / Feige
Honigmelone / Parmaschinken
Tomaten Mozzarellaspieß / Pesto
Hähnchenspieß / Erdnuss
Garnelenspieß / Mango / Chili
Kräutercrêpes / Graved Lachs / Frischkäse / Rucola
Satéspieße mit Erdnuss

Fingerfood im Miniweck

gebeiztes Lachsfilet / Wakamesalat
marinierte Garnelen / Couscous / Koriander
gebratene Hähnchenbrust / Glasnudel / Erdnuss
Eismeergarnelen / Eisbergsalat / Zitronenmayonnaise
Gemüsesticks / Cocktaildip

Fingerfood warm (kann nur mit zusätzlichem Koch und Küchenstruktur angeboten werden)

gebratene Gamba / Wokgemüse / grünes Curry
gebratene Jacobsmuschel / Wildkräuterrisotto / gehobelter Peccorino
geschmorte Ochsenbacke / Kartoffel-Sellerie-Püree/ Rosmarinjus
geschmorte Spanferkelhaxe / würziger Biersud / Wurzelgemüse
Orecchiette / Bärlauchpesto / Ricotta
Spargel-Pilz-Risotto / kretisches Olivenöl / Parmesan
Berliner Currywurst / feuriges Mangocurry
Frisch gebackene Paninis / verschieden Belege

Suppen

pürierte Kürbissuppe / Kürbiskernöl / Zimt
pürierte Kartoffelsuppe / Räucherlachs / Lauch
pürierte Tomatensuppe / Basilikumrahm / Croutons

Dessert

Panna Cotta / Himbeere
Mango Macchiato
Zitronencreme / Apfel / Minze
Mascarpone Quark Dessert / Beerenmix
Schokoladenmousse / Gewürzkirschen
Zimt mousse / Apfelconfit
Profiterols / dunkle Schokolade
Fingerobst

18,50 €

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet ab **18,50 €** je Person zu.
Je Person kalkulieren wir mind. 3 Canapeés, 5 kalte Fingerfood, 1 Dessert und Obst.

Oder als Fingerfoodbuffet mit Suppe: 2 Canapeés, 4 Fingerfood, 1 Suppe, 1 Dessert und Obst.

POMM'SCHES BROTBUFFET

Unsere frisch gebackenen Brotspezialitäten aus dem Steinofen, rustikal belegt und dekoriert mit einer Auswahl von:

Kräutermatjes / Lauchzwiebel
Bismarckhering / Gurke / Zwiebel
Räucherlachs / Meerrettich
Serranoschinken / Tomate / Ruccola
Metzger Saftschinken / Farmersalat / süßer Senf
frisches Mett / rote Zwiebel
Apfel-Thymian-Schmalz / Röstzwiebeln / Gewürzgurke
Hausschlachterleberwurst / Gewürzgurke
Kräuterfrischkäse / Tomate / Gurke / Radieschen
würziger Camembert / Aprikose / Nüsse
Harzer Käse und rote Zwiebeln

Salate

Gurkensalat / Joghurt
Tomatensalat / Zwiebeln / Balsamico
Farmer Salat

Suppen & Deftiges

Mecklenburger Kartoffelsuppe / Kassler
Kesselgulasch / Sauerrahm
Soljanka
Minischnitzel / mariniertes Gemüse
Minibouletten / Cornichons

Süßes

Rotwein-Beeren-Grütze / Vanillesoße
Vanillecreme / Waldbeerenmix
Zitronencreme
frisches Obst

16,50 €

Ab 20 Personen bieten wir unser Brotbuffet ab **16,50 €** je Person an.
Je Person kalkulieren wir 5 Brotbeläge, 2 Salate, 1 Suppe, 1x Deftiges,
1 Dessert und Obst.

MECKLENBURGER BUFFET

Kalte Speisen

Matjesfilet / Apfel / Gurke / Zwiebel / krosser Bacon
Matjesfilet / Curryrahm
hausgebeizter Ostseelachs / Honig-Senf-Dill-Soße
Räucherlachs / Preiselbeermeerrettich
marinierte Fischfilets / Kirschtomaten / alter Balsamico
Schafkäse / Tomaten / Bärlauchpesto
Schinkenbrett aus der Hausmetzgerei
heimische Käsespezialitäten / Trauben / Feigensenf
bunter Spargelsalat / Kirschtomaten / Frühlauch (saisonal)
Schinken-Lauch-Salat
Gurkensalat / Dillrahm / Eismeerkrabben
Rohkostsalate / Tomatensalat / Rettich / Farmer / Blattsalate
Steinofenbrot / Baguettebrot / Laugengebäck / Frischkäse / Fassbutter

Suppen

Mecklenburger Kartoffelsuppe / Backpflaume / krosser Bacon
Pürierte Kürbissuppe / Kürbiskernöl / Zimthaube
Pürierte Selleriesuppe / Bärlauchpesto / Brotchips
Rostocker Fischtopf / Dill / Sahne
Geeiste Gurkensuppe / Eismeergarnelen / Zitronenöl

Warme Speisen

Spanferkelbraten / Dörrobst / Majoranjus / Semmelknödel
Geschmorte Eisbeinstücke / Schwarzbiersud / Kartoffel-Kürbis-Ragout
rosa gebratenes Schweinefilet / Pilzrahm / Saisongemüse / Ofenkartoffeln
zart geschmorte Rinderschulter / grünen Bohnen / Kartoffelgratin
Tafelspitz / Meerrettichrahm / Wurzelgemüse / Kartoffelpüree
Wildschweinbraten im Wacholdersud / Preiselbeerrotkohl / Semmelknödel
gebratene Maispoularde / Safranrahm / Saisongemüse / Haselnusspolenta
gebratenes Fischfilet (Lachs, Wels, Saibling) / Meerrettichsoße / junge Kartoffel
Rostocker Pann Fisch

Süße Speisen

Rotwein-Beeren-Grütze / Vanillerahm
Zitronencreme / Apfelragout / Minze
Schokoladenpudding / Himbeeren
warmer mecklenburger Brotpudding / Kirschen / Vanille / Zimt
Anklamer Apfelschüssel / Vanillesoße
Obstauswahl

27,00 €

Ab 30 Personen bieten wir unsere Themenbuffets ab **27,00 €** je Person an.
Je Person kalkulieren wir mit mind. 5 Vorspeisen, 3 Hauptgängen, 2 Dessert
und Obst.

MEDITERRANES BUFFET

Antipasti

hausgefertigte Antipastiauswahl / Balsamico / Parmesan
Serranoschinken / Netzmelone
Chorizo und Manchegokäse / grüne Oliven
Thunfischsalat / weiße Bohne / Tomate
Schweinebraten / Thunfischcreme / Apfelkaper / gekochtes Ei
Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl
Schafkäse / Tomate / Pesto
Cou Cous / Gemüse / Hähnchenbrust
Entenbrust/ Birne/ Granatapfel
Fenchel / Schafkäse / Tomate
gegrillte Scampis / Knoblauch / Olivenöl
Meeresfrüchtesalat / Petersilie / Limette
mariniertes Fischfilet mit altem Balsamico und geschmolzenen Tomaten
Landbrot, Ciabatta, Olivenöl, Aioli, Meersalz

Suppen

pürierte Tomatensuppe / Basilikumrahm / Croutons
Gazpacho
Grüne Erbsencremesuppe / gebratene Chorizo
Minestrone
dicke Bohnensuppe / Tomaten / Schweinefleisch / Thymian

Hauptgang

geschmorte Schweineschulter / feines Ratatouille / Rosmarinkartoffel
Schweinemedallions / Gorgonzolarahm / Blattspinat / Kirschtomate / Gnocchis
Osso Bucco / geschmorte Beinscheiben / Tomatengemüse / Zitrone / gebackene Kartoffel
Wildschweinbraten / mediterranes Gemüse / gebratene Fingernudeln
Geschmorte Lammkeule / mediterranes Gemüse / Haselnusspolenta
Gebratene Maispoularde / Tomaten Fenchelgemüse / Safranreis
Penne del Pescatore / Lachsfilet / Champignon / Kirschtomate / frischer Basilikum / Sahne
Spanische Paella / Meeresfrüchte / gebratene Hähnchenbrust / Gemüse

Dessert

Panna Cotta / Himbeere
Tiramisu classico
Profiterols / Schokoladencreme
Marzipanmousse / dunkle Schokolade
frisches Obst

27,00 €

Ab 30 Personen bieten wir unsere Themenbuffets ab **27,00 €** je Person an.
Je Person kalkulieren wir mit mind. 5 Vorspeisen, 3 Hauptgängen, 2 Dessert
und Obst.

FESTBUFFET

Vorspeisen

Schaustück / ganzer Lachs pochiert / Flusskrebse / Zitronenmayonnaise / Meerrettich
Schaustück / ganzer geräucherter Stör / Honig Senf Dip / Meerrettich
Räucherfischplatte / Aal / Heilbutt / Butterfisch / Makrele / Sprotte
grosse Käseauswahl / Trauben / Chutney / Feigensenf
Miniquiche / Garnelen / Räucherfisch
Carpaccio und Rose von Ostseelachs und Zander / Lachskaviar / Joghurtschaum / Friseesakat
Variation vom Ziegenkäse / wildes Salatbouquet / Blüten / Sanddornvinaigrette
bunter Spargelsalat / Kirschtomate / Frühlauch
Serranoschinken mit mariniertem Gemüse
Carpaccio vom Weideochsen / Rucola / süße Oliventappenade / Parmesan
Vitello Tonnato / rosa Kalbsbraten / Thunfischcreme / Kapern
Melonen oder Papayasalat / Scampi / Flusskrebse / Limette
immer dazu: Steinofenbrot, Baguettebrot, Laugengebäck, Frischkäse, Fassbutter

Suppen

Mecklenburger Hochzeitssuppe
Kalbskraftbrühe / Marktgemüse / Tafelspitz / Eierstich / viele Kräuter
Rahmsuppe von Fischen und Krustentieren / reichhaltige Einlage
Feine Kartoffel-Lauch-Suppe / Räucheraal / Aprikose
reichhaltiger Spargeleintopf / weißer & grüner Spargel (saisonal)

Warme Speisen

rosa gebratenes Schweinefilet / frische Pfifferlinge (saisonal) / gebratene Semmelknödel
im Ofen geschmorte Kalbskeule / Morchelrahm / Marktgemüse / Kartoffelgratin
Kalbshaxe aus dem Ofen / Saisongemüse / Sauce Bernaise / gebackene Kartoffel
feines Hirschragout und Hirschbraten / Waldpilze / Holundersoße / Knödel
Barbarie-Entenbrust / Orangen Rosinensoße / frischer Kürbis
gefüllte Poulardenbrust / Kräuterfarce / Zucchini-Tomaten-Gemüse
gebratenes Seeteufelfilet / Garnelen / grüner Spargel / Wildkräuterrisotto
gebratenes Kabeljaufilet im Schinkenmantel / Krustentierschaum / Kürbisrisotto

Süße Speisen

weißes Schokoladenmousse / Hollerblütengelee
pommersche Zimtpflaumen / Waldhonigcreme / Baiser
Dunkles Mousse au Chocolat / marinierte Orangefilets
warmer Mecklenburger Brotpudding / Kirsche / Quark / Vanille
Zimtknödel / eingelegten Pflaumen
Eisbuffet (auf Anfrage)
Waffelstation (auf Anfrage)
Obstauswahl

34,00 €

Ab 30 Personen bieten wir unser Festbuffet ab **34,00 €** je Person an
je Person kalkulieren wir mit mind. 6 Vorspeisen, 3 Hauptgängen, 2 Dessert
und Obst

BBQ BUFFET – HOCHWERTIG

Endlich wieder Grillsaison. Ob eine einfache Thüringer oder die Riesengarnele. Vom Grill schmeckt's einfach besser. Bei unseren BBQ Buffets bieten wir Ihnen eine hochwertige Grillstation und Köche separat an.

Vorspeisen & Salate

Honigmelone / Parmaschinken
hausgefertigte Antipasti Auswahl
Tomate / Mozzarella / Basilikum
Tomatensalat / Oba / Bärlauchpesto
Salatbuffet / Tomatensalat / Gurkensalat / Rettichsalat / Farmersalat / Blattsalate
Verschiedene Rohkostsalate
Schopska Salat / Tomate / Gurke / Paprika / Äpfel / Schafkäse / Olivenöl
Bayerischer Kartoffelsalat / Radies / Frühlauch
Italienischer Nudelsalat / mediterranes Gemüse / Oliven

vom Grill und aus dem Smoker

Hochrippe am Stück
Pulled Pork / Krautsalat
Flanke vom US-Beef
Spanferkelkeule
BBQ marinierte Spare Ribs
Thüringer Rostbrätl / marinierte Nackensteaks / Zwiebeln / Bier
Marinierte Hähnchenbrust / Zitronengras
mariniertes Lamm / Zitrone / Thymian / Knoblauch
Garnelenspieße / Knoblauch / Chili
Lachsfilet / grober Pfeffer/ Honig/ warm geräuchert
Kabeljaufilet im Speckmantel

Thüringer Rostbratwurst
Hausgefertigte Bratwurstausswahl
Haloumi Grillkäse/ Rosmarin / Knoblauch
Gegrillter Feta / Aromaöl / getrocknete Tomate

Beilagen

Bratkartoffeln / Speck / Zwiebel
Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel / Tzatziki
Knoblauchbrot
Pilzpfanne / Kräuter / Sahne
Mediterranes Gemüse

Dips und Soßen

Kräuteraïoli / Senf / BBQ Dip / Ketchup
Tzatziki / Knoblauchbutter / Currymayonnaise

Dessert

Panna Cotta / Himbeere
Zitronencreme / Apfelgelee
frische Erdbeeren / Minze / Sahne
Obstauswahl

30,00 €

Ab 30 Personen bieten wir unser Grillbuffet ab **30,00 €** je Person an
Je Person kalkulieren wir mit mind. 5 Vorspeisen, 5 Grillspeisen, Dips,
1 Dessert und Obst.

BBQ BUFFET – BODENSTÄNDIG

Endlich wieder Grillsaison. Ob eine einfache Thüringer oder die Riesengarnele. Vom Grill schmeckt's einfach besser. Bei unseren BBQ Buffets bieten wir Ihnen eine hochwertige Grillstation und Köche separat an.

Vorspeisen & Salate

Honigmelone / Parmaschinken
hausgefertigte Antipasti Auswahl
Tomate / Mozzarella / Basilikum
Tomatensalat / Oba / Bärlauchpesto
Salatbuffet / Tomatensalat / Gurkensalat / Rettichsalat / Farmersalat / Blattsalate
Verschiedene Rohkostsalate
Schopska Salat / Tomate / Gurke / Paprika / Äpfel / Schafkäse / Olivenöl
Bayerischer Kartoffelsalat / Radies / Frühlauch
Italienischer Nudelsalat / mediterranes Gemüse / Oliven

vom Grill

Thüringer Rostbrätl / marinierte Nackensteaks / Zwiebeln / Bier
Marinierte Hähnchenbrust / Zitronengras
BBQ marinierte Rindersteaks
Kabeljaufilet im Speckmantel
Thüringer Rostbratwurst
Hausgefertigte Bratwurstauswahl
Haloumi Grillkäse/ Rosmarin / Knoblauch
Gegrillter Feta / Aromaöl / getrocknete Tomate

Beilagen

Bratkartoffeln / Speck / Zwiebel
Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel / Tzatziki
Knoblauchbrot
Pilzpfanne / Kräuter / Sahne

Dips und Soßen

Kräuteraioli / Senf / BBQ Dip / Ketchup
Tzatziki / Knoblauchbutter / Currymayonnaise

Dessert

Vanille Mascarpone Creme/ Waldbeeren
Zitronencreme / Apfelgelee
frische Erdbeeren / Minze / Sahne
Obstauswahl

21,00 €

Ab 30 Personen bieten wir unser Grillbuffet ab **21,00 €** je Person an
Je Person kalkulieren wir mit mind. 4 Vorspeisen, 4 Grillspeisen, Dips,
1 Dessert und Obst.

HOCHZEITSBUFFET

Auf den Tischen sind eingedeckt

Brotkörbe mit hausgebackenem Walnussbrot, Steinofenbrot und Baguette

kleine Platten mit unseren leckeren hausgefertigten Anti Pasti

Graved Lachs, confierte Garnelen, luftgetrockneter Schinken, Bergkäse

kleine Gläschen mit Bärlauchpesto, Paprikabutter und Kräuterfrischkäse

Eine der angebotenen Suppen wird in Terrinen am Tisch serviert

Mecklenburger Hochzeitssuppe

Kalbskraftbrühe / Marktgemüse / Tafelspitz / Eierstich / viele Kräuter

Minestrone

tomatierte Gemüsesuppe mit Orichette und Kräutern

Kürbissuppe – saisonal

vom Hokaidokürbis mit Kürbiskernen, Kernöl und feiner Zimtsahne

Hauptgerichte

zart geschmortes Bürgermeisterstück aus dem Rinderrücken

mit Wurzelgemüse und Rosmarinjus

Moqueca Baiana

brasilianischer Fischtopf

Fischfilets von Meeres und Seefischen / Flusskrebse / Gemüse

in würziger Kokosmilch gegart

gebratene Brust von der Maispoularde / Tomaten Paprikagemüse

Beilagenbuffet

Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin

gebratene Semmelknödel

Pasta mit Kirschtomate, Rucola und Parmesan

Butterreis oder Gemüse Cous Cous

grüne Bohnen mit Speck

saisonale Pilzpfanne mit Rahm und Kräutern

Auswahl an marktfrischem Gemüse mit Hollandaise

Dessert

Mango Macchiato

Panna Cotta / schwarze Johannisbeere

warmer Kirschmichel / Vanillesoße

Obst

34,00 €

Ab 30 Personen bieten wir unser Hochzeitsbuffet ab **34,00 €** je Person an
Alternativ und für nur 1,50 € / Person mehr bieten wir unser Eisbuffet
an mit 4 Sorten Eis, Obstsalat, Apfelmus, Rote Grütze, Nüssen, Karamel-,
Schoko- und Erdnussoße, Eierlikör, Krokant, Streussel, Haribo, Schlagsahne

VEGETARISCHES BUFFET

Vorspeisen & Salate

Auberginencarpaccio / Tomatensalsa / Zatziki
Avocadosalat/ Cherrytomate/ Nüsse – **vegan**
Fenchel – Orangensalat / Cranberries – **vegan**
Möhrensalat/ Kresse / Mozzarella – **vegan**
Buchweizencrepé / Walnuss / Käse / Ruccola
Bulgur / Minze / scharfer Joghurt – **vegan**
Tomate / Oba / Bärlauchpesto
Blattsalate / Äpfel / Nüsse / Vinaigrette
Beluga Linsen / Gemüse / Kräuter – **vegan**
Birnsalat / Cherrytomate / Ziegenfrischkäse
Glasnudelsalat / Asia Gemüse / Sonnenblumenkerne
Brotauswahl / verschieden Dips

Suppen – auch **vegan** zubereitet

Feuertopf / knackiges Gemüse
Himmel & Erde / Kartoffel-Apfelsuppe / Mandeln
Cremesuppe vom Hokaidokürbis – saisonal
Spargelcremesuppe – saisonal
Fruchtige Rote Linsensuppe / Bärlauchpesto

Warme Speisen

Grünes Curry-LePomm- / knackiges Gemüse / Lachs / Reis
Gebratene Polenta / Blumenkohl / Erbsen – **vegan**
Rote Beete Risotto / grüner Spargel – **vegan**
Mediterranes Gemüse / gebratener Tofu
Weiße Bohnen / Tomatensugo / Basilikum
Linsen / knackiges Gemüse / Kräuter / Tortillachips – **vegan**
Gemüse Lasagne

Dessert

Vollkornmilchreis / Kirschen – **vegan**
Limetten Panna Cotta / Basilikum / Orange
Frische Erdbeeren / Joghurt Sauerampfer Eis
Kokosmousse / marinierte Früchte
Obstauswahl

29,00 €

Ab 30 Personen bieten wir unser Vegetarisches Buffet ab **29,00 €** je Person an. Je Person kalkulieren wir mit mind. 4 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 1 Dessert und Obst

AUSSTATTUNG ZUR MIETE

Geschirr, Besteck, Gläser

Geschirrset für ein Fingerfood oder Brotbuffet	pro Person	1,50 €
Geschirrset für ein Cocktail- oder kalt warmes Buffet	pro Person	2,80 €
Geschirrset für ein Festbuffet		3,80 €
Geschirrset für ein Frühstücks oder Kaffeegedeck		1,50 €
1 Rack Weissweinglas	25 Stück	8,75 €
1 Rack Rotweinglas	25 Stück	8,75 €
1 Rack Sektglas	36 Stück	12,60 €
1 Rack Weinprobierkelch	40 Stück	12,00 €
1 Rack Bierglas 0,2l	40 Stück	12,00 €
1 Rack Bierseidel 0,4l	12 Stück	4,20 €
1 Rack Long Drink Glas	40 Stück	12,00 €
1 Rack Schnapsgläser	40 Stück	12,00 €

Weitere Gläser in unterschiedlichen Qualitäten auf Anfrage

Stehtisch 70er	1 Stück	10,00 €
Buffettisch 220x70	1 Stück	12,80 €
Buffettisch 120x80	1 Stück	8,00 €
Bierzeltgarnitur	1 Set	10,00 €
Biertresen mit Kühlung und CO2	1 Stück	35,00 €
Buffetelement Küche, beleuchtet	1 Stück	35,00 €
Glastürenkühlschrank	1 Stück	30,00 €
Cocktailbar, beleuchtet	1 Stück	85,00 €
BBQ Grillstation mit Pavillon	1 Stück	120,00 €
Kühlanhänger	1 Stück	65,00 €
Terassenheizstrahler / Gas	1 Stück	75,00 €

Stehtisch Husse stretch weiß	1 Stück	8,50 €
Stehtischhülle classic weiß	1 Stück	8,50 €
Tafeltuch weiß 130x170	1 Stück	3,80 €
Tafeltuch weiß 130x220	1 Stück	4,50 €
Stoffserviette weiß	1 Stück	1,05 €
Lacktuch versch. Farben	lfm.	2,50 €

Über alle weiteren Ausstattungsgegenstände sowie Möbel und Dekoration schauen Sie bitte auf unserer Seite unter dieser Rubrik nach oder lassen Sie sich in einem Gespräch informieren.

LIEFER- & PERSONALSERVICE

Anlieferung

Le Pomm liefert die von Ihnen bestellten Waren und Ausstattungen pünktlich zum vereinbarten Termin. Bitte überprüfen Sie bei Ihrer Auftragsbestätigung ob die Lieferadresse richtig angegeben ist. Sollten Hindernisse auf dem Lieferweg (Baustellen, enge Stellen, Treppen ohne Fahrstuhl) vorhanden sein, bitten wir Sie, dies vor Lieferung mitzuteilen.

Da wir unsere kalt-warmen Buffets in den meisten Fällen gekühlt anliefern und die Speisen erst vor Ort heiß setzen, rechnen Sie bitte mit einer Aufbauzeit von 45 Minuten.

Transportkosten innerhalb Rostocks inkl. Randgebiete

Klasse I

einfache Anlieferung und Abholung von Speisen und Getränken sowie Ausstattung ebenerdig oder mittels Lastenzug durch einen Mitarbeiter auszuführen und mit Transportwagen erreichbar.

35,00 € netto

Klasse II

wie Klasse I jedoch mit erhöhtem Aufwand durch Verbringung von Hand in 2. oder höher gelegene Stockwerke oder Lastenwege von mehr als 35 m.

45,00 € netto

Klasse III

umfangreiche Anlieferung durch 2 Mitarbeiter durchzuführen, mit diverser Küchentechnik etc. (ohne Auf- und Abbaueiten)

65,00 € netto

Auswärtige Lieferungen berechnen sich aus den sich ergebenden Streckenkilometern für Hin- und Rückweg. Die derzeitigen Lieferkosten betragen 1,10 €/Km

Lieferumfang

Bei Lieferungen unserer Buffets ist das notwendige Buffetgeschirr wie Platten, Schüsseln, Warmhaltebehälter, Vorlegebesteck für die Speisen enthalten.

Personal & Serviceleistungen

Damit Sie Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung sein können, unterstützen wir Sie gerne mit unserem qualifizierten Personalservice. Unsere Mitarbeiter sind im Umgang mit Gästen erfahren, verfügen über eine positive Ausstrahlung und bieten Ihnen den perfekten Service.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleistetem Zeitaufwand. Außerhalb Rostocks kommen Fahrkostenpauschalen hinzu.

Veranstaltungsleiter	Preis je Stunde	35,00 €
Küchenchef	Preis je Stunde	35,00 €
Koch	Preis je Stunde	32,00 €
Küchenhilfe/Spüler	Preis je Stunde	19,00 €
Serviceleiter	Preis je Stunde	28,00 €
Barkeeper	Preis je Stunde	25,00 €
Service Mitarbeiter	Preis je Stunde	23,00 €
Logistikpersonal	Preis je Stunde	19,00 €

Preise

Unsere Preise gelten, wenn nicht anders ausgewiesen, als netto Preis zzgl. derzeit gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer in Höhe von 19 % .

Da sich unsere Buffets nach jahreszeitlichen Angeboten oder Ihren Wünschen ändern können, lassen Sie sich am besten ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung erstellen.

Unsere Geschäftsbedingungen haben wir in den AGB formuliert.
Diese finden Sie hier unter www.lepomm.de/agb