



# Catering



**Landgasthaus**  
Daniel Schillinger

Denzlinger Str.26  
79279 Vörstetten

Tel.: 07666/2775  
Fax: 07666/99396

[info@landgasthaus-schillinger.de](mailto:info@landgasthaus-schillinger.de)  
[www.landgasthaus-schillinger.de](http://www.landgasthaus-schillinger.de)

Stand November 2019  
Änderungen vorbehalten

## Fingerfood: (mindestmenge pro Sorte 15 Stück )

### Auf dem Spieß:

- |   |   |      |
|---|---|------|
| • Tomaten - Mozzarella mit frischem Basilikum                       | € | 1,30 |
| • luftgetrockneter Schinken mit Melone                              | € | 1,40 |
| • Crêpes - Roulade mit Räucherlachscreme                            | € | 2,00 |
| • Käse mit frischen Früchten  | € | 1,30 |
| • Obstspießchen   | € | 1,30 |
| • Garnellenspieß in Zitronengras-Chili Marinade                     | € | 1,60 |
| • Hähnchenspieß mit Früchten süß-sauer mariniert                    | € | 1,50 |
| • Mini Schnitzel „paniert“ mit einem Zitroneneck                    | € | 1,50 |
| • Ziegenfrischkäsebällchen mit Nüssen<br>und Sesam auf Pumpernickel | € | 1,80 |
| • Garnelenspieß mit Tomate und Pesto mariniert                      | € | 1,60 |

### Im Gläschen:

- |   |   |      |
|---|---|------|
| • Gazpacho Andaluz (kalte andalusische Gemüsesuppe) | € | 2,00 |
| • Avocado -Tomaten Salat mit Shrimps                | € | 2,50 |
| • Avocadocreme mit zweierlei Tomaten mit Grissini   | € | 2,20 |
| • Krabben in feinsten Cocktailsoße                  | € | 3,30 |

### Im Porzellan - Schälchen / Löffelchen:

- |  |   |      |
|--|---|------|
| • Getrocknete Tomaten mit Feta und Oliven            | € | 1,50 |
| • Kartoffel - Gurkensalat mit Roastbeef              | € | 2,50 |
| • Champignon-Couscous Salat auf Zucchini-Carpaccio   | € | 1,50 |
| • Hackbällchen auf Tomatensalsa                      | € | 1,70 |
| • Räucherlachs -Tartar mit Senf-Dillsoße             | € | 2,20 |
| • Gebratene Zanderschnitte auf zweierlei Linsen      | € | 2,80 |
| • Vitello tonnato                                    | € | 3,30 |
| • Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Chutney           | € | 3,30 |
| • Gefüllter Crepes mit Champignon-Hähnchensalat      | € | 2,20 |
| • Gebackener Brie auf Trauben Preiselbeer-Konfit     | € | 1,40 |
| • Gefülltes Schweinefilet mit Käse auf Apfel-Chutney | € | 1,90 |
| • Geräucherte Entenbrust auf Belugalinsensalat       | € | 3,30 |
| • Quinoasalat mit Garnele                            | € | 1,60 |

### Wraps:

- Weizentortilla mit feuriger Paprika und Hähnchenfleisch € 2,90
- Weizentortilla mit Thunfisch, Oliven und Tomaten € 2,90
- Weizentortilla mit Avocado, luftgetrocknetem Schinken € 2,90
- Weizentortilla mit Schinken, Ziegenkäse und Gurken € 2,90
- Weizentortilla „vegetarisch“ mit Gemüsestreifen gefüllt € 2,50

### Canapés o. halbe Partybrötchen und Ähnliches

- mit Lachs (geräuchert o. gebeizt) o. sonst. Fisch Stück / € 2,20
- mit Braten, Schinken, Käse, Frischkäse € 2,00
- mit verschiedenen Wurstsorten € 1,80
- mit angemachtem Camembert € 2,20
- mit Kalbfleisch und Thunfischcreme € 2,50
- mit Rehroularde im Wirsingmantel € 2,50
- mit Fischterriner mit Forellenkaviar € 2,50
- mit Roastbeef und Pfeffermayonaise € 2,10
- mit Hähnchenbrust und karamellisierter Ananas € 2,00
- mit Wildfrikadellen € 2,40
- mit Geflügelleberpastete € 2,30
- Toastecke mit Mousse und Kaviar von der Forelle € 2,80
- Pumpernickel mit Ziegenkäsepraline und Gurke € 2,00
- Pumpernickel mit Frischkäse und Kräutern € 1,60
- Pumpernickel mit Brie und Preiselbeeren € 1,80
- Pumpernickel mit Mangocreme und Garnele € 2,20

### **Vesper - Spaß:**

- Riesen Baguette (1 Meter) verschieden reichlich belegt € 49,00
- Riesen Brezel verschieden reichlich belegt € 54,00

## Gebackenes

• Blätterteigtaschen (verschieden gefüllt)	Stück /	€	2,30
• Mini Butter Croissant		€	1,30
• Mini Frühlingsrolle		€	1,00
• Garnele im Teigmantel		€	1,30
• Blätterteig-Croissant mit Birne und Roquefort		€	2,20
• Ziegenkäse Blätterteig Roulade		€	1,80
• Windbeutel mit Frischkäse und Kräutern		€	1,50
• Windbeutel mit Mousse von der Räucherforelle		€	1,90
• Mini Quiche 5cm Ø (Lauch Speck)		€	1,30
• Mini Quiche 5 cm Ø (Lachs Spinat)		€	1,50
• Mini Quiche 5 cm Ø (Ratatoille)		€	1,40
• Butterbrezel		€	1,20
• Mini-Partylaugen mit Butter		€	1,20
• Mini-Partylaugenlaugen mit verschiedenen Wurstsorten, Käse und Schinken		€	2,20

## Crostini

• mit Knoblauch und Tomaten	€	2,00
• mit Thunfisch und Zwiebeln	€	2,40
• mit luftgetrocknetem Schinken	€	2,20
• mit Sardellencreme	€	2,30
• mit Olivenaufstrich	€	2,00

## Quiche

• Quiche mit Speck und Lauch	pro / Blech	€	24,00
• Quiche mit Spinat und Lachs		€	26,00
• Quiche mit Gemüse (vegetarisch)		€	23,00

**Suppen: (0,25l.)****Preis pro Portion**

- |  |   |      |
|--|---|------|
| • Kraftbrühe mit Kräuterflädle                             | € | 3,30 |
| • Kraftbrühe mit Fadennudeln                               | € | 3,30 |
| • Zwiebelsuppe mit Käsecôutons                             | € | 3,80 |
| • Tomatencremesuppe mit Basilikum                          | € | 3,70 |
| • Bärlauchcremesuppe mit Kartoffelstroh (Saison)           | € | 3,70 |
| • Spargelcremesuppe mit Einlage ( nach Saison)             | € | 4,00 |
| • Pfifferlingcremesuppe (nach Saison)                      | € | 4,00 |
| • Kürbiscremesuppe (nach Saison)                           | € | 3,80 |
| • Deftige Gulaschsuppe                                     | € | 4,30 |
| • Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Weißbrot-Speckwürfeln | € | 3,80 |
| • Badische Schneckensuppe                                  | € | 4,60 |
| • Wildkraftbrühe mit Pilztaschen                           | € | 4,80 |
| • Brokkoli-Cremesuppe mit Streifen vom Räucherlachs        | € | 4,50 |
| • Petersilienwurzelcremesuppe mit Kräuter-Croutons         | € | 3,70 |
| • Ochsenchwanzsuppe mit Sherry verfeinert                  | € | 4,90 |
| • Kresserahmsuppe mit gebackenem Bergkäsekrapfen           | € | 4,10 |
| • Karotten-Ingwersuppe mit Garnelen am Spieß               | € | 4,30 |

**Suppen / Eintöpfe: (0,5l.)****Preis pro Portion**

- |  |   |      |
|--|---|------|
| • Deftige Gulaschsuppe                               | € | 6,50 |
| • Kartoffelsuppe mit Speck                           | € | 6,20 |
| • Linseneintopf mit Wienerle                         | € | 6,30 |
| • Erbsensuppe mit Garnelen                           | € | 7,00 |
| • Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Perlgrauben       | € | 6,20 |
| • Chili Con Carne                                    | € | 6,80 |
| • Rindfleischeintopf mit Spätzle (Geisburger Marsch) | € | 6,80 |

**Brot zum Salat oder Suppe :**

- |                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| • Baguette        | € | 0,50 |
| • Steinofenbrot   | € | 0,50 |
| • Weizenmischbrot | € | 0,50 |
| • Roggenmischbrot | € | 0,50 |
| • Bauernbrot      | € | 0,50 |

## Salate :

- Nur Blattsalate € 2,80
- Gemischter Salat incl. Rohkost € 3,50
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Selleriesalat
- Reissalat
- Linsensalat
- Farmer Salat
- Zucchini-salat
- Kartoffelsalat
- Kohlrabisalat
- Gemüsesalat (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)
- Krautsalat
- Rettichsalat
- Paprikasalat
- Nudelsalat
- Rote Beetesalat
- Bohnen-Mais Salat
- Vörstetter Feldsalat mit Speck und Crôutons € 5,00



## Aus dem WOK frisch gebraten (zur Vorspeise):

- Frische Riesengarnelen mit Gemüsejulien
  - mit Sesam
  - mit Concasee Tomaten
  - mit Pesto € 5,30

**Hauptgänge :****Preis pro Portion**

- |  |   |      |
|--|---|------|
| • Schweineschnitzel paniert (Port./2 Stück, vom Rücken)  | € | 5,00 |
| • Putenschnitzel „paniert“(Port./2Stück)   | € | 6,00 |
| • Gewürzbraten vom Schwein (saftig vom Hals)   | € | 5,00 |
| • Gefüllter würziger Schweinebraten<br>mit Röstzwiebeln, Speck und Champignons (saftig vom Hals) | € | 6,00 |
| • Jägerrahmbraten (vom Schweinerücken oder Hals)<br>mit frischen Champignons                     | € | 5,50 |
| • Krusten-Schinkenbraten (gepökelt)  | € | 6,00 |
| • Pfannengyros (vom Schwein) mit Knoblauchsoße   | € | 6,50 |
| • Schaschlik-Spieß<br>mit Zwiebeln, Paprika und Speck in deftiger Tomatensoße                    | € | 6,80 |
| • Knusperige Schweinehaxe ( ca. 800g.)   | € | 7,00 |
| • Mild geräuchertes Schäufole mit Senf   | € | 8,50 |
| • Schweinemedallions<br>in Cognacrahmsoße mit frischen Champignons                               | € | 9,50 |
| • Schweinefilet unter der Meerrettichkruste  | € | 9,50 |
| • Schweinefilet „Schwarzwälder Art“<br>mit Sauerkirschrahmsoße                                   | € | 9,50 |
| • Hähnenschlegel (ca. 280g.-300g. Stück )  | € | 3,50 |
| • $\frac{1}{2}$ Grill-Hähnchen   | € | 5,80 |
| • Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Käse  | € | 8,00 |
| • Hähnchenbrust im Speckmantel an Madeirasoße  | € | 7,40 |



- Roulade von der Putenbrust mit Spinat und Feta gefüllt € 8,30
- Roulade von der Putenbrust mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella € 8,00
- Putenrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons € 7,50
- Putensteak in Orangen- Pfeffersoße € 7,50
- Putensteak in der Eihülle gebraten € 8,00
- Puten - Ananas - Spieße in Currysoße € 8,00
- Putenmedaillons mit Apfel und Gorgonzola € 8,00
- Kalbsrahmgeschnetzeltes nach Züricher Art € 12,50
- Kalbsrahmbraten in Morchelsoße € 14,00
- Kalbshälfte am Stück gebraten in Cognacrahmsoße € 13,50
- Kalbsrahmschnitzel (zart und mager) € 12,00
- Gefüllte Kalbsbrust (nach Hausfrauen Art) € 9,50
- Kalbshaxenscheiben geschmort (Osso Bucco) € 12,50
- Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße € 11,00
- Badischer Sauerbraten (ganz zart aus der Semmerrolle) € 11,00
- Rinderschmorbraten in Burgundersoße (ganz zart und weich) € 11,00
- Rinderroulade (nach Omas Rezept) € 11,30
- Rindersaftgulasch € 9,80
- Saftige Rinderhälfte rosé gebraten in Rosa -Pfeffersoße € 13,50

- Lammhüfte in Rosmarinjus € 13,00
- Lammhäxle in Rosmarinjus € 11,50
- Lamragout nach provenzalischer Art mit Gemüse € 11,50
- Deftiges Wildragout mit frischen Champignons € 13,00
- Wildschweinbraten in Cranberrysoße € 13,50
- Zanderfilet auf der Haut gebraten € 15,50
- Skreifilet auf buntem Gemüse-Ragout € 13,50
- Norwegisches Lachsfilet auf Wurzelgemüse € 12,80
- Wolfsbarsch gebraten € 15,50
- Lachsfilet im Salzmantel € 15,00



# Landgasthaus VÖRSTETTEN

**Bei manchen Gerichten ist keine Soße enthalten,  
sollten Sie extra Soße wünschen liefern wir diese gerne  
pro/Pers.**

€ 0,50

## Spanferkel - Spécial:

### **Spannferkel frisch aus unserem Drehgrill** ab 20 Personen

*Live bei Ihnen Zuhause knusperig gegrillt*

*(auch in geschlossenen Räumen ohne Geruchsbelästigung)*

- **Spanferkel "easy"** pro Person € 12,00  
Spanferkel aufgespießt im Grill zur Abholung  
incl. Tranchierbesteck für den Hobbykoch zum zerlegen
- **Spanferkel „vita“** pro Person € 17,50  
Spanferkel aufgespießt im Grill bei Ihnen gegart  
Kleines Salatbuffet  
( grüner Vörstetter Blattsalat und 3verschiedene Rohkostsalate  
hausgemachter Kräuterbutter  
Gemischte Brotauswahl
- **Spanferkel „ classic“** pro Person € 21,50  
Spanferkel aufgespießt im Grill bei Ihnen gegart  
Kleines Salatbuffet  
( grüner Vörstetter Blattsalat und 3verschiedene Rohkostsalate  
hausgemachter Kräuterbutter  
Grillgemüse, Karoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln oder Ofenkartoffeln
- **Spanferkel „all in“** pro Person € 24,90  
Spanferkel aufgespießt im Grill bei Ihnen gegart  
Kleines Salatbuffet  
( grüner Vörstetter Blattsalat und 3verschiedene Rohkostsalate  
hausgemachter Kräuterbutter  
Grillgemüse, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln oder Ofenkartoffeln  
Schwarzwälder Kirschkuchen im Weckglas

### Auf Wunsch...

Koch zum tranchieren des Ferkels

Teller und Besteck (incl. Reinigung)

Anlieferung im Kühlanhänger auch zur sonstigen Nutzung

## BBQ - Smoker Spécial:

### Grillbuffet - Smocker

Rinderhüfte  
Putenbrust  
Schweinenacken  
Sparerips  
Flammlachs



BBQ Soße, Tztaziki, Chilisoße,  
Kräuterbutter, Chili-Paprikabutter und Harissa

verschiedene Rohkostsalate  
knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing

rustikale Brotauswahl  
gebackene Süßkartoffeln und Cowboy-Beans

Mousse von dunkler Schokolade  
Frischkäse-Blue Beery Crumble  
Frischer Obstsalat



pro Person € 29,80



Bitte beachten Sie alle Preise sind zuzgl. der gesetzlichen MwSt. (MwSt. Satz



## BBQ - Holzkohle Spécial:

### Grillbuffet - Holzkohlegrill

Grillbuffet - Holzkohle Grill

Rindersteak in Pfeffermarinade

Putensteak in Kräutermarinade

Schweinesteaks in Paprikamarinade

Lammkeulensteaks in Rosmarinmarinade

Pikante Mergues

lange Freiburger Rote

Wurstschnecken und Wurstspieße

Zanderfilet auf Wurzelgemüse im Foliensäckchen

BBQ Soße, Tztaziki, Chilisöße

Kräuterbutter, Chili-Paprikabutter und Harissa

verschiedene Rohkostsalate

knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing

Rustikale Brotauswahl

Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Erdbeerkuchen im Schälchen

Panna Cotta mit Himbeermark

Frischer Obstsalat





### **Pasta - Gerichte :**

- Penne mit Basillikum oder Bärlauchpesto € 7,00
- Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven, Peperoni und Feta € 7,50
- Gnocchi in Tomaten-Basilikumsahne € 7,30
- Gnocchi mit Spinat und Pilzen € 7,50
- Spaghetti Aglio e olio € 6,80
- Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse € 7,60
- Tagliatelle mit Zucchini in Tomatensoße € 7,50
- Tagliatelle mit Meerrettich Spinat und Räucherlachs € 11,40
- Lasagne Bolognese € 8,00
- Lasagne mit Gemüse € 7,50

### **Vegetarische - Hauptgerichte :**

- Risotto mit Steinpilzen mit Rucola und frischem Parmesan € 11,80
- Risotto mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen € 8,90
- Risotto mit Kräutern und Garnelen € 11,40
- Strudel mit Gemüsestreifen und Kräutersoße € 7,40
- Maisplätzchen mit sautierten Pilzen € 6,90
- Grünkernbratlinge an Ratatouille € 7,10
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze € 7,70

### **Vegane- Hauptgerichte :**

- Risotto mit Steinpilzen mit Rucola und veganem Parmesan € 12,90
- Spaghetti mit Linsenbolognese € 7,40
- Kokos-Grünkohl-Risotto mit Pilzen € 8,20
- Asiatische Glasnudeln süß sauer mit Gemüse € 7,90
- Gemüsepfanne mit gebratenem Tofu € 8,90

## Front-Cooking

direkt vor Ort!



Preis auf Anfrage!

- Smoker
- Burger Station
- Flammlachs
- Aus dem Wog
- Grillen auf dem Holzkohlegrill
- Grillhähnchen vom Grill
- Fleischspieß vom Drehgrill
- Spanferkel direkt vom Spieß
- Lamm vom Spieß
- Landschinken vom Spieß
- Truthahn am Spieß
- Paella
- Pasta a la minute
- Frische Waffel nach Omas Art
- Hauchdünne Crêpes



Landgasthaus  
VÖRSTETTEN

### Aus dem WOK frisch gebraten (zur Vorspeise):

- Frische Riesengarnelen mit Gemüsejulien  
mit Sesam  
mit Concasee Tomaten  
mit Pesto € 5,30

**Beilagen:**

- hausgemachte Spätzle
- Butternudeln
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Gefächerte Knobi-Kräuter-Kartoffeln
- Kartoffelplätzchen
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Kartoffelknödel
- Ofenkartoffeln
- Bouillonkartoffeln
- Rahmkartoffeln
- Reis
- bunter Reis
- Risotto

Große Portion Beilage -



Landgasthaus  
VÖRSTETTEN

**Gemüse :**

Bunt gemischt je nach Saison vom heimischen Anbau € 3,50



## Dessert´s :

- Schokobrunnen

- Schokoladenbrunnen (70 cm.)  
mit 3 Kg feinsten Schokolade Zartbitter,  
Vollmilch oder weiße Schokolade € 80,00
- Obst und Fruchtspieße der Saison regional und exotisch € 4,50
- Trockeneisnebel, Tischfeuerwerk...etc. Preise auf Anfrage

- Frische Waffeln vor Ort zubereitet

- Frische Waffeln nach Omas-Rezept  
mit warmen Kirschen  
mit Nutella  
mit Puderzucker  
mit Apfelmus  
mit Vanilleeis



Preis auf Anfrage

- Frische Crêpes vor Ort zubereitet

- Frische hauchdünne Crêpes  
mit Nutella  
mit Nutella und Banane  
mit Zimt und Zucker  
mit Konfitüre  
mit Früchten je nach Saison

Preis auf Anfrage

- **Eisbombe**
- Eisbombe mit frischen Früchten (für 10 Personen) € 45,00
  
- **Eistorte** Ø 28cm (16 Stücke)
- Schwarzwälder Art € 65,00
- Himbeer-Schoko € 65,00
- Haselnuss-Krokant € 65,00
  
- **Süßes im Schälchen/Glas**
- Schokoladenmousse dunkel € 3,20
- Weißes Schokoladenmousse € 3,20
- Buttermilch-Limonenmousse € 3,20
- Lebkuchenmousse € 3,20
- Mascarpone-Creme mit Waldbeeren und Cantucchini € 3,40
- Quarkmousse auf Orangensoße € 3,20
- Panna cotta mit Himbeermark € 3,20
- Kokos pana cotta mit Mango Coulis € 3,20
- Frischer Joghurt mit Bircher Müsli € 3,50
- Zitronen-Ingwer-Creme mit Preiselbeerkompott € 3,20
- Frischer Obstsalat € 3,20
- Apfelstrudel mit Vanillesoße € 3,90
- Apfelküchle (3 Stück) auf Vanillesoße € 3,60
- Sylter Rote Grütze mit Vanillesoße € 3,40
- Spekulatiuscreme mit Chassisbirne € 3,50
- Topfenknödel mit lauwarmen Kirschen € 3,50
- Dunkler Schokoladenmousse mit eingelegten Beeren € 3,50
- Tiramisu im Weckglas € 3,50
- Schwarzwälder Kirschkuchen im Weckglas € 3,50
- Käsekuchen mit Heidelbeeren im Weckglas € 3,50
- Mini Kuchen verschiedene Sorten € 2,80
  
- Honigparfait im Biskuitmantel auf warmen Beeren € 5,50
- Cappuccino Parfait auf einer MokkasöÙe € 5,00
- Kirschwasser Parfait mit warmen Sauerkirschen € 5,00

#### **Käsebrett :**

- verschiedene Käsesorten (150gr)  
mit frischen Trauben und Baguette € 7,50

## Equipment:

• Besteck pro Teil (Gabel, Messer, Löffel (incl. Reinigung))	€	0,25
• Besteck pro Teil (Kaffeelöffel, Kuchengabel)(incl. Reinigung)	€	0,25
• Serviette 1/8	€	0,20
• Serviette 40x40	€	0,40
• Suppentasse mit Untertasse (incl. Reinigung)	€	0,40
• Löwentopf (incl. Reinigung)	€	0,40
• Teller tief (incl. Reinigung)	€	0,40
• Teller flach (Dessert/Kuchenteller) (incl. Reinigung)	€	0,40
• Teller flach (incl. Reinigung)	€	0,40
• Kaffeetasse mit Unterteller (incl. Reinigung)	€	0,40
• Weinglas	€	0,30
• Wasserglas	€	0,30
• Sektglas	€	0,30
• Stehtisch	€	6,00
• Stehtisch Husse (incl. Reinigung)	€	9,00
• Festbank (8 Personen)	€	10,00
• Festbankhuse (incl. Reinigung)	€	10,00
• Buffet Skirtings (incl. Reinigung)	€	18,00
• Tischdecken 130 x 130 (incl. Reinigung)	€	3,50
• Tischdecken 130 x 220 (incl. Reinigung)	€	4,50
• Stoff Mund-Servietten (incl. Reinigung)	€	1,50
• Kühlschrank	€	10,00
• Kühlwagen	pro Tag €	80,00
	Wochenende€	100,00
• Spülmaschine (Profi-Gewerbe) 380V.	€	100,00
• Party-Zelt 4X4 Meter	€	50,00
• Party-Zelt 4X6 Meter	€	80,00
• Party-Zelt 4x6 Meter (zum aufziehen)	€	80,00
• Party-Zelt Exklusiv (Achteck) 5X6,8 Meter	€	100,00
• Gas-Grill (incl. Reinigung)	€	50,00
• Holzkohlegrill (incl. Holzkohle und Reinigung)	€	60,00
• Smoker-Anhänger „Eyechatcher“ (incl. Holz und Reinigung)	€	200,00
• Hüpfburg für die Kleinen Gäste	€	80,00

### Personal:

- Aufbauhelfer bei größeren Events € 25,00
- Servicepersonal zur Betreuung des Büffets € 25,00
- Servicepersonal zur Bewirtung € 30,00
- Koch für eventuelle Frontcooking Events € 38,00

### Lieferung/Abholung:

- In Vörstetten liefern wir € gratis
- Im Umland bis 20Km pauschal € 20,00
- über 20Km pro gefahrenen Km berechnen wir € 1,00
- Bei erschwerten Belieferungen pro Std. pro Person € 25,00



# Preise und Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Preise:

- Alle genannten Preise gelten in Euro netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Diese liegt bei **7%** bei reiner Speiseanlieferung. Sobald eine weitere Leistung hinzugebucht wird (Equipment, Personal, Getränke, Dekoration, etc.) gelten für alle Leistungen vollumfänglich **19%** Mehrwertsteuer.
- Wir behalten saisonale und handelsbezogene Preisänderungen uns vor.
- Es gilt ausschließlich unsere aktuellste Preisliste
- Rechnungen sind sofort ohne Abzug zu begleichen
- Bei größeren Veranstaltungen behält sich das Landgasthaus Schillinger vor, eine Abschlagszahlung von 50 % des Angebotspreise 14 Tage vor der Veranstaltung zu berechnen. (Anzahlungen werden nicht verzinst)
- Im Falle eines Zahlverzuges, werden Verzugszinsen erhoben.

## Überlassung von Equipment:

- Sämtliches dem Kunden überlassenes Equipment steht und bleibt im alleinigen Eigentum des Landgasthaus Schillinger, Vörstetten. Die Überlassung erfolgt nur leih- bzw. mietweise.
- Der Kunde hat das Equipment stets schonend, pfleglich und mit gebotener Vorsicht zu behandeln.
- Das Equipment ist innerhalb drei Tagen nach der Lieferung-bzw. Abholung wieder beim Landgasthaus Schillinger in Vörstetten abzugeben.  
Sollte dies nicht der Fall sein wird eine kostenpflichtige Miete fällig.  
Im Falle von Beschädigung, Zerstörung oder Verlust hat der Kunde den Wiederbeschaffungswert des Equipments zu ersetzen.

### **Vertragsschluss/ Widerruf/ Stornobedingungen:**

- Ihrer Bestellung per Telefon, Fax, Email oder Internet ins verbindlich. Sollten Sie ihre Bestellung widerrufen, können sie dies bis 30. Tag vor der Veranstaltung kostenfrei tun. Fälligkeit ist dann automatisch das Datum des Widerrufs. Erfolgt am 3. Tag oder später vor der Veranstaltung, behalten wir uns vor, Ihnen den vollen Bruttobetrag in Rechnung zu stellen. Die Stornogebühren zwischen dem 30. Und 3 Tag vor der Veranstaltung variiert je nach Art und Umfang des Auftrages.

### **Schlussbestimmung:**

- Sollte einer dieser Bestimmungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hier die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen und Vereinbarungen nicht berührt.





