Köhlers Krone

Albgenuss – mit allen Sinnen erleben.

Die Biosphären gastgeber
Hochgenuss auf schwäbisch

Partyservice-Mappe

Köhlers Krone

Feiern mit Köhlers Krone

Liebe Gäste,

unser Leitgedanke „dort, wo man sich wie zuhause fühlt“ gilt bei uns auch wenn es ans Feiern geht. Sich wohl und herzlich willkommen zu fühlen, ist die Grundlage für eine gelungene Hochzeit, einer Familien- oder Geburtstagsfeier, Taufe, Kommunion und vielem mehr.

Ob im kleinen Kreis oder mit allen Freunden und der ganzen Familie – bei uns sind Sie in besten Händen. Und das fängt schon bei der Planung an.

Diese Partyservice-Mappe wurde gestaltet, um Ihnen einen ersten Überblick über unser Angebot zu geben.

Haben Sie sich mit den einzelnen Eckpunkten und Möglichkeiten vertraut gemacht, laden wir Sie sehr gerne zu einem persönlichen Gespräch ein, um Ihre individuellen Vorstellungen im Detail zu besprechen.

Rufen Sie uns dazu einfach an unter 07395-331 oder schreiben Sie eine kurze Email an info@koehlers-krone.de.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastlichen Grüßen,

Familie Köhler und Team

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines
2. Servicemodell, Personal- und Anfahrtskosten
3. Speisen Vorschläge
4. Buffet Beispiel
5. Equipmentverleih
6. Preise und Finanzielles
7. Wissenswertes A-Z
8. Impressionen
9. Anfahrt und Kontakt

1. Allgemeines

Mit unserem kompetenten Party-Service Team kümmern wir uns bei ihrem Fest um Ihr leibliches Wohl, sodass Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Mehrwertsteuer:

Bei einer reinen Speiseanlieferung werden 7% MwSt. berechnet. Sobald eine weitere Leistung hinzugebucht wird, wie z.B. Equipment, Servicepersonal, Getränke, Dekoration, etc. müssen aus steuerrechtlichen Gründen alle Leistungen komplett mit 19% berechnet werden.

Kalkulation:

Bei einem Partyservice wird generell pro Portion gerechnet und nicht pro Person. Für Sie heißt das, dass Sie z.B. bei mehr Kindern und älteren Personen weniger Portionen bestellen sollten und umgekehrt.

Individuelle Gestaltung:

Die folgenden Speisenvorschläge sind dazu gedacht, Ihnen einen Überblick über unser Angebot zu geben. Auf Ihre individuellen Wünsche und Ideen gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein. Sprechen Sie uns darauf einfach an, oder schreiben Sie uns eine E-Mail..

2. Servicemodell, Personal- und Anfahrtskosten

Servicemodell:

1. Abholung

   Wir bereiten Ihre Speisen bei uns in Köhlers Krone vor und Sie holen sie inkl. Warmhaltebehälter zur ausgemachten Uhrzeit ab und bringen alles nach der Veranstaltung wieder vorbei. Dies wird generell mit 7% MwSt. berechnet.

2. Partyservice ohne Personal

   Wir liefern die bestellten Speisen und unsere Mitarbeiter kümmern sich um den Aufbau des Buffets. Die Mitarbeiter bleiben nicht zur Veranstaltung. Nach der Veranstaltung bringen Sie das Equipment zurück nach Dächingen. Dies wird generell mit 7% MwSt. berechnet.

3. Partyservice mit Personal

   Wir liefern die Speisen, kümmern uns um den Aufbau und betreuen das Buffet während der Veranstaltung. Je nach Absprache bauen wir am gleichen Abend ab oder lassen das Buffet stehen und Sie bringen es am nächsten Tag vorbei. Dies wird generell mit 19% MwSt. berechnet.

Personalkosten:

Für das gestellte Personal berechnen wir 32,-€ pro Stunde. Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag von zusätzlich 20,-€ pro angefangener halben Stunde, pro Mitarbeiter berechnet.

Anfahrtskosten:

Diese sind generell in den Personalkosten inkludiert und werden nicht gesondert verrechnet. Für längere Fahrten behalten wir es uns vor, 1,00 €/km zu berechnen.

3. Vorschläge Speisen - Sektempfang

Sektempfang

Gerne starten wir Ihre Veranstaltung mit einem Sektempfang.

Alternativ bringen wir „nur“ die Häppchen und Sie kümmern sich selbst um den Empfang.

Fingerfood zum Sektempfang

- verschiedenes Blätterteiggebäck
- Tomate-Mozzarellaspieß
- Trauben-Käsespieß
- Speck-Käsestängle
- Zwiebel- oder Lauchkuchen
- Lollipop – Flädle und Kräuter

3. Vorschläge Speisen - Suppen

Suppe in der Tasse, Terrine oder am Buffet

Klare Suppen:

- Hochzeitssuppe mit dreierlei Knödel und Backspätzle
- Flädle-. Klößchen-, Brätstrudel-, oder Grießklößchensuppe

Cremesuppen (saisonal):

- Kürbis-/ Kürbis-Apfel-Suppe
- Champignon-, Pfifferlingssuppe
- Blumenkohl-, Brokkolisuppe
- Frühlingslauch mit Streuobstapfelsuppe
- Kartoffel-, Sellerie, Rote Beetesuppe
- Gaisburger Marsch
- Gulaschsuppe
- Kalte Cazpacho Suppe
- Wildkraftbrühe mit Ravioli vom Reh (0,15l)

3. Vorschläge Speisen - Vorspeisen

Vorspeisen auf Platten

- Tomate-Mozzarella
- Fleischküchle auf Linsengemüse
- Hähnchenspieße auf Buchweizengemüse
- Dinkelplätzchen mit Frischkäsehäubchen
- Maultaschen-Carpaccio mit Zwiebel-Speckschmelze
- Hausgemachtes Anti-Pasti
- Schinkenmousse mit Kräuterflädle

Salate:

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Blatt-, Ruccola- oder Feldsalat mit Dressing
- Karotten-Mandelsalat
- Linsen-Apfelsalat
- Gurken-Maissalat
- Paprikasalat
- Tomate-Zucchinisalat
- Blumenkohlsalat
- Nudelsalat
- Weiß- und Blaukrautsalat
- Rettichsalat

3. Vorschläge Speisen - Hauptgänge

Vegetarisch/Vegan:

- Dinkelflädle mit Buchweizen-Gemüsefüllung
- Alb-Quinoa-Falafel auf mediterranem Grillgemüse
- Gemüselasagne

**** Bei Fisch- und Fleischgerichten sind 2 Beilagen inklusive****

Fisch:

- Lachsforelle und Saiblingsfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse
- ganzer Lachs in der Salzkruste (ab 20 Port.)

Schwein:

- Locker gefüllte Roulade vom Schweinefilet
- Rücken vom Landschwein
- Medaillons vom Landschwein (Filet)
- Panierte Schweineschnitzel
- Gebackener Schweinebraten

Pute:

- Gegrilltes Putenkeulensteak
- Gefülltes Poulardenbrüstchen
- Putengeschnetzeltes mit Champignons

Wild / Ente:

- Gegrillte Ente (saisonal)
- Wildragout
- Braten vom Älbler Rehbock

3. Vorschläge Speisen - Hauptgänge

Rind/Kalb:

- Geschmorter Braten vom Weiderind
- Kalbsrahmbraten
- Rosa gegartes Bürgermeisterstück vom Weiderind
- Kalbstafelspitz sous-vide gegart
- Traditionelle Rindsroulade
- Gegrilltes Rinderfilet

Sättigungsbeilagen am Buffet

- Spätzle
- Pommes
- Kroketten
- Kartoffelgratin/Kartoffel-Zucchinigratin
- Servietten-, Kartoffelknödel oder Semmelknödel

2 Komponenten bei Fleischgerichten inklusive

Gemüsebeilagen am Buffet

- Kaisergemüse
- Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Rotkohl, Kohlrabi

Soßen am Buffet

- Bratensoße, Rahmsoße, Pilzsoße, Linsensößle, Tomatensoße, Wildsoße,
- Geflügelsoße

3. Vorschläge Speisen - Nachspeisen

Nachspeisen am Buffet

- Mousse au chocolat und weitere Mousse
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Verschiedene Fruchtjoghurtcremes
- Tirami Su / Apfeltirami Su
- Obstsalat

Nachspeisen im Glas

- Obstsalat
- Schwarzwälder Kirsch im Glas
- Mousse au chocolate und weitere Mousse
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Raffaelo – Kokos und Mandel
- Eierlikörkuchen im Glas
- Birne – Blaubeere – Nougatcreme
- Yogurette im Glas

Mitternachtssnack

- Verschiedene Wurst- und Käseplatten -
- Gulaschsuppe mit Brot
- Currywurst mit Brot

(1/3 - 1/2 Portion pro Person)

4. Buffet - Beispiel

Hochzeitssuppe in der Terrine

***

Salatauswahl

Tomate Mozarella

Anti Pasti

Dinkelplätzchen mit Frischkäse

Brot aus Köhlers Backhaus

***

Paniertes Schweineschnitzel

Geschmorter Braten vom Weiderind in Rotweinsoße

Gemüse-Buchweizenlasagne mit Tomatensoße (v)

Fischfilet auf Butterlauch und Kartoffelwürfel

dazu hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel und Pommes frites

Erbsen- und Karottengemüse und Blumenkohl in Käsesoße

***

Panna Cotta

Mousse au Chocolat

Obstsalat

5. Equipmentverleih

Reicht das Equipment an Ihrem Veranstaltungsort nicht aus, helfen wir Ihnen gerne weiter. Warmhaltebehälter und Vorlegebesteck für das Buffet sind generell im Preis mitinbegriffen. Für alles andere berechnen wir 0,50 € pro ausgeliehenem Stück.

Von Köhlers Krone können Sie ausleihen:

- Salatteller, Suppenteller (in begrenzter Zahl), Suppentassen, Hauptgangteller, Kuchenteller
- Suppenterrinen und -schöpfer
- Vorspeisengabel und -messer, Suppenlöffel, Hauptganggabel und -messer, Kuchengabel und -löffel
- Kaffeetassen und Untertassen
- Milchkännchen
- Wassergläser, Sektgläser, Weingläser
- Tischwäsche

Für größere Anfragen empfehlen wir die Firma „Häussler Leihservice“. Nach Absprache übernehmen wir hier die Organisation.

Das ausgeliehene Besteck/Geschirr muss nicht von Ihnen gereinigt werden.

6. Preise und Finanzielles

Die Berechnung des Speisenpreises erfolgt nach der Formel:

Vereinbarter Menüpreis x vereinbarte Portionszahl

Bitte teilen Sie uns die genaue Portionszahl bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese ist Grundlage für die Berechnung.

Unsere Preise sind Bruttopreise. 19% MwSt. und Lieferung und Aufbau sind inbegriffen. Ausnahme sind Partyservice ohne Serviceleistung, diese enthalten 7% MwSt.

Equipment und Servicepersonal wird nach Aufwand berechnet.

Zahlungsziel:

Generell verlangen wir keine An- oder Vorauszahlung. Bei größeren Veranstaltungen behalten wir uns dies jedoch vor zu tun.

Wir bitten Sie die Rechnung innerhalb 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zu überweisen. Alternativ können Sie auch am Tag der Veranstaltung die Rechnung direkt begleichen.

Stornierung:

Es gibt viele Gründe die Veranstaltung kurzfristig absagen zu müssen. Wir unterstützen Sie darin soweit wir können.

Wird die Veranstaltung bis 2 Wochen vorher abgesagt, treten keine Stornogebühren ein. Innerhalb 2 Wochen berechnen wir 30% des Speiseumsatzes. Dies wird als “Guthaben” für eine spätere Veranstaltung verstanden, welches bis zu 2 Jahren gutgeschrieben wird.

7. Wissenswertes A-Z

Allergene: Sollten Allergiker dabei sein, teilen Sie uns das bei der Besprechung mit und wir organisieren ein jeweiliges Alternativgericht.

Gästezahl: Bitte teilen Sie uns die genaue Gästezahl bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Anzahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung.

Getränke: Diese werden von Ihnen selbst oder Ihrer Veranstaltungslocation organisiert.

Menükarten: Gerne bringen wir auf Wunsch Menükarten mit dem Cover „Köhlers Krone“. Diese werden mit 1,-€ pro Stück berechnet.

Musik/Band: wir arbeiten gerne mit Ihrer ausgesuchten Band zusammen.

Nachtzuschlag: wir zahlen unseren Mitarbeitern einen Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr. Dafür stellen wir Ihnen ab Mitternacht zusätzlich 20,-€ pro angefangener ½ Stunde, pro Person in Rechnung.

Personal: Servicepersonal wird mit 32,-€ pro Stunde berechnet.

Probeessen: Bei einer größeren Veranstaltung dürfen Sie gerne vorbeikommen und verschiedene Speisen probieren. Dazu bitte kurz anrufen. Am besten geschieht dies parallel zur Besprechung.

Nichtverspeistes: Alles, was Sie vom Buffet am Tag der Veranstaltung nicht schaffen zu essen, können Sie gerne mit nach Hause nehmen. Alternativ entsorgen wir es.

Vegetarische/Vegane Gerichte: gerne bieten wir auch vegetarische und vegane Alternativen zum Menü, dies muss allerdings vorher abgesprochen werden.

Weinempfehlung: der passende Wein vollendet ein gutes Essen. Bei der Empfehlung können wir gerne behilflich sein.

8. Impressionen

9. Anfahrt und Kontakt

Köhlers Krone

Alfons Köhler
Drei-Kreuz-Straße 3
89584 Ehingen-Dächingen

Telefon: 07395 331
Telefax: 07395 1095

E-Mail: info@koehlers-krone.de

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag von 11:30 – 14:00 Uhr

Täglich 17:00 – 20:30 Uhr

-> Menübesprechungen gerne jeweils um 16:00-17:30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Email oder Besuch!