

Ihre

Metzgerei Jais

schwingt den

Kochlöffel für Sie!

Hier finden Sie

eine Auswahl unserer Angebote

an kalten und warmen Speisen

Bajuwarenstr. 22
81825 München

www.metzgerei-jais.de

Tel. 089/421900
Tel. 089/454299890
Fax 089/429430

Jais@metzgerei-jais.de

Frische die man schmeckt

Bei der Herstellung unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten in unseren eigenen Produktionsräumen stehen seit 4 Generationen Qualität und Kundenwünsche an erster Stelle. Diese Ziele, gepaart mit höchstem technologischen Standard, langjähriger Erfahrung, bestem Know-how sowie strengsten Kontrollen vom Rohstoff bis hin zum fertigen Produkt, sind Garant für höchste Qualitätssicherung. Und das schmeckt man!

Vom Bauer zum Verbraucher

Unser Bestreben war es schon immer, wie zu Großvaters Zeiten, ausschließlich Tiere aus der Region zu schlachten. Da wir die Tiere noch selbst einkaufen, kennen wir unsere Partner, die Landwirte und Händler, persönlich. Sie stehen meist seit Generationen mit uns in Geschäftsbeziehung. Durch fachmännische Schlachtung ist die Qualitätssicherung zu jedem Zeitpunkt gewährleistet.

Alles aus einer Hand

Da wir alles unter einem Dach herstellen, können wir auf viele zugelassene Zusatzstoffe verzichten. Um eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu gewährleisten, bieten wir eine Vielzahl an Käse- und Milchprodukten an. Ferner bieten wir selbstgemachte Feinkost- und Frischsalate und einen täglich wechselnden Mittagstisch mit zwei Gerichten und einer Suppe sowie einen Metzger-Imbiss an. Zur Vervollständigung unserer Produktpalette bieten wir

- am Mittwoch frisches bayerisches Geflügel und Lamm
- am Donnerstag und Freitag frischen Fisch
- zur Jagdzeit von Oktober bis Januar schussfrisches Wild aus der Jachenau und Niederbayern an.

Besonderen Anklang findet unser Buffet- und Plattenservice.



Alle unsere Preise sind zuzüglich gesetzlicher MwSt.

Bei Lieferung mit Service werden 19 % MwSt

bei Lieferung mit Teller und Besteck werden 19 % MwSt

bei Lieferung ohne Teller und Besteck werden 7 % MwSt
berechnet.

Gerne können Sie sich Ihr Buffet selbst individuell
zusammenstellen.

Menü 1 Pro Person 8,90 Euro Ab 10 Personen

Hauptspeise
Beilage
Gemüse oder Salat

Menü 2 Pro Person 11,50 Euro Ab 10 Personen

Bestehend aus

Suppe
Hauptspeise mit Beilage und Gemüse
Nachspeise oder Käse

Menü 3 Pro Person 12,90 Euro Ab 10 Personen

Bestehend aus

1 Vorspeise	1 Hauptspeise
1 Salat	1 Beilage
1 Nachspeise	

Menü 4 Pro Person 15,90 Euro Ab 15 Personen

Bestehend aus

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
1 Nachspeise	

Menü 5 Pro Person 16,90 Euro Ab 20 Personen

Bestehend aus

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
2 Nachspeise	1 vegetarisch

Menü 6 Pro Person 18,90 Euro Ab 20 Personen

2 Vorspeisen	1 Hauptspeise
2 Salate	1 Beilage
2 Nachspeise	1 vegetarisch
	1 Fisch

Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen Brotkorb mit
Baugette, gemischten Partysemmel, Brezen etc. zusammen.

Vorspeisenauswahl

mit Fleisch

Schinken- Blätterteigschnecken

Qiche lorraine

Braten- Carpaccio

Speckknödel – Carpaccio

fein geschnittener Beinschinken mit frischem Meerrettich

Carpaccio vom Hähnchen mit Sesam

Carpaccio vom der Pute mit Gurken-Vinaigrette

Carpaccio vom Kalb mit Ratatouille-Vinaigrette

Carpaccio vom Lamm mit Ratatouille-Vinaigrette

Vitello tonnato

Parmaschinken mit Melone

Seranoschinken mit frischen Feigen

Kaiserspeck mit Orangen

Partypflanzerl

Putenpartypflanzerl

Putenpartyschnitzel

Partyschnitze

Lammhackbällchen mit Schafskäse

Vorspeisenauswahl

mit Fisch

Lachsquiche

Gurkencarpaccio mit gebratenem Lachs

Ruccola mit geräucherter Forelle und roten Zwiebel

Reiberdatschi mit Lachs

Radi- Gurkencarpaccio mit geräuchertem Lachs

Lachstatar

Forellentatar

geräucherter Lachs mit hausgemachter Remoulade

geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Vorspeisenauswahl

vegetarisch

Spargelquiche

Gemüsequiche

Kohlrabincarpaccio mit Parmesan und Pinienkernen

Orangencarpaccio mit rotem Pfeffer und Mozzarella

rote Bete Carpaccio mit Ruccola, Pinienkernen und Parmesan

Zucchinicarpaccio

Tomatencarpaccio mit Schafskäse

Käse- Saltimbocca

Mango mit Mozzarella

Tomaten Mozzarella

Anti pasti gemischt

Bruschetta

marinierter Spargel

Suppen

Ab 5 Personen

Rindfleischsuppe mit
Pfannkuchen
Grießnockerl
Bratspätzle
Leberspätzle
Speckknödel
Leberknödel
Maultasche

Kartoffelsuppe mit und ohne Würstel
Erbsensuppe mit und ohne Würstel
Tomatencremesuppe
Spargelcremesuppe
Blumenkohlcremesuppe
Broccolicremesuppe
Champignoncremesuppe

Gulaschsuppe
Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe

Chili con carne

Salateauswahl

vegetarisch

Tomatensalat
Gurkensalat
Karottensalat
Tomaten-Gurkensalat
griechischer Bauernsalat
gemischter Blattsalat
gemischter Salat mit Blauschimmelkäse und Walnüsse
gemischter Blattsalat mit Gurke und Tomaten
gemischter Blattsalat mit gebratenen Schwammerl
Ruccola mit Cocktailtomaten und Parmesan
Kartoffelsalat mit und ohne Gurke
Fenchelsalat
Feta Mais Salat
Avocado Birnen Salat
Couscoussalat
Nachosalat
feuriger Mangosalat
Baslikum-Ruccolasalat mit Erdbeeren

Waldorfsalat
Farmersalat
Eiersalat
tosk. Nudelsalat

Salateauswahl

mit Fisch

Krabbencocktail
Krabben-Zucchini-Salat
Heringshappen in Dillsauce

Garnelen in Knoblauchöl Aufpreis pro Person 2,00 €
Meerresfrüchtesalat Aufpreis pro Person 2,00 €

Salateauswahl

mit Fleisch/ Schinken/Speck/ Wurst

bayrischer Krautsalat

Feldsalat mit Speck- und Brotwürfel

Nudelsalat

bayrischer Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

Kosakensalat

Geflügelsalat Hawaii

tosk. Geflügelsalat

Geflügelsalat Bombay

Kartoffelsalat mit Speck

Hauptgerichteauswahl

Schwein

Schweinebraten
Spanferkel
1/2 hintere Schweinshax`n
Schnitzel paniert
Cordon Bleu
Schweinsbackerl
gefüllter Schweinebauch mit Semmelfüllung
Geschnetzeltes
Schweinelendchen überbacken
Schweinelendchen mit Waldpilzrahmsauce
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce
Schweinelendchen mit Paprikasauce
Schinkenbraten
Kasseler im Blättertorteig
Kasseler im Brotteig
gefülltes Kasseler mit Broccoli
gefülltes Kasserler mit Pflaumen

Schweinefilet im Kalbsbrät-Broccolimantel
Schweinefilet im Kabsbrät-Zwiebelmantel
Schweinefilet im Kalbsbrät- Champignonmantel
Schweinefielt im Blättertorteig

Hauptgerichteauswahl

Rind

Sauerbraten
Burgunderbraten
Rinderrouladen
Tafelsptiz
gefüllten Bürgermeister
Stroganoff

Aufpreis pro Person 1,50 €

Hauptgerichteauswahl

Schwein/Rind

Hackbraten
Brauhausgulasch
Wiener Saftgulasch
Szegediner Gulasch
Ungarisches Gulasch
Rahmgulasch

Hauptgerichteauswahl

Geflügel

Putengeschnetzeltes

Putenfilet im Broccolimantel

überbackene Putenschnitzel

Putenpflanzerl

Hähnchenbrüstchen in Knusperpanade

Hähnchenbrüstchen mit Weißweinsauce

Hähnchenbrüstchen gefüllt mit Schafskäse

Hendlhaxerl auf Ofengemüse

Entenbrust

Aufpreis pro Person 2,00 €

Hauptgerichteauswahl

Lamm

Lammsugo

Lammbraten

Lammhaxerl auf Ofengemüse

Lampflanzerl

Lammlasagne

Hauptgerichteauswahl

Kalb

Kalbsbraten

Aufpreis pro Person 1,50 €

Züricher Geschnetzeltes

Aufpreis pro Person 1,50 €

Kalbssteak

Aufpreis pro Person 1,50 €

gefüllte Kalbsbrust mit Se.Fül.

Aufpreis pro Person 1,50 €

Hauptgerichteauswahl

Fisch

überbackenes Fischfilet

Aufpreis pro Person 1,50 €

Lachssteak gratiniert

Aufpreis pro Person 1,50 €

Edelfischpfanne

Aufpreis pro Person 1,50 €

Brasilianische Fischpfanne

Aufpreis pro Person 1,50 €

Beilagenauswahl

Nudel
Kartoffelgratin
Spätzle
Rösti
Reis
Semmelknödel
Brezenknödel
Kartoffelknödel
Salzkartoffel
Zitronenkartoffel
Rosmarinkartoffel
Rosmarin-Rahmkartoffel
gebratenen Reis

Gemüseauswahl

Broccoli
Blumenkohl
Kaisergemüse
Paprikagemüse
Bohnen
Karamelkarotten
Lauchgemüse
Rahm-Wirsing
Rosenkohl
Rahm-Kohlrabi
Zucchini
Spargel weiß
Pfannengemüse
Ratatouille

Saison bedingt Aufpreis pro Person 1,50 €

Aufläufe/Vegetarisch

Lachs-Nudelauf
Torellinauf
Gemüseauf
Kartoffel-Zucchini
Lachs-Lasagne
Gemüse-Lasagne
überbackene Kartoffeltaler
überbackene Pfannkuchen mit Frischkäse gefüllt
Rahmschwammerl
Weißkrautpfanne
gegrillter Fenchel mit Pesto
Zucchini- Tomatengratin mit Schafskäse
Penne arrabiatta
Spaghetti aoili
Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Parikaschoten
griechische Kartoffelpfanne
überbackener Blumenkohl
Blumenkohlcurry
Gemüse -Reispfanne
Gemüsepflanzerl
Gemüse – Spieße
Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt
Spargel-Kartoffelauf

Käseauswahl

Bergkäse
Tete de Moine
Proseccokäse
marinierter Gouda
Käsepralinen Aufpreis pro Person 1,50 €
Frischkäse gemischt
Käsesticks gemischt
Obazda
Tortenbrie mit Feigensenf
angemachter Romandur
Parmesan
Emmentaler
Grünländer
marinierter Schafskäse
gepfefferte Erdbeeren mit Brie

Nachspeisenauswahl

Mousse au chocolat blanc
Mousse au chocolat
Tiramisu
süße Lasagne
Amaretti Kirschtraum
Joghurt Maracuja Traum
bayrisch Creme mit Früchtesauce
Holundercreme
Cappuccinocreme
rote Grütze
Orangencreme
Joghurt-Limettencreme
Früchtequark
Erdbeerquark
Kirschquark
Creme Bruleè
Orangen- Tiramisu
Advents- Tiramisu (Saisonbedingt)
Topfencreme mit Eierlikör und Pfirsich
Schokokuss- Dessert
Ananasdessert
Johannisbeer-Cantuccini-Dessert
Lebkuchencreme (Saisonbedingt)
gefüllte Erdbeeren (Saisonbedingt) Aufpreis pro Person 2,00 €

Obst gemischt
frischer Obstsalat
Ananas
Trauben

Ab 5 Personen

Brotzeit 1

warmer Leberkäse
warme Fleischpflanzerl
Kartoffelsalat
Brezen
Senf

pro Person 7,90 €

Brotzeit 2

warmer Leberkäse
Kartoffelsalat
Brezen
Senf

pro Person 7,10 €

Brotzeit 3

warme Fleischpflanzerl
Kartoffelsalat
Semmel
Senf

pro Person 7,10 €

Brotzeit 4

Schweineschnitzel
Zitrone
Kartoffelsalat
Tomatensalat
Preiselbeeren

pro Person 9,70 €

Brotzeit 6

Schweinebraten
Brezenknödel
Kartoffelsalat
Krautsalat
Sauce

pro Person 9,50 €

Brotzeit 5

Schweineschnitzel
Zitrone
Kartoffelsalat

pro Person 7,65 €

Brotzeit 7

Schweinebraten
Knödel
Krautsalat
Sauce

pro Person 7,80 €

Würstel

Weißwürste	1 Stück	1,40 €
Wiener Würstel	1 Paar	1,90 €
Pfälzer	1 Stück	1,45 €
Debreziner gebrüht	1 Stück	1,40 €
Debreziner geräuchert	1 Paar	2,50 €
reine Rindfleischwiener	1 Stück	1,10 €
Polnische roh, geräuchert	1 Stück	1,70 €

warmer Leberkäse	1 kg	12,90 €
warme Kalbskäse	1 kg	16,90 €
warmer Pizzaleberkäse	1 kg	16,90 €
warme Fleischpflanzerl	100 g	1,95 €
Schweineschnitzel	Stück	3,90 €
Partyhaxerl	Stück	3,90 €
Hendlhaxerl	Stück	2,80 €

Gebäck

Brezen	Stück	0,70 €
Semmel	Stück	0,50 €
Saatensemmel	Stück	0,95 €
Kürbiskernsemmel	Stück	0,95 €
Partysemmel gemischt	Stück	0,60 €
Baguette	Stück	3,40 €

kalte Platten

Ab 5 Personen

Schinkenplatte gemischt	pro Person	6,90 €
Salamiplatte gemischt	pro Person	6,90 €
Käseplatte gemischt	pro Person	6,90 €
Brotzeitplatte gemischt	pro Person	6,50 €
Roastbeefplatte	pro Person	9,50 €
Fischplatte Lachs und Forelle	pro Person	9,50 €
Bratenplatte	pro Person	6,90 €
Aufschnittplatte gemischt	pro Person	6,90 €
ital. Schinken/Salamiplatte	pro Person	9,50 €
Anti pasti Platte	pro Person	6,50 €

Canapes Stück 2,20 €
belegt mit

Schinken
Salami
Käse

Canapes Stück 2,70 €
belegt mit

Lachs geräuchert
Forelle geräuchert
Roastbeef

Baguette- oder Bauernbrot Stück 1,70 €
belegt mit

Griebenschmalz
Zwiebelmett
Schnittlauch
Tomaten
Radieserl
Hausschinken
Kaiserfleisch
Mailänder Art
Emmentaler

garniert mit Gurke und Paprika

1/2 belegte Semmel Stück 1,85 €
belegt mit

hausgemachten Schinken roh oder gekocht
Mailänder Art
Cervelat
Sopressa
Emmentaler
Grünländer
weiße Lady
Räucherkäse
Hausgemachte Frischwurst

garniert mit Gurke und Paprika

Fingerfood

Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück

Hendlhaxerl	Stück	2,50 €
Partyschnitzel	Stück	1,50 €
Putenpartyschnitzel	Stück	1,50 €
Putenpartypflanzerl	Stück	1,30 €
Partypflanzerl	Stück	1,30 €
Blätterteig-Schinkenhörnchen	Stück	2,00 €
Sate- Spieße	Stück	2,10 €
gefüllte Zucchini mit Paprika	Stück	1,40 €
gefüllte Hackbällchen mit Schafskäse	Stück	1,40 €
Quiche lorraine	Stück	1,50 €
Gemüsequiche	Stück	1,50 €
Lachsquiche	Stück	1,70 €
Quiche sind in hausgemachten Förmchen		
Chickenwings	Stück	1,00 €
Frühlingsrollen	Stück	1,00 €
Pizzabrötchen	Stück	1,60 €

Fingerfood

Mindestabnahme pro Sorte 5 Stück

Tomaten – Mozzarella- Spieße	Stück	1,95 €
Käsespieße	Stück	1,80 €
Lachstatar auf Löffel	Stück	1,80 €
Reiberdatschi mit Lachs	Stück	1,80 €
Forellentatar auf Löffel	Stück	1,80 €
Roastbeefröllchen	Stück	2,10 €
Schinkenröllchen	Stück	1,70 €
Lachs-Käse-Pfannkuchen	Stück	1,90 €
Garnelenspieß	Stück	2,85 €
Parmaschinken mit Melone	Stück	2,10 €
Anti pasti Spieße	Stück	1,90 €
bayrischer Wurstsalat am Spieß im Glas	Stück	1,80 €
Kartoffel-Salat mit Schnitzelspitz	Stück	2,00 €
Minilaugensemmerl mit Obazda	Stück	2,00 €
bayrisch Creme port.	Stück	2,10 €
Mousse choco port.	Stück	2,10 €
Früchte- Sahnequark port.	Stück	2,10 €
Orangencreme port.	Stück	2,10 €
Joghurt Limettencreme port.	Stück	2,10 €

bayrisches Buffet

Buffet 1 Ab 5 Personen

Brotzeitplatte mit
Geräuchertem, Presssack,
Leberkäse, Streichwurst,
Schinkenwurst, Salami

Obazda

Brezen/ Brot

Buffet 2 Ab 5 Personen

Kräuterquark
Griebenschmalz

Kartoffelsalat mit Gurke
Krautsalat

warmer Leberkäse
warme Fleischpflanzerl

Senf süß und mittelscharf

Obazda

Brezen / Brot

Buffet 3 Ab 10 Personen

Griebenschmalz
Radieserl

Wurstsalat
Partypflanzerl

Brotzeitplatte mit
Geräuchertem, Presssack,
Leberkäse, Streichwurst,
Schinkenwurst, Salami

Obazda
Emmentaler

Trauben

Brezen und Bauernbrot

Buffet 4 Ab 15 Personen

Griebenschmalz
Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck-
würfel
Feldsalat mit
gebratener Entenbrust

Reiberdatschi mit Lachs

Schweinelendchen mit
Waldpilzrahmsauce
Spätzle
Karamelkarotten

angemachter Spitzbua

Kirschquark
Trauben

Brezen/Brot

Buffet 5 Ab 15 Personen

hausgemachtes
Griebenschmalz
Speckknödelcarpaccio
Kohlrabicarpaccio

geräucherte Forelle
mit Sahnemeerrettich

Partypflanzerl
Partyschnitzerl

bayrischer Wurstsalat
Kartoffelsalat

Brotzeitplatte
mit Schinken, Leberkäs,
Streichwurst, Presssack,
Salami, Schinkenwurst

Obazda

bayrisch Creme mit
Früchtesauce
Obst

Brezen/Brot

Preis pro Person 8,90 €

Preis pro Person 11,10 €

Preis pro Person 12,10 €

Preis pro Person 16,50 €

Preis pro Person 16,50 €

Alle Preis sind zzgl. gesetzliche Mwst

Buffet kalt ab 20 Personen

Buffet 6

Griebenschmalz
Schnittlauchbrötchen

Partypflanzerl
Partyschnitzel
Hendlhaxenteile

Bratencarpaccio
Kohlrabincarpaccio

geräucherte Forelle
mit Sahnemeerrettich

Schinkenplatte
deftige Brotzeitplatte

Wurstsalat
Kartoffelsalat

Bayrisch Creme
mit Früchtesauce
Obst

Obazda

Brot gemischt

Preis pro Person 17,50

Buffet 7

Tomaten Mozzarella
Vitello tonnato

Parmaschinken mit
Melone
Anti Pasti

Ruccola mit Cocktail-
tomaten und Parmesan

geräucherter Lachs mit
hausgemachter Remoulade

ital. Salamiplatte
gemischte Schinkenplatte

ital Nudelsalat
tosk. Geflügelsalat

Tiramisu
Mousse au chocolat
Ananas

Käsesticks

Weißbrot

Preis pro Person 19,50 €

Buffet 8

Orangencarpaccio mit
Mozzarella und rotem Pfeffer

Quiche Lorraine
Pfannkuchen mit geräuchertem Lachs
Putenpartypflanzerl

Zucchinincarpaccio
Tomaten mit Schafskäse

Fein geschnittener Beinschinken
mit frischem Meerrettich

Roastbeefplatte
Ruccola mit gebratener Entenbrust

Mais-Feta-Salat
Rindfleischsalat

süße Lasagne
Creme Brulée
Obst

Frischkäse gemischt

Brot gemischt

Preis pro Person 20,50 €

Alle Preise sind zzgl. gesetzliche MwSt

Buffet warm kalt 20 Personen

Buffet 9	Buffet 10	Buffet 11	Buffet 12	Buffet 13
Tomaten mit Schafskäse Raostbeef Remoulade	Forellentatar Zucchini- Carpaccio	geräucherter Lachs mit Remoulade Vitello tonnato	Anti pasti gefüllte Zucchini	Tomaten Mozzarella geräucherte Forelle
Geflügelsalat Tomatensalat	tosk. Nudelsalat Schinkensalat	Ruccola mit Cocktail- tomaten und Parmesan Bauernsalat	Nudelsalat Gurkensalat	gemischter Blattsalat mit Gurken und Tomaten Eiersalat
Lammsugo Bandnudel Paprikagemüse	Rindergulasch Knödel Lauchgemüse	Kalbsbraten mit Grogonzolasauce Nudeln	Hähnchenbrüstchen gefüllt Reis Broccoli	Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce Spätzle Karamelkarotten
Gemüseauflauf	Lachs-Nudelauf	Zucchini-Tomaten-Gratin mit Schafskäse	Spargel-Kartoffel-Auflauf	Penne arrabiatta
süße Lasange Obst	Amaretti-Kirschtraum Obstsalat	Tiramisu Obst	Kirschquark Obstsalat	Holundercreme Obst
Brot gemischt	Brot gemischt	Weißbrot	Brot gemischt	Brot gemischt

Preis pro Person 17,50 € Preis pro Person 17,50 € Preis pro Person 17,50 € Preis pro Person 17,50 € Preis pro Person 17,50 €

Alle Preis sind zzgl. gesetzlicher Mwst.

Menüvorschläge arabisch ab 20 Personen

Buffet 14	Buffet 15	Buffet 16	Buffet 17	Buffet 18
Gurkensalat mit Erdnüssen scharfer Bananensalat Avocadosalat	Kosa ma`liya (gebratene Zucchini mit Knoblauch) Bangar bil zabadi (rote Bete Salat mit Johgurt) gefüllte Weinblätter	scharfer Kartottensalat Ägyptischer Käse-Oliven-Salat gegrillter Paprika mit Zimt und Minze	Kartoffel-Oliven-Mese Lammkebaab mit Tomaten-Kischkasch-Sauce	Hähnchenkebaab mit Chili-Seasam-Sauce Babaganoush Couscous-Salat
Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste	Rindfleisch orientalisch Basmati Reis	Arabisches Zitronen-Knoblauch Hähnchen Kartoffelpfanne	Lammsugo Bandnudeln	Arabische Hackbällchen Tomaten-Gurkensalat
gratinierter Lachsfilet Zitronenkartoffel	Edelfischpfanne	überbackenes Fischfilet	Ofenfisch mit Gemüse	gebratenes Fischfilet
Mandeltropfen Obst	Dattel Bananen Dessert Obst	Frische und getrocknete Früchte in Jasminsirup mit Minzejoghurt orientalische Pralinen	Roh Afsah-Balsamico-Erdbeeren mit Creme Chantilly arabischer Mandelkuchen	arabisches Mango Dessert Obst
Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot	Fladenbrot
Preis pro Person 19,50 €	Preis pro Person 19,50 €	Preis pro Person 19,50 €	Preis pro Person 19,50 €	Preis pro Person 19,50 €

Alle Preis sind zzgl. gesetzlicher Mwst.

Sämtliche Preise verstehen sich ab Laden und sind zzgl gesetzliche Mwst.

Für Anlieferung/Abholung berechnen wir pro angefangene ½ Stunde
19,90 € zzgl. gesetzlicher Mwst.

Fachpersonal für Ausgabe und Buffetpflege pro Person und ½ Stunde 18,00 €
zzgl. gesetzlicher Mwst.

Auf Wunsch bieten wir Teller und Besteck als Leihgabe gegen ein Gebühr
Von 1,75 € zzgl. gesetzliche Mwst pro Gedeck an.

Auf Wunsch können wir Ihnen Tischdecken bereitstellen. Der Preis beträgt pro Meter
2,90 € zzgl. gesetzliche Mwst.

Gerne stehe ich für Fragen zur Verfügung.

Unsere Leistungen beziehen sich auf unsere Ladenöffnungszeiten

Montag bis Freitag	von	7.00 – 18.00 Uhr
Samstag		7-00 – 12.00 Uhr

Über einen Auftrag würden wir uns freuen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Manuel Englberger

gültig ab 01.02.2020

