

Bankettmappe Schwögler Restaurant + Catering



KONTAKT

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für die Cateringanfrage Ihrer Veranstaltung.....

Dieses Angebot basiert auf einer kalkulierten Grundlage ab **50 Personen**.

Es ist ein erster und **unverbindlicher** Vorschlag und kann jederzeit gemeinsam modifiziert werden.

Die aufgeführten Preise sind **Nettopreise** und sind zuzüglich der zur Zeit gesetzlich gültigen MwSt. von 19%.

Wir garantieren Ihnen die zuverlässige und korrekte Durchführung Ihrer Veranstaltung in unserer bewährten Qualität.

Die von Ihnen genannte Personenanzahl (bis 7 Tage vor der Veranstaltung) ist Vorbereitungs- und Buchungsgrundlage.

Die definitive Anzahl der Vegetarier, Veganer, Allergiker usw. muss im Vorfeld abgesprochen werden.

Wir hoffen, Ihren Wünschen gerecht geworden zu sein und freuen uns, von Ihnen zu hören.

Mit freundlichen Grüßen

Helmut Schwögler jun.

Schwögler

Restaurant + Catering GmbH

Stinkelbrunnstr. 18

93077 Bad Abbach

Fon: 09405 – 96 23 00

Fax: 09405 – 96 23 01

info@schwoegler.de

www.schwoegler.de

Sämtliche in Konzeptionen, Layouts, Manuskripten und Präsentationsschriften enthaltenen Vorschläge, Beschreibungen und Inhalte verbleiben mit Urheber- und Nutzungsrecht beim Landgasthof Schwögler, auch dann, wenn für die Präsentation bezahlt wurde.

Die Weitergabe aller Unterlagen, Manuskripte, der Präsentationsschrift im Ganzen oder in einzelnen Teilen sowie eine Veröffentlichung, Vervielfältigung, Verbreitung, Nachbildung oder sonstige Verwendung der präsentierten Konzepte, Lösungen und Ideen ist ohne vorherige Zustimmung des Landgasthofs Schwögler nicht zulässig.

Werden die präsentierten Konzepte, Lösungen und Ideen nicht entsprechend dem Vorschlag verwendet und in vollem Umfang abgegolten, so ist der Landgasthof Schwögler berechtigt, die Inhalte in vollem Umfang oder Teile davon anderweitig zu verwenden.

Alle Unterlagen, Manuskripte und insbesondere Präsentationsschriften sind auf Verlangen der Fa. Schwögler zurückzugeben.

PERSÖNLICHE KONTAKTDATEN

Projektbearbeiter: Herr Helmut Schwögler Geschäftsführer & Inhaber

Firma: Schwögler
Restaurant + Catering GmbH
Stinkelbrunnstraße 18
93077 Bad Abbach

Telefon: 09405/962300

E-Mail: info@schwoegler.de

WER SIND WIR & WARUM KÖNNEN SIE UNS VERTRAUEN

Catering

Wir offerieren ein überraschendes Bündnis aus kulinarischen Klassikern, neu interpretierten Kochstandards und pfiffigen Food-Lifestyle... ganz wie Sie es wünschen!

Wir gehen mit einem jungen und dynamischen Team aus Köchen und Servicemitarbeitern neue und eigene Wege abseits ausgetretener gastronomischer Pfade!

Ob Hochzeit, Tagung, Groß Veranstaltungen bis zu 1000 Personen, Motto Event oder ganz persönliche Familienfeier - unsere kreativen Konzepte leben von der ausgeprägten Liebe zum Detail und dem Anspruch, Ihre Veranstaltung unvergesslich und einmalig zu gestalten. Dabei sind wir stets präsent und in individueller Absprache mit und bei Ihnen, denn wir wollen Ihre Wünsche erspüren und sie Wirklichkeit werden lassen.

So ist eines ganz klar:

wir freuen uns, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Moment zu machen.

Wir lieben es, Sie mit unserer Individualität zu überraschen.

Kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne. Unser erfahrenes und fachkundiges Team hilft Ihnen bei der gesamten Konzeption, Organisation und der kulinarischen Verwirklichung Ihres Festes.

Gerne, sehr gerne und immer wieder!



WER SIND WIR & WARUM KÖNNEN SIE UNS VERTRAUEN

Restaurant

Unser Restaurant Schwögler gibt es schon seit 1968.

Seit 2008 in den Händen des Juniors Helmut Schwögler verschmelzen die bayrisch regionale – noch geprägt von seiner Mutter - mit einer ausdrucksstarken, mitunter eigenwilligen, kreativen Küche und mediterranen Anklängen zu einer neuen und perfekten Harmonie. Im selben Jahr wurde das Herz des Restaurants – die Küche - völlig neu gestaltet und auf höchstem Niveau ausgestattet.

2012 dann die Renovierung des kompletten Restaurants. Aus der urigen Kegelbahngaststätte wurde ein elegantes, jedoch gemütliches Restaurant mit vielen besonderen Schmankerln: Eye Catcher auf den ersten Blick ist die großzügige Theke, der Kaminbereich verleiht einen romantischen Touch, die Lounge lädt zum Verweilen ein, die begehbare Vinothek begeistert Weinfreunde, unser lichtdurchfluteter Wintergarten und unsere 3 wunderschönen Terrassen bieten für jeden Geschmack einen Anreiz kulinarisch spannende Stunden bei uns zu verbringen.

Die führenden Restaurantführer würdigten den Fleiß und das Küchenengagement durch beste Auszeichnungen und Bewertungen in der Region.

Unsere Auszeichnungen

Gault Millau > 13 Punkte / 1 Haube

Michelin Bib Gourmand zum 11. Mal in Folge & 2 Bestecke (Erhöhung 2016)

Der große Bertelsmann Guide 2.5 Kochmütze & Sonderauszeichnung „Restaurant mit guter Genuss-/Preisrelation (Erhöhung 2015)

Aral Schlemmer Atlas " 2 1/2 Bestecke" von 5

Varta Guide Küchentip 2 Diamanten von 5 (Erhöhung 2015)

Der Feinschmecker 2 FF von 5 zum 15. Mal in Folge

Gusto 6 Pfannen von 10 (Erhöhung 2015)

Fallstaff 84 von 100 Punkten (Neuaufnahme 2016)



KAFFEEPAUSEN HERZHAFT & FÜR EMPFÄNGE

HERZHAFT Buffet auf Platten:

- | | |
|--|--------|
| 1. Pumpernickltaler– Obazdn | 2,10 € |
| 2. Bayerisches Crostini – Verhackertem | 2,10 € |
| 3. Bayerisches Crostini – Tartar von geräucherter Forellen & Rettich | 2,10 € |
| 4. Bayerisches Crostini – Kartoffelsalat – Fleischplanzerl | 2,10 € |
| 5. Bayerisches Crostini – kaltem Braten – Mixed Pickles Gelee | 2,10 € |
| 6. Kugel Ox in der Waffel (Tartar vom Rind – Schmand – Schnittlauch) | 2,10 € |
| 7. Kugel Lachs in der Waffel (Tartar vom Ikarimilachs –Schmand – Schnittlauch) | 2,10 € |
| 8. Herzhafte „Lollis“ vom Balken | 2,10 € |
| Garnele / Tandoorihühnchen mit Wasabi / Fleischpralinen im Glassplit | 2,10 € |
| Melone & Chorizo/ Marinierten Gemüseallerlei | 2,10 € |
| 9. Crostini – St. Valentinoschinken – Ananas – Meerrettich | 2,10 € |
| 10. Crostini – Caipilachs – Avocado – Erdbeer“Bubbles“ | 2,10 € |
| 11. Cornettini – Tomate & Melanzane – Ziegenkäsepraline | 2,10 € |

PREIS:



Bitte suchen Sie sich ihre **4-5 herzhaften FAVORITEN** aus und geben sie uns die jeweilig gewünschte **STÜCKZAHL** durch. (mind. 25 Stück pro Sorte)

Die Preise gelten pro Portion / pro Person.



KAFFEEPAUSEN HERZHAFT

HERZHAFT

FINGERFOOD IN GLÄSERN

1. Lachs – Sellerie – Cannelloni / Zwiebelcreme / Vanillevinaigrette	
2. Minifrikadellen / Kartoffel - Gurkensalat / Bayerisches Pesto	4,10 €
3. Weißes Tomatenstyropor / Pikanter Mozzarella	4,10 €
4. Büffelmozzarella / Aromatischer Rettich / Gletschereis Kaviar	4,10 €
5. Glasnudelsalat / Gemüse / Mango / Garnelen	4,10 €
6. Italienischer Tomaten – Brotsalat / Salamino / Parmesan	4,10 €
7. „Golden Gel“ Creme (Südtiroler Blauschimmel) / Ratatouillesalat	4,10 €
8. Spaghetti – Gurkensalat / Pinienkerne / Pilz "Tartar"	4,10 €
9. Tabouleh – Granatapfel / Geräuchertes Roastbeef / Omare	4,10 €
10. Orientalischer Kartoffelsalat / Popcorn Garnele	4,10 €
11. Auberginen - Polenta Roulade / Artischockensalat / Guacamole	4,10 €
12. Gratiniertes Crottin de Chavignol im Wildblütemantel / Tomatenkonfit	4,10 €

PREIS:



Bitte suchen Sie sich ihre **4-5 herzhaften FAVORITEN** aus und geben sie uns die jeweilig gewünschte **STÜCKZAHL** durch.(mind. 25 Stück pro Sorte)

Die Preise gelten pro Portion / pro Person.

KAFFEPAUSEN HERZHAFT

HERZHAFT

FINGERFOOD IN GLÄSERN

	<u>PREIS:</u>
1.Afrikanischer Kartoffelsalat / Mini Fleischplanzerl / Händelmeier Pesto	4,10 €
2.Tabouleh / Granatapfel / Papaya-Krebsschwanz-Salat	4,10 €
3.Praline von der Entenleber (ungestopft) / Waldorfsalat / Pumpernickel	4,10 €
4.Ziegenkäse im Bachblütenmantel / Tomaten-Apfel-Chutney	4,10 €
5.Spätzlesalat / Zwiebelschmelze / Kresse / Pfifferlinge	4,10 €
6.Tomaten-Kichererbsen-Salat / Korianderomaé / Südtiroler Schinken	4,10 €
7.Glasnudelsalat / Garnele / Mango	4,10 €



Bitte suchen Sie sich ihre **4-5 herzhaften FAVORITEN** aus und geben sie uns die jeweilig gewünschte **STÜCKZAHL** durch.(mind. 25 Stück pro Sorte)
Die Preise gelten pro Portion / pro Person.

KAFFEPAUSEN SÜSS

DESSERT SÜSS

FINGERFOOD IN GLÄSERN

1. New York Cheese Cake / Gute Luise / Nuss Crumbles
2. Buttermilchmousse / Orangen / Getreide
3. Zimtmilchreis / Blaubeeren / Schokocrossis
4. Buttermilch / Limettencreme / Aperol Orangen
5. Bayerische Creme / Zimtblüten / Pikante Ananas
6. Holunderblütentiramisu / Beerengrütze
7. Schokoladen - Olivenölmousse / Apfelragout

PREIS:

4,00 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €



Bitte suchen Sie sich ihre **4-5 Süßen FAVORITEN** aus und geben sie uns die jeweilig gewünschte **STÜCKZAHL** durch. (mind. 25 Stück pro Sorte)
Die Preise gelten pro Portion/pro Person.

EASY PIECES GEIGNET FÜR ALLE ANLÄSSE

EASY PIECES:

1. Räucherlachs - Cube mit Garnelen-Gelee
2. Vitello Tonnato
3. Kalbsbulette mit Rahmkraut & Weißbiergelee
4. Schinken-Käse Sülze mit Wachtelei
5. Mousse von der geräucherten Forelle mit Kaviargelee
6. Tomate Mozzarella Basilikum
7. Ratatouille Sülze mit Shiitake Pilz
8. Mediterrane Frischkäse-Roulade mit Spicy Tomate
9. Nordsee-Krabbe direkt vom Kutter mit Kartoffelcreme
10. Salami mit Pfeffercrunch auf orientalischer Dörrobstcreme
11. Bergkäse mit Honig & Nüssen
12. Tatar vom Bio-Schweinefilet mit 3erlei Zwiebel

PREIS:

2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €
2,25 €



Bitte suchen Sie sich ihre **4 - 5 FAVORITEN** aus und geben sie uns die jeweilig gewünschte **STÜCKZAHL** durch. (mind. 50 Stück pro Sorte)
Die Preise gelten pro Portion/pro Person.

KAFFEEPAUSE HERZHAFT

Variation 1	Variation 2	Variation 3
Kaffee & Tee	Kaffee & Tee	Kaffee & Tee
Butterbreze	Butterbreze	Butterbreze
Bagel / Frischkäse / Südtiroler Schinken / Rucola	Dreierlei Crostini (Herzhaft, Vegetarisch, Vegan)	Easy Piece
Preis pro Person ab 8,00 €	Preis pro Person ab 8,00 €	Preis pro Person ab 8,00 €



KAFFEEPAUSE SÜSS

Variation 1	Variation 2	Variation 3
Kaffee & Tee	Kaffee & Tee	Kaffee & Tee
Bircher Müsli	Klassische Croissant	Nussecken
Obst „Lollis“ vom Balken	Schokoladen Croissant	Mini Plunder
Preis pro Person ab 8,00 €	Preis pro Person ab 8,00 €	Preis pro Person ab 8,00 €



TAGUNG MITTAGS BUFFET

Vorspeisen Mittag (Buffet)	Frontcooking Mittag Warm	Dessert „ TO GO“
<p>Vorspeisen</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p> <p>Mediterrane Grillgemüseterrine Südtiroler Schinken / Büffelmozzarella</p> <p>↪</p> <p>Vitello Tonnato / Guacamolesalat</p> <p>↪</p> <p>Orientalischer Tabouleh Granatapfel / Gemüse (vegan)</p> <p>↪</p> <p>Hackfleischbällchen Kartoffelsalat süßen Händelmaier Pesto</p> <p>↪</p> <p>Perlhuhn Schinken Erbsen Panna Cotta / Blaukrautsalat</p>	<p>Hauptgang</p> <p>Tafelspitz Meerrettichsauce / Kartoffeln Brokkoli</p> <p>ODER</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Saurem Kartoffel – Bohnengemüse</p> <p>ODER</p> <p>Hausgemachte Nudeln Gemüse / Sonnengetrockneten Tomaten Taggiasche Oliven Wahlweise mit Parmesan</p>	<p>DESSERT</p> <p>Kaiserschmarrn Karamellisierten Äpfeln</p> <p>↪</p> <p>Holunderblütentiramisu Beerengrütze</p> <p>↪</p> <p>Schokoladen – Olivenölmousse Banane Ragout</p>
<p>Preis pro Person: 34,00 €</p>		



TAGUNG MITTAG SERVIERT

MENÜ I Business Bodenständig	MENÜ II Business Standard	MENÜ III Business High
<p>Brot & Dip</p> <p>↳</p> <p>Brunnenkresse Suppe Petersilie</p> <p>↳</p> <p>Züricher Geschnetzeltes Pilaw Reis / Brokkoli</p> <p>↳</p> <p>Apfelkrapfen Vanilleschaum</p>	<p>Brot & Dip</p> <p>↳</p> <p>Salat von Wald & Wiese Radieserl / Kräuter / Gebratene Schwammerl</p> <p>↳</p> <p>Zitronenhühnchen Spinat – Käsespätzle / Vanille Karotten</p> <p>↳</p> <p>Topfenknödel Nougateis / Zimtbrösl</p>	<p>Brot & Dip</p> <p>Perlhuhn – Pfifferlings - Terrine Blaukrautsalat / Mango Salsa Erbsenvinaigrette</p> <p>↳</p> <p>Schweinefilet im Tramezzinimantel Perlgrauen Risotto / Romanesco</p> <p>↳</p> <p>Halbflüssiges Schokoladensouffle Aprikosenröster / Himbeergel Buttermilchsorbet</p>
<p>Preis pro Person: 22,00 €</p>	<p>Preis pro Person: 28,00 €</p>	<p>Preis pro Person: 32,00 €</p>



HOCHZEITEN & FAMILIENFESTE SERVIERT

MENÜ I Bodenständig	MENÜ II Standard	MENÜ III High
<p>Brot & Dip ↳ Grießnockerl Suppe Petersilie ↳ Rinderbraten Semmelknödel / Brokkoli ↳ Kaiserschmarrn Karamellisierten Birnen</p>	<p>Brot & Dip ↳ Büffelmozzarella im ganzen Tomaten – Aubergine / Schokoladen Balsamico ↳ Duett vom Ochs Kürbis – Maracujacreme / Brokkoli ↳ Zitronentarte Kokossorbet</p>	<p>Brot & Dip Terrine von Grillgemüse & Büffelmozzarella Euro asiatisch gebeizte Entenbrust erfrischendem Basilikumsorbet ↳ Schweinefilet im Kräuter Crêpes Persilienwurzelcreme Kartoffel – Pfifferlingsroulade / Romanesco ↳ Halbflüssiges Schokoladensouffle Früchte der Saison / Himbeergel Passionsfruchtsorbet</p>
<p>Preis pro Person: 22,00 €</p>	<p>Preis pro Person: 28,00 €</p>	<p>Preis pro Person: 32,00 €</p>

PREISE GETRÄNKE

Aperitif : Prosecco	Flasche 0,75 L	15,50 €
Aperitif: Roter Hugo & Waldmeisterbowle	0,2 L	5,95 €
<u>Weine</u> <u>WEIß</u> 2016 Côtes de Gascogne blanc IGP Domaine Saint-Lannes / Frankreich <u>ROT</u> 2016 Sangiovese di Toskana Tenuta Carparzo, Toskana / Italien	Flasche 0,75L	16,80€
Lammsbräu Wasser BIO - Kristall medium / still	0,75L	4,00 €
Nagler Apfelschorle Naturtrüb	0,5 L	2,50 €
Afri Cola	0,33 L	2,50 €
Perlkrone Limo Zitrone (Radler)	0,5 L	2,00 €
Weltenburger Fassbier Helles	0,5 L	3,00 €
Weltenburger Weizen vom Fass	0,5 L	3,00 €
Spital Helles Alkoholfrei aus der Flasche	0,5 L	3,00 €
Espresso	pro Tasse	1,70 €
Kaffee	pro Tasse	1,90 €

PREISE PERSONAL

Helmut Schwögler	pro Stunde	43,00 €
Küchenchef	pro Stunde	38,50 €
Köche inkl. Fahrt, Auf-, und Abbau (Anzahl je nach Personenzahl)	pro Stunde	30,00 €
Serviceleiter inkl. Fahrt, Auf- und Abbau (Anzahl je nach Personenzahl)	pro Person	38,50 €/Std.
Servicekräfte inkl. Fahrt, Auf- und Abbau (Anzahl je nach Personenzahl)	pro Person	30,00 €/Std.
Logistik (inkl. Sprinter & Kühlsprinter)	pauschal	Nach Aufwand

Nach dem Menü wird das eingesetzte Servicepersonal auf Basis der anwesenden Gäste laufend reduziert.
An oberster Stelle steht ein perfekter Service für Ihre Gäste.

Vertragsbedingungen

Vertragsabschluss:

Der Vertrag kommt durch die Angebotsannahme (Bestätigung) des Auftraggeber (Mustermann) und Helmut Schwögler zustande; diese sind die Vertragspartner.

Personenanzahl, Verrechnung Bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl (Erwachsene/Kinder) bekannt. Diese wird in jedem Fall berechnet. Erhöht sich die Personenanzahl, werden entsprechend mehr berechnet.

Leistungen, Preise, Zahlungen:

Zur Vertragswirksamkeit wird ab Auftragsbestätigung eine Vorauszahlung in Höhe von (je nach Veranstaltungsgröße)(netto) zur sofortigen Zahlung fällig. Der Restbetrag sofort nach Rechnungseingang ohne Abzug.

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung):

Tritt der Veranstalter 1 Monat vor Veranstaltungstermin zurück, werden 50 % des erwarteten Gesamtbetrages in Rechnung gestellt. Tritt der Veranstalter 1 Woche vor Veranstaltungstermin zurück, werden 80 % des erwarteten Gesamtbetrages in Rechnung gestellt.

Bitte unterschrieben retournieren

Veranstalter (Datum / Unterschrift / Stempel)