



Catering

FORSTBAUMSCHULE

Wir kochen, Sie genießen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60
www.forstbaumschule.de



SUPPEN

pro Portion 200g – als Vorspeise geeignet

EUR

TOMATENSUPPE

aus sonnengereiften Tomaten und mit Basilikum verfeinert

5,60

KARTOFFELSUPPE

mit frischem Gemüse und Schinkenspeckwürfeln,
wahlweise mit Kohlwurst (+3,00 EUR)

5,70

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

6,10

KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH (VEGAN MÖGLICH)

5,70

EINTÖPFE

pro Person 400g, mit Baguette Brot – wir empfehlen als Hauptgericht 1,5 Port. /Pers.

ERBSENEINTOPF

mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln

7,30

CHILI SIN CARNE

mit Gemüse

8,50

CHILI CON CARNE

mit Rinderhackfleisch

7,50

HÜHNEREINTOPF

mit kleinen Nudeln und leckerem Gemüse

8,60

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirre und Gläser erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



LUNCHPAKETE

pro Person

- gek. Ei
- Fruchtojoghurt
- Landjäger
- 2 x *Sandwich nach Absprache*
- Apfel und Banane
- Knabbergebäck
- Müsliriegel
- Muffin
- Flasche Wasser 0,33 l

22,50€

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



Einzelgerichte

GRILLTELLER FORSTI	18,90
3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Bratgemüse	
LACHSFILET GEGRILLT	18,90
auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	
SCHWEINEFILET	18,90
mit Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	
KRUSTENBRATEN	15,50
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	
RINDERROULADE	15,90
gefüllt nach Hausfrauenart in feiner Sauce, mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln	
TAFELSPITZ	15,90
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und grünen Bohnen	
HERZHAFTES RINDERGULASCH	14,90
mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln	
LABSKAUS	14,90
mit Rote-Bete, Gewürzgurke und Rollmops	
GRILLGEMÜSE COUSCOUS (VEGAN) 	17,50
Mit Granatapfelkernen, Tofu-Würfeln, karamellisierten Walnüssen und Sojasauce	
ROTE BETE RAVIOLI (VEGETARISCH) 	17,50
Mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rote-Bete-Birnensalat	

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



BUFFET "Steilküste"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

VORSPEISEN

Bunter Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen und Schmand
Tomaten-Melonen-Salat mit Fetakäse und frischer Minze

WARM

Schweinefilet mit getrockneten Tomaten auf karamellisierten Zwiebeln
oder
Gratiniertes Lachsfilet mit Zitronen-Petersilienkruste und Weißweinsauce
auf Rahmspinat

Gefüllte Zucchini und Auberginen mit Fetakäse und roten Zwiebeln

BEILAGEN

Kleine geschmorte Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade

Preis pro Person für das Buffet 35,50 EUR

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



BUFFET "Hafenkante"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

VORSPEISEN

Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse
Grillgemüse-Salat mit Auberginen,
Paprika, Zucchini und Tomatensalsa
Feldsalat mit Birnen, Walnüssen und Himbeer-Vinaigrette

WARM

Krustenbraten von unserem Hausschlachter mit Petersilienmöhren
oder
Gebratenes Filet vom Zander mit geschmortem Fenchel und Tomatenkonfit

Mediterranes Gratin mit Auberginen, Tomaten, Sonnenblumenkernen
und Mozzarella

BEILAGEN

Kleine geschmorte Thymiankartoffeln

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person für das Buffet 37,00 EUR

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



BUFFET "Leuchtturm"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

VORSPEISEN

Räucherlachs mit Meerrettichdip, Senf-Dill-Soße und Zitronen
Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit hausgemachter
Remoulade
Orientalischer Couscous Salat mit Kichererbsen und Zwiebeln

WARM

Tranchen vom gegrillten Schweinefilet mit Ofentomaten und Rotweinsauce
oder
Filet vom Nordsee-Kabeljau mit Senfkruste und Frühlingslauch
Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Gemüse

BEILAGEN

Kartoffelgratin

DESSERT

Schokoladenmousse mit Früchten

Preis pro Person für das Buffet 39,00 EUR

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



BUFFET "et Cetera"

ANITPASTI

Marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhren, Zwiebeln
Tomate / Mozzarella

SALATE

Salate der Saison mit einem Balsamico-Dressing
Pennesalat mit frischem Gemüse
Rucolasalat mit Äpfeln, Staudensellerie, Sonnenblumenkernen
und Kirsch-Tomaten

KALTE SPEISEN

Roastbeef kalt mit Remoulade
Partyfrikadellen mit pikantem Dip
Hausgemachte Gemüsefrikadellen mit fruchtigem Dip

WARME SPEISEN

Schweinefilet – Medaillons mit einer Gemüseplatte, Sauce
Hollandaise und Kartoffelgratin

Zum Buffet reichen wir Baguette und Butter

DESSERT

Himbeer Mascarponecreme

Preis pro Person für das Buffet 44,00 EUR

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



FINGERFOOD – BUFFET

ab 20 Personen

EUR

Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten	2,30
Datteln, Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel	je 0,70
Sate´ Spieß vom Hähnchen mit süßem Chili Dip	2,40
Rote Bete- Birnen Salat im Glas	3,10
Mini Pasteten mit Frischkäse gefüllt	2,00
Crespelle mit Räucherlachs gefüllt	2,60
Crespelle mit Kräuterfrischkäse gefüllt	2,30
Chik´n Fingers	2,90
Minischnitzel mit Limettenmayo	3,10
Filetmedaillons mit Früchten	3,50
Minifrikadellen rein Rindfleisch, ca. 30g	1,90
Käsespieße mit Trauben	2,80
Marinierter cremiger Weichkäse mit Oliven	3,50
Hähnchenspieß Teriyaki	2,90
Mini Wrap Asian Veggie	3,20
Feuerlachs auf Pumpernickel	3,50
Broccoli & Cheese Nuggets	1,60
Peppers Cheddar Cheese	2,10
Gefüllte Blätterteigtasche	2,90
Mousse au Chocolat im Glas	3,50

Preis pro Stück

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



KUCHEN & TORTEN

EUR

Holsteiner Apfelkuchen vom Blech	
Kirschkuchen vom Blech	
Käsekuchen vom Blech	
Pflaumenkuchen vom Blech	
Butter- Kuchen	
Schwarzer Peter	
Bienenstich-Schnitte	
Schoko-Blechkuchen „Brownie“	
Kirsch-Rhabarber-Kuchen	3.20 / Stück

Erdbeerkuchen vom Blech (saisonabhängig)	
Schmand -Pflaumen-Kuchen mit Zimt Donauwelle-Schnitte	3.90 / Stück

Mandarinen Käse Sahne Torte (14 Stücke)	
Himbeer-Käse-Torte (14 Stücke)	
Champagnertorte (14 Stücke)	
Mousse au Chocolat Torte (14 Stücke)	
Schwarzwälder Kirsch Torte (14 Stücke)	
Schoko-Royal Torte (14 Stücke)	
Tiramisu Torte (14 Stücke)	55.00 / Ganze Torte

Nuss-MarzipanTorte (14 Stücke)	60.00 / Ganze Torte
----------------------------------	---------------------

Die Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Catering partner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



Unser Angebot an Schnittchen für Empfänge und ähnliche Anlässe

(ab 20 Personen)

Schnittchen auf Schwarzbrot oder Mischbrot EUR
belegt und entsprechend ausgarniert mit:

- Kasseler gebraten mit Lauchsalat und Weintrauben
- Putenbrust geräuchert mit Apfelsalat
- Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Radieschen
- Schnitt- und Weichkäse mit Kräcker
- Pikante Frischkäsezubereitung

Nettopreis pro Stück 3,80 / Stück

- Holsteiner Schinken mit Melonenspalten und grünem Pfeffer
- Norwegischer Fjordlachs geräuchert mit Sahnemeerrettich
- Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas
- Schweinemedallions mit frischen Früchten
- Avocado-creme mit pikantem Frischkäse
- Argentinisches Roastbeef rosé gebraten
- Tomate mit Mozzarella
- Knusprige Gemüsefrikadelle mit fruchtigem Mango-Dip
- Ziegenfrischkäse mit getr. Tomate und Rucola

Nettopreis pro Stück 4.30 / Stück

Bitte geben Sie an, wie viele Schnittchen mit welchem Belag Sie bestellen möchten.
Wir empfehlen 4 bis 5 Schnittchen pro Person.

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



BELEGTE – BRÖTCHEN

EUR

1/2 Brötchen belegt und entsprechend ausgarniert mit:

- Tomaten, Mozzarella mit frischem Basilikum
- Schnittkäse mit frischen Früchten
- Weichkäse mit frischen Früchten
- Kasseler mit Waldorfsalat
- Geräucherter Putenbrust mit Farmersalat
- Mett mit Zwiebeln

Nettopreis pro Stück 3,10 / Stück

- Gekochtem Schinken mit Limettenmayo und Cherrytomaten
- Räucherschinken mit Gewürzgurke
- Hähnchenbrustfilet mit Früchten
- Frikadelle mit Gemüse garnitur

Nettopreis pro Stück 3,70 / Stück

- Räucherlachs mit Meerrettich
- Roastbeef mit Remoulade

Nettopreis pro Stück 4,10 / Stück

Bitte geben Sie an, wie viele Brötchen mit welchem Belag Sie bestellen möchten.

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 7% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



GETRÄNKE

GETRÄNKEPAUSCHALE

max. 6 bis 7 Std. tagsüber / max. 4 bis 5 Std. abends

Begrüßung:

Spritzig, fruchtiger Secco

Softdrinks:

Limonaden vom Biohof Lütt

Mineralwasser still/laut

Fruchtsäfte:

Apfelsaft / Orangensaft

Bier:

Carlsberg Pilsener / Carlsberg Frei-Bier (alkoholfrei)

Heißgetränke:

Filterkaffee / verschiedene Teesorten

Weine:

Grauer Burgunder, trocken

Merlot, trocken

Preis pro Person für die Getränkepauschale 42,00 EUR

UPGRADE

zuzüglich der o.g. Getränkepauschale buchbar

Longdrinks:

Smirnoff Vodka

Havana Club 3 Jahre

Bombay Sapphire

Helbing Kümmel

Aalborg Jubiläums-Aquavit

Bommerlunder

Preis pro Person für das Longdrink Upgrade 23,50 EUR

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 19% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de



GETRÄNKE - EINZELABRECHNUNG

EUR

Abrechnung nach Verbrauch, Strichliste an Bord

Prosecco und Wein:

Prosecco 0,7 l		20,00
Sekt „Kiel“ Hausmarke		20,00
Grauer Burgunder, trocken 1,0 l		20,00
Merlot, trocken 1,0 l		20,00

Softdrinks:

Fritz Kola oder ähnlich	0,33 l	3.30
Fritz Kola light oder ähnlich	0,33 l	3.30
Limonaden Fritz oder ähnlich	0,33 l	3.30
Mineralwasser still/laut	0,33 l	2,30

Bier:

Carlsberg Pilsener	0,33 l	3,40
Carlsberg Frei-Bier (alkoholfrei)	0,33 l	3,50

Heißgetränke:

Filterkaffee Bio Fair Trade 1,0 l		9,00
verschiedene Teesorten von Jasmin überwiegend Bio im Becher		2,50

Spirituosen:

Smirnoff Vodka	0,7 l	60,00
Havanna Club 3 Jahre	0,7 l	60,00
Johnnie Walker Red Label	0,7 l	60,00
Bombay Sapphire	0,7 l	60,00
Helbing Kümmel	0,7 l	45,00
Jägermeister	0,7 l	50,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit	0,7 l	50,00
Bommerlunder	0,7 l	45,00

Angebrochene Flaschen werden voll berechnet.

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 19% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, Geschirr und Gläser, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,

Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,

www.forstbaumschule.de



GESCHIRR & PERSONAL

Geschirrpauschale inkl. Endreinigung für Büffets	4,50 EUR / Person
Geschirrpauschale inkl. Endreinigung für einzelne Speisen	1,50 EUR / Person
Gläserpauschale inkl. Endreinigung mehrfach sortiert	5,50 EUR / Person
Gläserpauschale inkl. Endreinigung eine Sorte	1,50 EUR / Person

Service p.P./Std. 37,50 EUR

Anzahl der Servicekräfte –Empfehlung für einen reibungslosen Ablauf:

- Ab 25 Personen – 2 Servicekräfte
- Ab 50 Personen – 3 Servicekräfte
- Ab 75 Personen – 4 Servicekräfte
- Ab 100 Personen – 6 Servicekräfte

Je nach Aufwand der Veranstaltung empfehlen wir zusätzliches Servicepersonal

Koch/Std. 45,00 EUR

nur in Zusammenhang mit der Bestellung eines Büffets oder Livecooking

Auf- und Abbau –pauschal 100,00 EUR

Anlieferung pauschal:

Hamburg 150,00 EUR

Kiel 40,00 EUR

Rostock 180,00 EUR

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung mind. 10 Tage vorher. Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis möglich. Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen sich in Euro exkl. 19% MwSt. ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte, erhöhen die MwSt. auf 19% gemäß Umsatzsteuergesetz. Die Preisliste ist gültig ab 01.02.2024. Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie und der Löhne behalten wir uns vor, die Preise ggf. anzupassen.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel,
Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60,
www.forstbaumschule.de