



*Ralf Schumacher*  
*== Kartcenter ==*

**BUSINESS**  
**&**  
**BUFFETS**





***Ralf Schumacher***  
***== Kartcenter ==***

WARUM NICHT DIE NÄCHSTE TAGUNG IHRER FIRMA  
IM RALF SCHUMACHER KARTCENTER ABHALTEN?

WIR KÖNNEN GRUPPEN MIT BIS ZU 250 PERSONEN  
PROFESSIONELL BETREUEN UND IN EINEM KART-EVENT INTEGRIEREN.

BEI UNS KÖNNEN SIE À LA CARTE ESSEN ODER UNSERE  
NACHFOLGENDEN AUSGEWÄHLTEN BUSINESS-BUFFETS  
AUS EIGENER KÜCHE GENIESSEN.

GERN SERVIEREN WIR IHNEN AUCH UNSERE  
LECKEREN „WARM-UP-CANAPÉS“.

UNSER CHEFKOCH BERÄT SIE GERNE  
– AUCH NACH IHREN VORSTELLUNGEN –



# BUSINESS-BUFFET 1

– AB 20 PERSONEN –

## *SUPPE*

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE

## *KALTE SPEISE*

SALAT-BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS

– VOM KÜCHENCHEF DER PERSONENZAHL ANGEPASST –

## *WARME SPEISEN*

GLACIERTER SCHWEINENACKENBRATEN

MIT PFEFFERRAHMSAUCE, BUNTEM SAISONGEMÜSE UND KROKETTEN

VEGETARISCHE KARTOFFEL-FETA-GEMÜSE-PFANNE

MIT SOUR CREAM

## *NACHSPEISE*

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

**PRO PERSON 16,90 € INKL. MWST.**

(14,20 € EXKL. MWST.)

VORBESTELLUNG MINDESTENS 14 TAGE

**UNTER 20 PERSONEN WIRD EIN AUFSCHLAG VON € 2,50 PRO PERSON BERECHNET**

ÄNDERUNGEN IN DER ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER VORSCHLÄGE

SIND NACH ABSPRACHE SELBSTVERSTÄNDLICH MÖGLICH.

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG



## BUSINESS–BUFFET 2

– AB 20 PERSONEN –

### *SUPPE*

BROKKOLICREME–SUPPE

### *KALTE SPEISE*

SALAT–BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS

– VOM KÜCHENCHEF DER PERSONENZAHL ANGEPASST –

### *WARME SPEISEN*

GLACIERTER PUTENBRUSTBRATEN

MIT KRÄUTERRAHMSAUCE, MANDELBROKKOLI UND KARTOFFELSPALTEN

PENNE „TOSKANA“ MIT ZUCCHINI, RUCOLA,

GETROCKNETEN TOMATEN UND FRISCHEM PARMESAN

### *NACHSPEISEN*

EXOTISCHER FRUCHTCKOCKTAIL MIT MANDELSAHNE

GÖTTERSPEISE MIT VANILLESAUCE

**PRO PERSON 17,90 € INKL. MWST.**

(15,04 € EXKL. MWST.)

VORBESTELLUNG MINDESTENS 14 TAGE

**UNTER 20 PERSONEN WIRD EIN AUFSCHLAG VON € 2,50 PRO PERSON BERECHNET**

ÄNDERUNGEN IN DER ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER VORSCHLÄGE

SIND NACH ABSPRACHE SELBSTVERSTÄNDLICH MÖGLICH.

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG



## BUSINESS-BUFFET 3

– AB 20 PERSONEN –

### *SUPPE*

BROKKOLICREME-SUPPE

### *KALTE SPEISE*

SALAT-BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS

– VOM KÜCHENCHEF DER PERSONENZAHL ANGEPASST –

### *WARME SPEISEN*

GLACIERTER SCHWEINENACKEN  
MIT PFEFFERRAHMSAUCE, GEMÜSE UND KROKETTEN

ZARTES RAGOUT VON DER PUTENBRUST MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN  
IN CURRYSAHNE UND MANDELREIS

### *NACHSPEISEN*

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

**PRO PERSON 18,90 € INKL. MWST.**  
(15,88 € EXKL. MWST.)

VORBESTELLUNG MINDESTENS 14 TAGE  
**UNTER 20 PERSONEN WIRD EIN AUFSCHLAG VON € 2,50 PRO PERSON BERECHNET**  
ÄNDERUNGEN IN DER ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER VORSCHLÄGE  
SIND NACH ABSPRACHE SELBSTVERSTÄNDLICH MÖGLICH.

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG



## BUSINESS-BUFFET 4

– AB 20 PERSONEN –

### *SUPPE*

ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE

### *KALTE SPEISE*

SALAT-BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS

– VOM KÜCHENCHEF DER PERSONENZAHL ANGEPASST –

### *WARME SPEISEN*

SPAGHETTI „TOSKANA“ MIT RUCOLA, ZUCCHINI,  
GETROCKNETEN TOMATEN UND FRISCHEM PARMESAN

VEGETARISCHE KARTOFFEL-GEMÜSE-FETA-PFANNE  
MIT SOUR CREAM

### *NACHSPEISEN*

PLATTE VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

PANNA COTTA AN ZWEIERLEI FRUCHTSAUCEN

**PRO PERSON 16,90 € INKL. MWST.**

(14,20 € EXKL. MWST.)

VORBESTELLUNG MINDESTENS 14 TAGE

**UNTER 20 PERSONEN WIRD EIN AUFSCHLAG VON € 2,50 PRO PERSON BERECHNET**

ÄNDERUNGEN IN DER ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER VORSCHLÄGE

SIND NACH ABSPRACHE SELBSTVERSTÄNDLICH MÖGLICH.

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG



## BUSINESS-BUFFET 5

– AB 20 PERSONEN –

### *SUPPE*

KAROTTEN-INGWER-SÜPPCHEN

### *KALTE SPEISE*

SALAT-BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS

– VOM KÜCHENCHEF DER PERSONENZAHL ANGEPASST –

### *WARME SPEISEN*

ROSA GEBRATENE SCHWEINELENDEN VOM PARMA-SCHWEIN  
MIT PFEFFERRAHMSAUCE, MANDELBROKKOLI UND POMMES MACAIRE

MEDAILLONS VOM NORWEGERLACHS AUF KRÄUTERSAHNENUDELN

### *NACHSPEISEN*

MOUSSE AU CHOCOLAT

EXOTISCHER FRUCHTCKOCKTAIL MIT VANILLESAUCE

**PRO PERSON 24,80 € INKL. MWST.**

(20,84 € EXKL. MWST.)

VORBESTELLUNG MINDESTENS 14 TAGE

**UNTER 20 PERSONEN WIRD EIN AUFSCHLAG VON € 2,50 PRO PERSON BERECHNET**

ÄNDERUNGEN IN DER ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER VORSCHLÄGE

SIND NACH ABSPRACHE SELBSTVERSTÄNDLICH MÖGLICH.

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG