

Bitte senden Sie uns das Bestellformular ausgefüllt und bestätigt durch Ihre Unterschrift als Scan o. Foto per Mail, Fax oder Post zu.

Hiermit bestelle(n) ich/wir verbindlich das folgende Buffet/Menü:

Name des Buffets/Menüs

Getränkepauschale Abrechnung nach Verbrauch

Laut schriftlichem Angebot vom

Anzahl der Gäste

Netto-Gesamtkosten

Für die Veranstaltung am Uhrzeit

Name / Vorname / Firma

Ansprechpartner

Straße / Hausnummer

PLZ Ort

Telefon Mobil

Fax E-Mail

Ich/wir bestätigen hiermit, dass ich/wir die AGB mit meiner/unserer Unterzeichnung akzeptieren.

Ort, Datum Unterschrift **X**

Dieser Bereich wird von der Schumacher's Motodrom GmbH ausgefüllt:

- 1. Geltung**
 - 1.1. Angebote, Lieferungen und Leistungen unserer Gastronomie erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Bedingungen. Diese sind Bestandteil aller gastronomischen Aufträge. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie mit uns schriftlich vereinbart wurden.
 - 1.2. Nebenabreden sind grundsätzlich schriftlich abzufassen.
 - 2. Preise – Zahlungsfrist**
 - 2.1. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.
 - 2.2. Sofern keine gesonderten schriftlichen Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten unsere AGB.
 - 3. Stornierung**
 - 3.1. Bei Stornierung von bereits erteilten gastronomischen Aufträgen berechnen wir:
 - ab 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn 30% des Auftragswertes
 - ab 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn 50% des Auftragswertes
 - ab 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn 70% des Auftragswertes
 Danach behalten wir uns vor, bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.
 - 4. Änderung der Teilnehmerzahl**
 - 4.1. Die vom Kunden mitgeteilte Gästezahl und hierfür vereinbarte Leistung wird 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn endgültig vertraglich bindend und bestimmt den Leistungsumfang. Eine danach mitgeteilte Änderung der Gästezahl ändert den Leistungsinhalt nur dann, wenn wir uns hiermit schriftlich einverstanden erklären oder vom Kunden gewünschte zusätzliche Leistungen erbringen.
 - 4.2. Weicht die Gästeanzahl 10% von der Auftrags- bzw. Vertragsgrundlage ab, behalten wir uns eine Preisanpassung vor.
- Hierüber hinaus gelten die AGB der Schumacher's Motodrom GmbH.

Buchung bestätigt am

Unterschrift/Stempel

Menüs & BUFFETS



Ralf Schumacher Kartcenter
Schumacher's Motodrom GmbH
Horstfeldweg 5 · 29646 Bispingen
Tel: +49 5194 982050
Fax: +49 5194 9820520
E-Mail: info@rs-kartcenter.de
www.rs-kartcenter.de



MENÜVORSCHLÄGE

FÜR GESELLSCHAFTEN AB 10 BIS MAX. 20 PERSONEN

MENÜ 1

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce nappiert, dazu Frühlingsgemüse in Rahm und Kroketten

Rote Grütze mit Sahne

pro Person **17,90 €**
ohne Dessert pro Person **13,80 €**

MENÜ 2

Brokkolicreme-Suppe

Putensteak „Maranello“ mit Tomate und Mozzarella (gratinert), Mandelbrokkoli und Kräuter-Risotto

Panna Cotta an Fruchtsauce

pro Person **19,90 €**
ohne Dessert pro Person **14,90 €**

MENÜ 3

Karotten-Ingwer-Süppchen

Rosa Schweinelende am Stück gebraten, tranchiert, an einer Pfefferrahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und Pommes Macaire

Dessertteller „Ralf“

Mousse au chocolat (hell/dunkel), Eis mit Früchten

pro Person **26,50 €**
ohne Dessert pro Person **20,40 €**

IHR MENÜ FÜR EINE FAMILIENFEIER, FIRMENFEST
ODER EINFACH MIT FREUNDEN GENIEßEN!



GERN KÖNNEN SIE SICH IHR LIEBLINGSMENÜ
ZUSAMMENSTELLEN. WIR MACHEN IHNEN EIN
ENTSPRECHENDES ANGEBOT

GETRÄNKEPAUSCHALEN

SO SITZEN SIE NIEMALS AUF DEM TROCKENEN

GETRÄNKEPAUSCHALE XXS

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Cola-Fanta-Mix

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft

Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei

Heißgetränke: Kaffee, Teeauswahl

Bei einem Aufenthalt von max. 4 Stunden pro Person **16,00 €**

GETRÄNKEPAUSCHALE M

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Cola-Fanta-Mix, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Bananen- und Kirschnektar

Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, Maisels Kristall, Maisels Dunkel, Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Veltins Malz

Weine: Rotwein, Weißwein

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Schokolade, Espresso, Teeauswahl

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **22,50 €**

GETRÄNKEPAUSCHALE L

Aperitif: Sekt, alkoholfreier Empfangscocktail

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Cola-Fanta-Mix, Red Bull, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Tomatensaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar

Biere: Veltins Pilsener, Veltins Pilsener Alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, Maisels Kristall, Maisels Dunkel, Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Veltins Malz

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Latte Macchiato, Schokolade, Chai Latte, Teeauswahl

Spirituen: Bacardi, Vodka, Gin, Jim Beam, Ramazotti, Heidegeist, Korn

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **37,50 €**

Bei einem Aufenthalt von max. 9 Stunden pro Person **41,50 €**

GERNE KÖNNEN SIE AUF ANFRAGE IHRE
GETRÄNKEAUSWAHL VARIIEREN.



HIER EINE AUSWAHL FÜR IHR WUNSCHBUFFET:

CANAPÉS, SUPPEN UND SNACKS

WARM UP CANAPÉS

- Mettwurst, Käse und Schinken **2,90 €**
- Thüringer Mett, Räucherforelle **3,40 €**
- Roastbeef kalt **3,90 €**
- Geräucherter Lachs **3,90 €**

FINGERFOOD SNACKS

- Minestrone **3,90 €**
- Frikadellen mit Tomate und Mozzarella (2 Stück) **2,50 €**
- Frühlingsröllchen (2 Stück) **2,30 €**
- Samosa (vegetar. Teigtaschen / 4 Stück) **2,30 €**
- Chickenwings mit dreierlei Dip (2 Stück) **3,20 €**

ALTERNATIVE/INDIVIDUELLE HAUPTSPESSEN

FÜR IHR WUNSCH-BUFFET (VORSCHLÄGE)

- Vegetarische Kartoffel-Feta-Gemüse-Pfanne mit hausgemachter Sour-Cream
- Vegetarische „Pasta-Toskana“ mit Penne Rigate und mediterranem Gemüse
- Ofenfrischer Kräuter-Krustenbraten mit Pfefferrahmsauce
- Glacierter Putenbraten in einer Kräuter-Tomaten-Sauce
- Schweinefilet im Ganzen gebraten in Champignon-Sauce
- Gebratener norwegischer Lachs auf Kräutersahne-Nudeln

DESSERTS FÜR IHR BUFFET (VORSCHLÄGE)

- Rote Grütze mit Vanillesauce **2,90 €**
- Fruchtcocktail Ibiza **2,90 €**
- Crème brûlée **2,50 €**
- Panna Cotta mit zwei Fruchtsaucen **2,90 €**
- Mousse au chocolat **3,50 €**
- Kleine Käseauswahl mit Fruchtgarnitur **3,50 €**

UNSER RUSTIKALES SPEZIAL-ANGEBOT:

SPANFERKEL BUDAPEST

Frisch aus dem Ofen, herzhaft gewürzt mit knackiger Schwarte

Dazu reichen wir: Warmen Specksalat, Krautsalat, Ital. Nudelsalat, Rosmarinkartoffeln, Sour Cream und Meterbrot

ab 20 Personen á 23,90 €

Wahlweise mit Dessert: Rote Grütze, Fruchtsalat

ab 20 Personen á 25,90 €

UNSERE BUFFETS

SPEISEN SIE NACH HERZENSLUST AB 20 PERSONEN.

BUSINESS-BUFFET 1

- * Italienische Gemüsesuppe
 - * Salat-Buffer mit hausgemachten Dressings
 - * Spaghetti „Toskana“ mit Rucola, Zucchini, getrockneten Tomaten und frischem Parmesan
 - * Glacierter Putenbrustbraten mit Kräuterrahmsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelspalten
 - * Exotischer Fruchtcocktail mit Mandelsahne
 - * Götterspeise mit Vanillesauce
- pro Person **19,90 €**

BUSINESS-BUFFET 2

- * Brokkolicreme-Suppe
 - * Salat-Buffer mit hausgemachten Dressings
 - * Glacierter Schweinenacken mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten
 - * Zartes Ragout von der Putenbrust mit exotischen Früchten in Currysahne und Mandelreis
 - * Rote Grütze mit Vanillesauce
 - * Mousse au chocolat
- pro Person **20,90 €**

BUSINESS-BUFFET 3

- * Karotten-Ingwer-Süppchen
 - * Salat-Buffer mit hausgemachten Dressings
 - * Rosa gebratene Schweinelende vom Parma-Schwein mit Gorgonzolarahmsauce, Mandelbrokkoli und Pommes Macaire
 - * Medaillons vom Norwegerlachs auf Kräutersahnenudeln
 - * Exotischer Fruchtcocktail mit Vanillesauce
 - * Mousse au chocolat
- pro Person **25,90 €**

BUFFET HOCKENHEIM

Kalte Speisen: Geräuchertes Heideforellenfilet, gegrillte Hähnchenkeulen, bunter gemischter Salat mit zweierlei Dressings, französische Käseauswahl mit Früchten, ein großer Brotkorb und Butter

Suppe: Kartoffel-Lauchsuppe

Warme Speisen: Zarter Kräuternacknbraten mit Pfefferrahmsauce, buntes Saisongemüse und Kroketten, vegetarische Kartoffel-Feta-Gemüse-Pfanne mit Sour Cream

Nachspeise: Rote Grütze mit Vanillesauce, Früchtesalat mit Mandelsahne

pro Person **23,90 €**

BUFFET MAGNY-COURS

Kalte Speisen: Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, herzhafter Fischsalat bunt garniert, Medaillons von der Schweinelende, Käseplatte mit exotischen Früchten, Brotauswahl und Butter

Suppe: Brokkolicremesuppe

Warme Speisen: Glacierter Putenbrustbraten, ofenfrischer Kräuternackn, Pfefferrahmsauce, Zuckermöhrrchen und Mandelbrokkoli, Kartoffelkroketten, vegetarische Reispfanne

Nachspeise: Früchtesalat, Mousse au chocolat

pro Person **26,90 €**

BUFFET IMOLA

Kalte Speisen: Antipasti, Tomate-Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, Frutti di mare, bunte Salate in Balsamico, ofenfrisches Ciabatta

Suppe: Minestrone

Warme Speisen: Kräuter-Gemüserisotto mit Scampis, Schweinemedallions mit Basilikum und Rosmarinkartoffeln, Tortellini in Kräutersahne und Brokkoliröschen

Nachspeise: Panna Cotta an Fruchtsauce, Auswahl von erlesenen Früchten

pro Person **33,90 €**