



*Weihnachtsschmaus
für Weihnachtsfeiern*

Esquites von
La Büff
REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL



Esquisites von
La Büff

REGIONAL ✿ SAISONAL ✿ GENIAL

Alle Jahre wieder....

Die Vorweihnachtszeit lockt mit vielen leckeren Gerichten, die zur Jahreszeit und zu jedem Anlass passen.

Wir haben für Sie eine Auswahl an Fingerfood und Buffets zusammengestellt, die wir gerne für Ihre Weihnachtsfeier frisch zubereiten und zur vereinbarten Zeit am vereinbarten Ort für Ihre Kollegen, Mitarbeiter, Freunde und Familie anliefern.

Darf es ein wenig mehr sein...?

Für Ihre 'rundum sorglos' Einladung unterstützen wir Sie ausserdem gerne mit :
Getränken, Weinen, Gläsern, Geschirr, Besteck, Möbeln, Mitarbeitern oder einfach auch nur mit Rat und Tat.
Spechen Sie uns an!

'La Büff' Catering & Events
Aachener Strasse 22 50674 Köln
info@labueff.de www.labueff.de



Esquisites von La Büff

REGIONAL ✿ SAISONAL ✿ GENIAL

Fingerfood und Gabelgerichte

Kleine Köstlichkeiten, die appetitlich und frisch für Sie zubereitet werden und mühelos mit nur einem Spieß oder kleinen Besteckteil im Stehen oder an Stehtischen zu genießen sind

Carpaccio von der selbst eingelegten Bio-Rote Bete mit Crema di Balsamico und Sainte Maure Ziegenkäse

Gehobelter Tête de Moine
mit hausgemachtem Rosmarin-Apfel-Gelee

Medaillons vom 'Duke of Berkshire' Schweinefilet
mit karamelierten Birnen

Rotkohlsalat mit Orangen
und dünn geschnittenem rheinischen Sauerbraten vom Rind

Geräucherte Entenbrust auf Wildpreiselbeeren

Hausgeräucherter 'Label rouge' Lachs
mit Wildblüten und Fleur de sel
auf kleinen hausgemachten Reibekuchen

Mini Königinnenpastetchen
gefüllt mit einem Garnelentatar mit Crème fraîche und Dill

Mini Crème brûlée mit Lavendel

Weihnachts-Mousse au chocolat
mit geheimen Gewürzen und Kompott von Zwergorangen

Fingerfood und Gabelgerichte bereiten wir gerne ab 15 Personen zu.

Variation mit 6 Köstlichkeiten p.P. € 14,50
Variation mit 8 Köstlichkeiten p.P. € 19,00
Variation mit 10 Köstlichkeiten p.P. € 23,50

zzgl. 7% Mehrwertsteuer und u.U. Anlieferung und Abholung



Esquisites von La Büff

REGIONAL ✿ SAISONAL ✿ GENIAL

Weihnachtsbuffet 1

VORSPEISEN :

Winterliche Blattsalate
mit karamelisierter Birne, Brie und Preiselbeeren

Hausgemachter Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen
und Backhendl vom Kikok-Hühnchen

Geräucherter Lachs mit Kirsch- Meerrettich
auf hausgemachten kleinen Reibekuchen

Bunter Brotkorb mit Bio-Quark mit Kresse
und gesalzener Butter

HAUPTGERICHTE :

Oldenburger Entenbraten in Orangen-Sauce
mit hausgemachtem Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen

und

Gebratene Zanderfilets
auf karamelisierendem Sauerkraut und Kartoffelpüree

DESSERTS :

Weihnachtliche Tiramisu
mit Himbeermark

Vanille-Mousse au chocolat
mit gewürzten Zwetschgen

Weihnachts-Special-Preis € 29,90 p.P.

Unsere Buffets bereiten wir gerne ab 20 Personen zu.
zzgl. 7% Mehrwertsteuer und u.U. Anlieferung und Abholung



Esquises von
La Büff

REGIONAL ✿ SAISONAL ✿ GENIAL

Weihnachtsbuffet 2

VORSPEISEN :

Knackiger Feldsalat im klassischen Kartoffeldressing
mit allerlei Kleinigkeiten zum verfeinern :
Croûtons, knusprige Speckwürfel, Granatapfelkerne,
sautierte Champignons, Rosmarin-Kirschtomaten

Hausgemachter Rotkohlsalat mit Orangen
und geräucherter Entenbrust mit Preiselbeer-Chutney

Mit Kräutern gebratene Garnelen
auf einem Mango-Papaya-Salsa

Bunter Brotkorb mit Bio-Quark mit Kresse
und gesalzener Butter

HAUPTGERICHTE :

Gebratenes Filet vom 'Duke of Berkshire' Schwein
mit Portweinschalotten, buntem Wintergemüse und Kräuter-Gnocchi
und

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Steinpilz-Tomaten-Ricotta
in einem Tomaten-Kräuter-Sugo, mit Parmesan überbacken

DESSERTS :

Kleiner Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt,
Vanillesauce

Hausgemachte Brownies
mit Cranberries und Fruchtpüree

Weihnachts-Special-Preis € 33,90 p.P.

Unsere Buffets bereiten wir gerne ab 20 Personen zu.
zzgl. 7% Mehrwertsteuer und u.U. Anlieferung und Abholung



Esquises von
La Büff

REGIONAL ✿ SAISONAL ✿ GENIAL

Weihnachtsbuffet 3

FINGERFOOD ALS VORSPEISE :

Carpaccio von der selbst eingelegten Bio-Rote Bete
mit Crema di Balsamico und Sainte Maure Ziegenkäse

Rotkohlsalat mit Orangen
und dünn geschnittenem rheinischen Sauerbraten vom Rind

Geräucherte Entenbrust auf Wildpreiselbeeren

Hausgeräucherter 'Label rouge' Lachs
mit Wildblüten und Fleur de sel
auf kleinen hausgemachten Reibekuchen

Mini Königinnenpastetchen
gefüllt mit einem Garnelentatar mit Crème fraîche und Dill

HAUPTGERICHTE :

Selbst eingelegter Sauerbraten aus der Hirschkeule
mit Schwarzwurzeln à la crème und gebratenen Schupfnudeln

und

Filet vom Winterkabeljau in violetter Senfsauce
mit Blattspinat und zweierlei Reis

DESSERTS :

Marzipan crème auf Lebkuchen
mit Beerenkompott

Amarettini-Quark-Mousse mit Karamell

Weihnachts-Special-Preis € 39,90 p.P.

Unsere Buffets bereiten wir gerne ab 20 Personen zu.
zzgl. 7% Mehrwertsteuer und u.U. Anlieferung und Abholung



Esquises von La Büff

REGIONAL ✿ SAISONAL ✿ GENIAL

Gans ganz lecker...

UNSERE GÄNSE :

Das sind Deutsche Gänse aus dem Bergischen Land. Auf dem Bauerngut Schiefelbusch werden sie artgerecht gehalten und aufgezogen, sind den ganzen Tag an der frischen Luft. In einer Herde von mehr als 1000 Tieren laufen sie auf einer grossen Wiese, werden nicht gemästet, sondern artgerecht gefüttert. Sie haben nicht so viel Fett wie ihre Kollegen aus den bekannten benachbarten Ländern und daher ist ihr Fleisch fester und aromatischer. Ein Genuss!

VORSPEISE :

Knackiger Feldsalat im klassischen Kartoffeldressing mit allerlei Kleinigkeiten zum verfeinern : Croûtons, knusprige Speckwürfel, Granatapfelkerne, sautierte Champignons, Rosmarin-Kirschtomaten

HAUPTGERICHT :

'Eßquisiter' Gänsebraten...
Brust und Keule mit einer feinen Sauce und Füllung, hausgemachtem Apfel-Rotkohl und natürlich kleinen Kartoffelklößen

Nur auf Vorbestellung:

Die ganze Gans für 4 Personen, knusprig gebraten, mit einer feinen Sauce und Füllung, hausgemachtem Apfel-Rotkohl und natürlich kleinen Kartoffelklößen, dazu gibt es einen guten roten Tropfen vom Weingut Condamine Bertrand in der 0,75l Flasche € 139,90

DESSERT :

Kleiner Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt, Vanillesauce

Menu mit Gänsebraten € 45,90 p.P.

Menu mit ganzer Gans für 4 Personen und einer Flasche Wein € 199,90

zzgl. 7% Mehrwertsteuer und u.U. Anlieferung und Abholung



Esquises von
La Büff

REGIONAL ✿ SAISONAL ✿ GENIAL

Winter BBQ

SUPPEN :

Süppchen von der Schwarzwurzel
mit Johannisbeer-Crema di Balsamico

VORSPEISEN :

Winterliche Salatvariation mit zweierlei von der Gans :
Gänserillettes und geräucherte Gänsebrust
mit Granatapfelkernen

HAUPTGERICHTE VOM WEBER GASGRILL :

Kleine Spanferkel-Haxen
Medaillons vom Hirschrücken im Parmaschinkenmantel
Barbarie-Entenbrust
Wild-Bratwurst aus der Bergischen Metzgerei

dazu :

Hausgemachter Apfelrotkohl
Birnen mit Preiselbeeren
Gebratene Schupfnudeln
Kleine Kartoffelklöße

Zweierlei Senf aus Monschau,
hausgemachtes Cranberry-Chutney, roter Feigensenf

DESSERTS :

Hausgemachter Bratapfelkuchen
mit Vanillesauce

Weihnachts-Special-Preis € 42,90 p.P.
inkl. Gasgrill

Unser BBQ bereiten wir gerne ab 20 Personen zu.
zzgl. 19% Mehrwertsteuer, Anlieferung und Abholung
sowie Personalkosten für den Grillmeister



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen- und Bewirtschaftungsleistungen

1. Vertragsgrundlage

1. Allen der Stanton GmbH & Co. KG, Filiale „La Büff“ Catering & Events (im Folgenden nur Filiale „La Büff“ Catering & Events genannt) erteilten Aufträge liegen folgende Vereinbarungen zugrunde:

- das Angebot
- der Inhalt eines zwischen den Parteien geschlossenen Vertrages
- die Auftragsbestätigung
- diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen
- die gesetzlichen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches

2. Vertragsinhalt

1. Filiale „La Büff“ Catering & Events erbringt Catering-Dienstleistungen und vermittelt Event-Locations für seine Kunden. Daher muss der Kunde mit der Inhaberschaft der jeweiligen Event-Location eine Extra-Vereinbarung treffen.

2. In den von Filiale „La Büff“ Catering & Events vermittelten Partner-Locations erfolgen die Catering-Dienstleistungen exklusiv durch Filiale „La Büff“ Catering & Events.

3. Für alle Leistungen und Lieferungen sind nachstehende Bedingungen maßgebend. Sie gelten auch für alle künftigen Rechtsverhältnisse zwischen Filiale „La Büff“ Catering & Events und dem Kunden. Vertragsbedingungen des Kunden werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von Filiale „La Büff“ Catering & Events schriftlich anerkannt werden.

3. Angebot

1. Unser Angebot ist unverbindlich. Inhalt und Umfang des Angebots werden durch die schriftliche Auftragserteilung bestimmt. Mündliche Absprachen sind bis zu ihrer schriftlichen Bestätigung unverbindlich. Der Auftrag gilt erst, wenn er von beiden Vertragspartnern unterschrieben worden ist.

2. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen, Lizenzen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist. Gleiches gilt für die Zollformalitäten bei der Lieferung ins Ausland.

3. Angebote, Planungen, Beschreibungen von Konzepten usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nichts anderes vereinbart ist, mit allen Rechten Eigentum von Filiale „La Büff“ Catering & Events. Der Kunde verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlicher Form zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung, Verbreitung und die Weitergabe an Dritte, sowie die Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung von Filiale „La Büff“ Catering & Events. Bei Zuwiderhandlungen wird eine vom zuständigen Gericht zu bestimmende Vertragsstrafe fällig.

4. Auftragsbestätigung.

1. Die schriftliche Auftragsbestätigung muß spätestens 14 Tage vor dem Liefertermin bei uns vorliegen, ansonsten kann der Auftrag nicht durchgeführt werden.

2. Der Kunde teilt Filiale „La Büff“ Catering & Events 5 Werktage vor Veranstaltung die definitive Personenzahl mit.

5. Mietweise Überlassung

1. Alle von Filiale „La Büff“ Catering & Events angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum von Filiale „La Büff“ Catering & Events und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.

2. Leih- und mietweise überlassene Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche) hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Für beschädigte, zerstörte und abhandengekommene Gegenstände hat der Auftraggeber vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigung) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung oder Verlust) zu leisten.

3. Filiale „La Büff“ Catering & Events ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kautions zu verlangen. Die Kautions ist unverzinslich.



6. Änderungswünsche / Rücktritt

1. Eine erhebliche Abweichung der Bestellmenge (mehr als 10 %) muß dem Auftragnehmer spätestens 8 Werktage vor dem Liefertermin mitgeteilt werden. Andernfalls ist der ursprüngliche Auftrag bindend.
2. Weniger Teilnehmer als bekanntgegeben, berechtigen nicht zu einem Rechnungsabzug.

7. Beanstandungen

1. Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte dies nicht der Fall sein, so erkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung an.
2. Sollten unsere Sach- oder Dienstleistungen Grund zur Beanstandung geben, muß dies unmittelbar der Geschäftsleitung mitgeteilt werden, um die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben.
3. Spätere Beanstandungen können nicht berücksichtigt werden.

8. Haftung

1. Der Kunde haftet für alle Beschädigungen oder Verluste des gelieferten Materials, die durch seine Erfüllungsgehilfen, Veranstaltungsteilnehmer oder sonstige Dritte verursacht werden ohne Verschuldensnachweis.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen.
3. Verluste und Beschädigungen am von uns gestellten Inventar werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.
4. Die erforderlichen behördlichen Genehmigungen sind vom Veranstalter rechtzeitig einzuholen. Eine evtl. Ablehnung berechtigt nicht zum Rücktritt vom Vertrag.

9. Lieferumfang und -zeiten

1. Die vereinbarten Lieferungs- und Leistungstermine sind bindend, es sei denn, Filiale „La Büff“ Catering & Events wird an der Erfüllung ihrer Verpflichtungen durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die sie trotz der zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt, daran gehindert.

10. Leistung und Zahlungsbedingungen

1. Filiale „La Büff“ Catering & Events ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von Filiale „La Büff“ Catering & Events zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preis an Filiale „La Büff“ Catering & Events zu zahlen.
3. Rechnungen von Filiale „La Büff“ Catering & Events ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
4. Filiale „La Büff“ Catering & Events kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist Filiale „La Büff“ Catering & Events berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz und eine Mahngebühr zu fordern.
5. Filiale „La Büff“ Catering & Events ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung von 50 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages 8 Tage vor Leistungserfüllung, zu verlangen. Soweit eine Vorauszahlung nicht spätestens 8 Tage vor Leistungserbringung kostenfrei für Filiale „La Büff“ Catering & Events erbracht ist, ist die Filiale „La Büff“ Catering & Events berechtigt unter entbrechender Geltung der Regelungen aus der Ziffer 11.2 vom Vertrag zurück zu treten.
6. Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro ohne gesetzliche Mehrwertsteuer.