

Weihnachtsbuffets



Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Weihnachtsbuffets

Schon Weihnachten ?

Schon an Weihnachten gedacht?

Nein? Wie jedes Jahr, sind die Festtage oft schneller da, als man denkt.

Machen Sie sich doch jetzt schon mit unseren kulinarischen Ideen für die Weihnachtsfeiertage vertraut.

Wir beliefern eine Firmenfeier genau so gerne und professionell, wie die kleine Familienfeier.

Dekoration, Gläser, Getränke und freundliches Servicepersonal , ist ebenfalls über uns zu beziehen.

Für Ihre Feierlichkeiten stehen wir Ihnen 365 Tage im Jahr zur Verfügung. Dies schließt alle Feiertage mit ein.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebote für Ihre Silvesterfeier.

Bitte beachten Sie, dass wir von der Zeit vom 21.12.2018 bis zum 28.12.2018 ausschließlich eine warmes Buffet ausliefern.

Wir bieten Ihnen in dieser Zeit ausschließlich unser Weihnachtsbuffet Bethlehem an. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, in diesem Zeitraum unsere Fingerfood Auswahl: Ein Finger-Food-Hit zu bestellen.

Alle aufgeführten Angebote sind selbstverständlich ab sofort zu bestellen.

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Weihnachtsbuffet Engelsgelüste

Lachsterrine mit Dill

Champignon mariniert

Dillsensauce

Blattsalat von Lollo Rosso, Rucola und Eisberg

Rinder-Semmerrolle geschmort in Preiselbeer-

Burgunder-sauce

SeeFischPfanne auf bretonische Art

Halbwilder Reis

Butterspätzle

Gemüseplatte von Sorten der Saison mit heller

Sauce überbacken

Johgurt-Sahne-Creme mit Apfelstücken

ab 20 Port. 26,49 € p.P.

ab 10 Port. 28,90 € p.P.

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath

Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11

email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Weihnachtsbuffet Bethlehem

Weihnachtssalat mit Büffelmozzarella,
Clementinen, Serranoschinken und Dressing

Hummerkrabben-Cocktail mit Surimi-
Stücken und Obst

Maispoulardenbrust mit Haut und
geschwenkten Tomatenstücken serviert
Weihnachtsbraten von der Pute mit Früchten

Blattspinatknödel mit Sauce

Butterspätzle würzig lecker
Möhren bunt sortiert als Wintergemüse
zubereitet

Mango-Mousse mit Orangenspalten

Körschgen`s Rote Beeren-Grütze

Vanillesoße mit echter Vanille

ab 20 Port. 23,49 € p.P.

ab 10 Port. 26,90 € p.P.

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Weihnachtsbuffet Sternschnuppe

Hähnchenbrust-Innenfilets auf Rucolasalat

Cumberlandsauce

Bunter Bohnen-Salat mit klarem Dressing

Lachs gebraten mit Pinienkernen

Blattspinat gratiniert

Kalbsbarten von der Unterschale mit

würziger Sauce serviert

Kartoffelgratin würzig lecker

Rosmarinkartöffelchen

Wintergemüse sortiert serviert

Panna-Cotta mit Himbeermark

ab 20 Port. 24,90 € p.P.

ab 10 Port. 26,90 € p.P.

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath

Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11

email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



NEU

Ein Finger-Food-Hit

Antipasti im Glas serviert und dekoriert
Mini-Sosaties von der Hähnchenbrust geschnitten
Wraps, köstlich lecker gefüllt vegetarisch
Sandwichschnitten vegetarisch gefüllt
Belegte Laugenstange mit Emmentaler Käse dekoriert
Linsensalat serviert im Glas mit dreierlei Linsen
Gambas, Surimi und Flusskrebsschwänze, serviert mit
Rucola un
Couscous-Salat mit Dressing
Laugensalzletto, würzig pikant
Hausgebackenes Stangenbrot
Frischkäsedip mit Knoblauch, ein DirektImport aus
Rungis
Mini Apfeltaschen
Ananas als Viertel geschnitten dekoriert

ab 20 Port. 22,99 € p.P.

ab 10 Port. 26,49 € p.P.

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Über unsere Qualität

Für unsere Gerichte verwenden wir nur die besten Rohstoffe, die wir persönlich für Sie einkaufen und täglich frisch bei uns im Betrieb bis zum fertigen Gericht verarbeiten. Nicht zuletzt ist die vertrauensvolle jahrelange Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten Garant für gleichbleibend hohe Qualität.

Das Fleisch – natürlich aus artgerechter Tierhaltung – wird direkt bei uns im Haus veredelt. Dass wir bevorzugt zu Produkten aus der Region Niederrhein greifen, versteht sich von selbst. Als Fleischermeister ist es für mich selbstverständlich, dass alle Fleischprodukte als Teilstücke im Haus veredelt werden. Unser bewährter Geflügellieferant garantiert uns umfassenden Einblick in der Tierhaltung. Die Lebensmittelskandale der Vergangenheit geben uns Recht bei der besonderen Sorgfalt für Ihren Genuss!

Für unsere selbstgebackenen Brotspezialitäten verwenden wir nur Milch, Mehl, Körner, Gewürze und Frischhefe. Unsere Bäckerin garantiert für beste Handwerkskunst.

Alle Nachspeisen bestehen ausschließlich aus Grundzutaten (Eier, Zucker, Sahne etc.) und werden am Herstellungstag ausgeliefert. Produkte die vegetarisch erscheinen, sind auch vegetarisch hergestellt, bei einer Zugabe von Alkohol wird das aufgeführt.

Hinter vielen unserer Gerichte stehen echte Geheimrezepte. Soviel sei jedoch verraten: Künstliche Aromen und Zusatzstoffe jeglicher Art werden Sie auf unserer Einkaufsliste vergeblich suchen.

Wir hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben und stehen Ihnen jederzeit für ein individuelles Beratungsgespräch, auch bei Ihnen zuhause, zur Verfügung. Gerne sind wir bei der Dekoration Ihrer Festlichkeit behilflich. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen unbeschwertem Genuss!

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Arbeitsbedingungen

Preise

Wir verwenden nur tagesfrische Ware, deshalb sind unsere Preise alle angebotsgebunden!

Alle Preise sind selbstverständlich inklusive USt, nach anzuwendendem Umsatzsteuerrecht. Das Bundesfinanzgericht hat Klarheit geschaffen bei der Umsatzsteuer im Catering! Reine Speisenlieferungen sind mit dem verminderten Satz zu belegen; bei zusätzlichen Leistungen sind wir verpflichtet, 19% USt zu berechnen. Selbstverständlich werden wir unsere Preise nicht erhöhen, wir gleichen lediglich die Umsatzsteuer an, erfreulicherweise sind dann alle Leistungen aus einer Hand möglich.

Sofern Sie innerhalb von 12 Monaten erneut bei uns bestellen, erhalten Sie 10% Treuerabatt; alle Rabatte sind selbstverständlich addierfähig!

Bestellmenge

Die Mindestbestellmenge ist 10 Portionen. Ab 15 Portionen können wir Ihnen einen günstigeren Preis anbieten. Bei größeren Bestellungen kalkulieren wir gerne individuell für Sie.

Geschirr und Gläser

Zu allen bestellten Gerichten stellen wir Porzellan zum Selbstkostenpreis zur Verfügung; gerne übernehmen wir die Spülarbeiten gegen einen Selbstkostenbetrag. Bitte fragen Sie nach unseren Angeboten. Einen umfangreichen Überblick finden Sie unter der Rubrik [Service](#).

Benötigen Sie Geschirr, Getränke, Tische, Stühle und/oder freundliches und kompetentes Personal? Auch dafür sind wir Ihr zuverlässiger Partner. Sprechen Sie uns an!

Zusatzleistungen

Alle Zusatzleistungen bei Speisenlieferungen wie Anfahrt, Abfahrt (wie bei der Lieferung besprochen), Vorlegebesteck, Endreinigung (Spülen) und Servietten sind ab 490 Euro selbstverständlich im Preis enthalten!

Bei einem Rechnungsbetrag von unter 300 Euro berechnen wir einen Pauschalaufschlag von 10% pro Lieferung, unter 490 einen Pauschalaufschlag von 5% pro Lieferung. Gerne übernehmen wir die komplette Endreinigung zum Selbstkostenpreis von 25 Euro.

Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Pauschalaufpreis von 15%.

Alle Angebote sind maximal 6 Wochen gültig.

Bestelländerungen bis maximal 6 Werktage vor Lieferung anpassung der bestellten Portionen bis 3 Werktage vor Lieferung. Kostenfrei Stornierung bis maximal 3 Werktage vor Lieferung. Danach Stornierungskosten nach aufwand aber mindestens 50% des Auftragswertes.

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Für Ihre Notizen

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

Diese Checkliste soll Ihnen helfen, Ihre Festlichkeit optimal zu organisieren. Nichts soll vergessen werden und alles an seinem Platz sein. Freuen Sie sich als Gastgeber ganz entspannt auf Ihren Besuch und genießen Sie Ihre Feier.

Datum Zeit Ort

Anzahl Gäste davon Erwachsene Kinder

Buffetbestellung

- Lieferung:
Datum Uhrzeit
- Empfang
- Vorspeise
- Hauptspeise
- Dessert
- Mitternachtssnack
- Buffettische in ausreichender Menge und Platz
- Geschirr:
 - Vorspeise Hauptspeise
 - Dessert
- Besteck:
 - Gabel Messer
 - Löffel groß
 - Löffel klein

Getränkebestellung

- Lieferung:
Datum Uhrzeit
- Sekt
- Bier - Alt/Pils
- Säfte
- Softdrinks
- Wein Rot/Weiß
- Spirituosen
- Cocktails incl. Zutaten
- Eiswürfel
- Gläser: Sekt Wein Bier
 Softdrinks Schnaps
- Kühlschrank/Kühltruhen/
Kühlwagen
- Stromversorgung Kühlung
- Thekenanlage mit
Spülvorrichtung
- Zu- und Abwasser für
Thekenanlage

Einladung

- Gestalten und drucken
- Gästeliste erstellt
- Einladung verschickt Termin
- Kleiderordnung mitgeteilt
- Motto
- Uhrzeit
- Wegbeschreibung

Gäste

- Transport (Taxi, Privatauto,
öffentl. Verkehrsmittel)
- Übernachtung / Ort /
Hotelreservierung
- Parkplätze

Festraum/Organisation

- Übernahme Festraum
- Zeitplan/Team für Vorbereitung
Festraum
- Tische Stühle Bänke
 Sonnenschirm
- Anordnung Tische / Raucherliste
- Dekoration / Dekoteam
- Sanitäre Anlagen /
Toilettenwagen
- Strom
- Frischwasser
- Abwasser
- Heizung
- Beleuchtung / Deko-Beleuchtung
- Bühne / Bühnentechnik
- Garderobe
- Wegweiser Hinweisschilder
- Parkplatzzeiger

Rund um den Tisch

- Lieferung Mietmobilar:
Datum Uhrzeit
- Tischwäsche
- Tischdekoration
- Servietten
- Blumendeko
- Tischordnung
- Menükarte
- Tischkärtchen

Unterhaltung

- Musikanlage / CDs / Computer /
MP3 Dateien
- Musikgruppe / Entertainer
- Darbietung / Spiele /
Kinderprogramm
- Tischredner
- Fotograf
- Zeitplan erstellen

Servicepersonal

- Bestellt bei ab Uhr
- Servicekräfte (35 Gäste = 1 SK)
Zapfer / Kellner
- Aufbauteam

Aufräumen/Retouren

- Aufräumarbeiten ab Uhr
- Abbauteam bestellt
- Retouren von Material und
Ausstattung / wo & wann
- Abgabetermin Festraum

Festabschluss/Geschenkeliste erstellen

- Danksagungen versenden