

BUFFET- & MENÜPLANUNG
LIVE- & SHOWCOOKING
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR
EVENTPLANUNG



BESTELLISTE FÜR OSTERN 2020

Michael Göckel, Küchenmeister
Waldhilbersheimer Straße 13
55545 Bad Kreuznach - Winzenheim
Telefon 0671 33335
Telefax 0671 9211968
info@partyservice-creative.de
www.partyservice-creative.de

Liebe Kunden,

aus aktuellem Anlass bieten wir Ihnen für die anstehenden Ostertage ausgewählte Speisen für Sie und Ihre Familie für zuhause an.

Wir lassen uns die Ostertage nicht verderben!
Ein leckeres Essen für die Ostertage stressfrei im Kreise Ihrer Familie genießen.
Sie erhalten die frisch zubereiteten Speisen einzeln vakuumiert.
Fisch oder Fleisch zart gegart dazu die passende Sauce separat verpackt.
Die Beilagen sind fix und fertig gegart und gewürzt zum Erwärmen.

Wir bereiten die Speisen so für Sie zu, dass Sie diese nach unserer Anweisung nur noch z.B. im Wasserbad oder Ofen erwärmen müssen.
Alle Speisen eignen sich zum Einfrieren.

Abholung durch Sie am Donnerstag, 09.04.2020 oder Freitag, 10.04.2020.

Die Uhrzeiten der Abholung zwischen 08:30 Uhr und 18:00 Uhr würden wir Ihnen genau mitteilen. So vermeiden wir Ansammlungen von vielen Personen!

Gerne liefern wir Ihnen das Essen **kalt** (nach Vereinbarung mit einer Lieferpauschale) direkt nachhause.

1. Lieferpauschale 15 € (Stadt Bad Kreuznach, Hargesheim, Rüdesheim, Bretzenheim, Langenlonsheim, Guldental, Hackenheim, Ippesheim, Planig, Bosenheim)

2. Lieferpauschale 25 € (Bad Münster, Ebernburg, Hüffelsheim, Traisen, Norheim, Roxheim, Mandel, Windesheim, Gutenberg, Wallhausen, Weinsheim, St.Katharinen, Gensingen, Laubenheim) Andere Ortschaften auf Anfrage gerne auch.

Bitte senden Sie Ihre Bestellung per Mail, Fax oder Telefon an uns bis zum 01.04.2020.

Sie erhalten dann eine Bestätigung mit Abhol- / Lieferzeit von uns.

Wir können nur Bestellungen ausführen, die nach Erhalt unserer Bestätigung überwiesen wurden. Somit vermeiden wir lange Aufenthaltszeiten.

Wir wünschen allen unseren Kunden und deren Familie viel Gesundheit und nur das Beste für die kommende Zeit. Wir werden dass alle zusammen überstehen!

Ihr Team vom Partyservice Creative Göckel
und Familie Michael und Jeanette Göckel

Bestellformular



Anschrift mit Mailadresse und Telefonnummer

Zeitfenster der gewünschten Abholung/Lieferung

Menü (I)

**Edelfischragoût in feiner Rieslingsauce^{A,G,D}
dazu Fettuccine^{A,C,G} und geschwenkte Vanillemöhren^G**

ab 6 Portionen à 16,50€ gewünschte Menge: _____

Gewicht in garer Form pro Portion:

Fisch: Dorade, Meersaibling, Rotbarbe. Garnele 180g

Rieslingsauce 200ml, Fettuccine 250g, Vanillemöhren 180g

Menü (II)

**Zarte Ochsenschulter an Rotwein-Schalottensauce^{A,G,I}
Butterspätzle^{A,C,G} und breite Bohnen^G**

ab 6 Portionen á 12,50€ gewünschte Menge: _____

Gewicht in garer Form pro Portion:

Rinderbraten 200g, Rotweinbuttersauce 300g

Spätzle 250g, breite Bohnen 180g

Menü (III)

**Geschmorte Kaninchenkeule in Lavendelsauce^{A,G,I}
dazu Fettuccine^{A,C,G} und Vanillemöhren^G**

ab 6 Portionen á 14,50€ gewünschte Menge: _____

Gewicht in garer Form pro Portion:

1 Kaninchenkeule ca. 180g, Lavendelsauce 200g

Fettuccine 250g, Vanillemöhren 180g

(Mindestbestellung 6 Portionen pro Menüvariante)

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst (Nüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide, M = Lupinen N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)