

Herzlich Willkommen im Schnitzlers Restaurant!

Sie möchten eine Hochzeit, einen Geburtstag oder ein anderes großes Fest feiern?
Tagen oder für zu Hause einen Partyservice in Anspruch nehmen?

Sie möchten eine hochwertige und exklusive Qualität?

Mit unseren Büffet- und Menüangeboten
geben wir nur einen kleinen Einblick dessen
was wir Ihnen ermöglichen können.

Wir bieten Ihnen alles aus einer Hand, vom Aschenbecher bis zum Zelt.
Servicepersonal, Köche, Putzdienst am nächsten Tag nach ihrer Feier.

Über einen Termin mit Ihnen, um Sie persönlich
zu beraten, würden wir uns sehr freuen.

Auf unseren Internetseiten finden sie regelmäßig
Informationen zu Aktionen und Veranstaltungen
in unserem Hause.

Wir freuen uns auf ihre Gäste und Sie!

Jeannette und Peter Schnitzler

Inhaltsangabe

Seite

1 Willkommen

2 Inhaltsangabe

3-6 Speisenfolge - Vorschläge

3 Hochzeitsbuffet

4 Schnitzlersbuffet

5 Mediterranbuffet

6 Brunchbuffet

7 Getränkepauschalen, Ausstattungskosten

8 Konditionen für Schnitzlers Restaurant & Catering

9 Anfahrt

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen :

Schwäbische Hochzeitssuppe
Gedämpfter Wildlachs im Ganzen mit Orangen-Meerrettich dekoriert
Variation aus Neptuns Reich mit zweierlei Dips
Crevettencocktail mit erfrischenden Melonenbällchen
Knackige Blattsalate mit Kürbiskernen und Frenchdressing
Mozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Frischeingelegtes italienisches Gemüse
Vitello tonnato
Gemischter Brotkorb und Butter

Hauptspeisen :

Carré vom Schwäbischen Hällischen Schwein mit Schalotten-Senfsauce
Rinderfiletspitzen in Cognacsauce mit frisch gemahlenem Pfeffer
Kartoffel-Lauchgratin, Rosmaringnocchi und allerlei Gemüse

Nachspeisen :

Exotische und heimische Früchteauswahl
Yoghurt-Limonenmousse
Profiteroles im Mousse au chocolat Mantel

Mitternacht :

Herzhafte Gulaschsuppe
Partyfrikadellen und Schnitzelchen mit
Salsa und Senf
Laugenbrezel

Schnitzlers-Buffet

Vorspeisen :

Weißer Tomatensuppe mit Pesto
Dreierlei vom kanadischen Lachs mit Sauerampfercreme fraiche und Aioli
Avocadospalten mit Krabbencocktail
Tournedos vom Rind, Schwein und Hähnchen mit
einer Thymiansenfcreme und Curry-Mangosalsa
Knackiges Salatbuffet mit Frenchdressing und Sherryvinaigrette
Gemischter Brotkorb und Kräuterbutter

Hauptspeisen :

Roastbeef im Ganzen gebraten mit einer Pfefferkruste
Zanderfilet auf Lauch-Zwiebel-Kirschtomatenkonfit
Frische Rösti, gebratene Drillinge
Überbackener Brokkoli und Blattspinat

Nachspeisen :

Käseauswahl
Pistaziencreme,
Nougat-Schokoladenmousse mit
Eierlikör-Vanillesauce
Frischer Obstsalat

Mediterranbuffet

Vorspeisen :

Crespelle vom irischen Rauchlachs
Geräucherter Thunfisch und Heilbutt mit Zitronengrascrème fraîche
Serranoschinken an Melonenschiffchen
Mozzarellakugeln und Cherrytomaten in Aceto Balsamico und Basilikum
Frisch geröstete Datteln im Speckmantel
Spaghetti-Ruccolasalat mit Pinienkernen
Gemischter Brotkorb und Meersalzbutter

Hauptspeisen :

Maispouardenbrust in einer leichten Schnittlauchsauce
Lammkeulen mit Pestokruste und Tomaten-Knoblauchsauce
Frische Bandnudeln, Kartoffel-Kruterplätzchen
Romanesco und Speckbohnen

Nachspeisen :

Tirami su
Mousse au chocolat
Obstsalat
Internationales Käsebrett

Brunchbuffet

*Tomatencremesuppe mit Zwiebellauch
Rührei mit frischen Gartenkräutern*

Vorspeisen :

*Variation von geräucherten Fischen mit
dreierlei passenden Dips
Serrano und Farmerschinken
Büsumer Krabbencocktail
Käseauswahl
Zweierlei hausgemachte Marmeladen
Sahnequark
gemischter Brotkorb und Butter*

Hauptspeisen :

*Schweinefilet im Blätterteig-Spinatmantel mit grüner Pfeffersauce
Gratinierte Kartoffeln und buntes aus dem Gemüsegarten*

Nachspeisen :

Obstsalat mit Limonen - Yoghurtsauce

Getränkepauschalen für Ihren Anlass

*Viel Gäste wünschen sich bei Ihrer Feier ein pauschale Abrechnung.
Gerne kommen wir diesem Wunsch nach und stellen mit Ihnen die Getränkeauswahl zusammen*

Ausstattungskosten

<i>Bestecke, Porzellan, Gläser</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,30</i>
<i>Spül-/Reinigungsentgelt</i>		<i>€ 0,10</i>
<i>Klappstühle</i>		<i>€ 3,00</i>
<i>Tische</i>		<i>€ 6,00</i>
<i>Runde Tische</i>		<i>€ 8,00</i>
<i>Stehtische</i>		<i>€ 8,00</i>
<i>Zellstoffservietten</i>		<i>€ 0,20</i>
<i>Stoffservietten inkl. Reinigung</i>		<i>€ 3,50</i>
<i>Tischdecken inkl. Reinigung</i>		<i>€ 10,-</i>
<i>Menükarten</i>		<i>€ -,-</i>
<i>Chafingdish (Warmhaltegerät) inkl. Brennpaste oder Heizung</i>		<i>€ 14,50</i>

Weitere Informationen erhalten Sie :

*Schnitzlers Restaurant,
Jeannette und Peter Schnitzler
Nöckersberg 65
45257 Essen*

*Tel. Nr. : 0201 848 140,
Info@schnitzlers-restaurant.de
www.schnitzlers-restaurant.de*

Allgemeine Geschäfts- und Zahlungsbedingung in der Fassung vom 2. Oktober 1995.

Schnitzlers Restaurant, Inh. Jeannette Schnitzler.

1. Geltung der Bedingung :

Die Dienstleistungen und Angebote erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Allgemeine Geschäfts- und Zahlungsbedingungen. Diese gelten sonst auch für alle künftigen Geschäftsbedingungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.

2. Vertragsabschluß, Leistungen :

Im Prospekt, den Anzeigen usw. enthaltenen Angebote sind -auch bezüglich der Preisangaben- freibleibend und unverbindlich. Aus speziell ausgearbeiteten Angeboten hält sich die Dienstleistungsfirma gebunden. Die Annahme der für den Besteller verbindliche Bestellung kann von Schnitzlers Restaurant innerhalb 14 Kalendertage abgelehnt werden. Erfolgt keine Ablehnung, dann ist die Bestellung ohne ausdrückliche Erklärung angenommen. Die vertragliche Leistungen richten sich nach der Leistungsbeschreibung (Prospekt/Katalog) bzw. nach den speziell ausgearbeiteten Angeboten. Nebenabreden, Änderungen und Ergänzungen sind nur Gültig wenn die Lieferfirma sie schriftlich bestätigt.

3. Preise, Preisänderungen :

Die Preise schließen die gesetzlich Umsatzsteuer ein. Soweit zwischen Vertragsabschluß und/oder tatsächlichem Ausführung mehr als drei Monate liegen, gelten die zur Zeit der Ausführung gültigen Preise. Übersteigen die letztgenannten Preise die zunächst vereinbarten um mehr als 10 %, so ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

4. Gewährleistung :

Weicht nach Auffassung des Bestellers die angebotene Ware von der vertraglichen Vereinbarung ab, so ist der Besteller verpflichtet, dies unverzüglich beim Anbieter zu rügen. Unterlässt der Besteller eine entsprechende Rüge, so gilt die gelieferte Ware als vertragsmäßige Erfüllung. Ein Verstoß gegen die vorstehende Verpflichtung schließt jedwede Ansprüche, insbesondere Minderungsansprüche, gegenüber der ausführenden Firma aus.

5. Zahlung, Eigentumsvorbehalt :

Nach Abschluss des Dienstleistungsvertrages ist Frau J. Schnitzler berechtigt, eine Anzahlung von 50% des Gesamtpreises der vereinbarten Speisen zu Verlangen. Der Rest bzw. Gesamtbetrag ist nach der Feierlichkeit in sofern diese im Schnitzlers Restaurant stattgefunden hat fällig. Die Bezahlung erfolgt Bar oder mit EC-Karte Schecks werden nicht angenommen. Bis zur Erfüllung aller Forderungen, die der ausführenden Firma zustehen, behält sich das Schnitzlers Restaurant das Eigentum an den gelieferten Ware Vor.

6. Rücktritt des Bestellers :

Nach einem jederzeit möglichen Rücktritt des Bestellers ist dieser verpflichtet, folgende Entschädigung zu zahlen:

- bis 6. Kalendertage vor Lieferung : 15% des Lieferpreises,*
- ab 5. bis 1. Kalendertag vor Lieferung : 50% des Lieferpreises,*
- am Tag der Lieferung : 100% des Lieferpreises.*

Der Nachweis eines niedrigeren oder nicht eingetretenen Schadens bleibt dem Besteller vorbehalten.

Maßgeblich für den Lauf der Fristen ist der Zugang der schriftlichen Rücktrittserklärung bei Schnitzlers Restaurant..

7. Bereitstellung von Gerätschaften, Geschirr, Korkgeld :

Die Dienstleistungsfirma ist berechtigt für mitgebrachte Getränke des Bestellers, Korkgeld zu berechnen. Bei mitgebrachten Speisen das bereitgestellte Geschirr zu berechnen.

8. Fehler, Gerichtsstand :

Berechtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechenfehlern bleiben vorbehalten. Sollten Bestimmungen dieser Liefer- und Zahlungsbedingungen oder sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so soll diese Bestimmung durch eine wirtschaftlich sinnvolle, der unwirksamen nahekommenden Bestimmung, ergänzt werden. Alle übrigen Bestimmungen oder Vereinbarungen bleiben hiervon unberührt. Bei Vollkaufleuten des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtlichen Sondervermögens ist Gerichtsstand der Sitz vom Schnitzlers Restaurant.

Anfahrtsbeschreibung

Essen Byfang liegt im Essener grünen Süden.

Von Wuppertal, Velbert

A44 Richtung Essen

Abfahrt Kupferdreh Nord / Burgaltendorf / Überraehr

An der Ampel rechts und sofort wieder rechts

1,2 Km kurz vor der Kirche St. Barbara erreichen Sie ihr Ziel.

Von Düsseldorf / Mülheim Flughafen A52 kommend

A 52 Richtung Bochum, Dortmund

Abfahrt Bergerhausen,

Rechts Richtung Velbert

ca. 6 Km Abfahrt Kupferdreh Nord / Burgaltendorf / Überraehr

Von Bochum / Dortmund A40 kommend

A 40 Richtung Essen

Ausfahrt auf A52 Richtung Düsseldorf

Ausfahrt Bergerhausen

Links Richtung Velbert

ca. 6 Km Abfahrt Kupferdreh Nord / Burgaltendorf / Überraehr

Von Duisburg kommend A 40

Richtung Essen - Bochum

Ausfahrt Essen - Frillendorf

An der Ampel links

Sofort links halten und auf die A40 Richtung Essen

Sofort rechts halten auf die A 52 Richtung Düsseldorf

Ausfahrt Bergerhausen

Links Richtung Velbert

ca. 6 Km Abfahrt Kupferdreh Nord / Burgaltendorf / Überraehr