

## **DESSERTBÜFFETS**

**Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir fertigen Büffets ab 20 Personen.  
Unsere Kostenkalkulation beruht auf 200 g Büffet pro Person.  
Die folgenden Büffetvorschläge dienen nur zur Anregung.  
Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschbüffet individuell und saisonal zusammen.**

**Preisinformation**  
Gültig ab 01.04.2008

- I. Preise im Restaurant "Vernissage" und in der Stadthalle Korntal.  
Inklusive Tischwäsche, Servietten, sämtlichem Zubehör, Service  
und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.**
  
- II. Preise im Partyservice  
Ohne Zubehör und Tafelausrüstung  
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart/Ludwigsburg  
ab einem Auftragswert von € 500,00  
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer**
  
- III. Preise im Partyservice und Stadthalle  
Inklusive Teller, Besteck, Servietten, Vorleger und  
Ausgabegeräte, Chafing Dishes.  
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart /Ludwigsburg  
ab einem Auftragswert von € 500,00  
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.**

**Bei Großveranstaltungen gewähren wir Sonderkonditionen.**

## **Dessertbuffet 461**

Italienischer Eiswagen bestückt mit sechs verschiedenen Sorten Eis

\*\*\*

Reichhaltiges Büffet, mit Früchten der Saison  
mundgerecht geschnitten und delikater mariniert

\*\*\*

Drei verschiedene Saucen und Dips

\*\*\*

Leicht aufgeschlagene Vanillesahne

\*\*\*

Feingebäck

## **Dessertbuffet 462**

Blutorange „Orientale“

\*\*\*

Coffee Chan

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Williamsbirne

\*\*\*

Bourbon-Vanille-Eierlikörmousse

\*\*\*

Kreation von Früchten der Saison  
mundgerecht geschnitten und delikater mariniert

\*\*\*

Vor dem Gast zubereitet:  
Gebackene Bananenpfannkühle mit verschiedenen Saucen und Dips