



Feinkost-Metzgerei & Küche Truffner GmbH · Wilhelmstr. 80 · 72074 Tübingen

Hochzeiten

Sie haben sich also getraut. Herzlichen Glückwunsch! Und jetzt soll dieses großes Ereignis gebührend gefeiert werden. Mit einem rauschenden Hochzeitsfest, an das Sie noch Jahre später begeistert zurückdenken. Weil einfach alles perfekt war: Von dem stimmungsvollen Ort und der liebevollen Tischdekoration, über das beeindruckende Hochzeitsmahl bis hin zur mitreißenden Tanzband. Und das Beste daran war – um alles hat sich Truffner Catering gekümmert und Sie konnten einfach nur glücklich sein!

Sektempfang nach der kirchlichen / standesamtlichen Trauung:

- Canapés d'Amour: herzförmige Canapés belegt mit Lachs & Wachtel Ei.
- Canapés belegt mit Lachs, Graved-Lachs, Forellenfilet
- Canapés belegt mit verschiedenen Pasteten
- Canapés belegt mit Schweinefilet
- Canapés belegt mit Käsevariationen
- Lachs Crêpe / mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Creme fraiche gefüllt
- Spieße mit mini Mozzarella und Cocktailtomaten „Caprese“
- Spieße mit Melone und luftgetrocknetem Schinken
- Frischkäse mit Kresse auf Vollkorntalern

Warm:

- mini Quiche Lorraine
- kleine Schinkencroissant

Für Kinder:

- Kinder Canapés belegt mit Lyoner & Salami
- Puppenwürstchen

Hochzeitsbüfett zur Auswahl

Vorspeisen:

- servierte Hochzeitssuppe
- Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten
- eingelegtes Gemüse italienischer Art „Antipasti“
- marinierte Hähnchenbrustfilet mit Balsamico, Kirschtomaten & Oliven
- Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum „Caprese“
- frische Melone mit verschiedenen Schinkensorten
- Rucolasalat mit Parmesan & Pinienkernen
- italienische Spezialitätenplatte
- Vitello Tonnato von der Kalbskeule
- eingelegte Lachsforellenfilet
- italienische Meeresfrüchte
- Sardellen in Olivenöl
- Ciabatta, Rucola Brot, Olivenbrot

Frischer Salate:

- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressing
- Tomatensalat / Kirschtomatensalat
- Griechischer Bauernsalat
- Gurkensalat in Dillmarinade
- Geflügelsalat
- Vollwert-Sprossensalat
- Karottensalat in Sahnesauce
- hausgemachter Kartoffelsalat

Hauptgerichte:

- Roastbeef vom einheimischen Rind mit Kräuterhaube & Jus
- Geschnetzeltes vom Kalb in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Ossobucco „Milanese“ / geschmortes Kalbshaxenragout
- gebratene Lammkeule an Rosmarinjus
- gebratene Schweinefilet in Calvadosrahmsauce
- Schweinerücken mit toskanischen Kräutern
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit exotischen Früchten
- gebratene Putenbrustfiletstreifen an Asia-Gemüse

Vegetarisch:

- Gemüsestrudel mit Tomaten-Basilikum-Soße
- Serviettenknödel mit Pilzragout
- Spinat-Ricottatäschle in Mascaponesauce
- Asiatisches Gemüse mit hausgemachten Bandnudeln

Sättigungsbeilagen / zur Auswahl:

- hausgemachte Spätzle
- hausgemachte Nudeln
- Serviettenknödel in Scheiben
- Kartoffelgratin
- Kräuterkartoffeln „La Ratte“ in Olivenöl
- Bratkartoffeln
- Basmati-Reis
- Gemüse vom Markt

Desserts / zur Auswahl:

- Exotischer Obstsalat von frischen Früchten
- Exotische Früchteplatte
- Feines Mousse au Chocolat
- Mango Mousse
- Latte Macchiato Creme
- Rote Grütze mit Bauernrahm
- Feine Joghurt-Himbeer-Creme
- Tiramisu / italienische Dessertspezialität
- Quarkmousse mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Creme Caramel
- Mousse au Blanc
- Quarkmousse mit Rhabarberkompott
- Haselnuss- Panna Cotta mit Kaffee / Schokosauce

Preise für Leistungen beim Catering:

Unsere Mitarbeiter sind für den Party-Service geschult. Wir liefern und bauen das Büfett pünktlich auf. Auf Wunsch schneiden wir Braten oder Schinken fachgerecht auf und legen beim Büfett vor. Zufuhr, evtl. Abholung, Aufbau, Dekoration und Bedienung beim Büfett werden nach Zeitaufwand berechnet. Für diese zusätzlichen Leistungen berechnen wir:
nach Aufwand

pro Service-Kraft	30,00 Euro/Std. bis 24.00 Uhr
pro Hilfskraft	26,00 Euro/Std. bis 24.00 Uhr
Koch/Köchin/Grillmeister	35,00 Euro/Std.
zuzügl. Mwst.	

Für unseren Party-Service haben wir ein spezielles „Frische-Programm“ entwickelt:

- wir wählen das Gemüse/Obst stets gartenfrisch aus.
 - unsere Speisen werden unmittelbar vor der Auslieferung hergestellt.
 - unsere Produkte werden von der Herstellung bis zur Auslieferung im Kühlwagen perfekt gekühlt.
- Dies bedeutet für uns Qualität beim Catering.

Leihgeschirr incl. Reinigung:

kleiner Teller, weiss	á 0,35 Euro
großer Teller, weiss	á 0,40 Euro
Suppenteller	á 0,40 Euro
Suppentassen mit Unterteller	á 0,60 Euro
Kaffeetassen mit Unterteller	á 0,50 Euro
Thermoskannen-Kaffee/Tee 1 l	á 2,00 Euro
Dessert-Muscheln	á 0,50 Euro
Messer, Gabel, Löffel	á 0,30 Euro
Saft-, Wein-, Sekt-, Biergläser	á 0,40 Euro
großer Marktschirm	30,00 Euro
Steh-Tische	11,00 Euro
Stoff-Hussen incl. Reinigung für Stehtische	14,00 Euro
Stoff-Servietten incl. Reinigung	1,30 Euro
Stuhl-Husse incl. Reinigung	6,90 Euro
Tischdecken incl. Reinigung je nach Größe	6,00 – 8,00 Euro
Runde Tischdecken auf Anfrage	
Büfett – Tisch	10,00 Euro
Bierbank 220/25	3,00 Euro
Biertisch 220/70 (extra groß)	7,50 Euro
Chafing-dish 1/1 mit Einsatz kpl. (bei Büfett kostenlos)	15,00 Euro
Tellerwärmer (30 Teller)	10,00 Euro

Die Preise verstehen sich bei Abholung und Rücklieferung des Geschirrs zuzügl. 19 % Mwst.

Fleischwaren

Edle Schinken und „ausgezeichnete“ Wurstwaren

Hausanschrift:
Wilhelmstraße 80
72074 Tübingen
www.truffner.de

Frischfleisch

Von einheimischen Tieren aus eigener Schlachtung

Fon: 07071.927777 (Verkauf)
Fon: 07071.927733 (Küche)
Fax: 07071.927792
Mail: info@truffner.de

Frisch-Menue

Täglich frisch gekochte Außer-Haus-Verpflegung

Bankverbindungen:
Kreissparkasse Tübingen (BLZ 64150020) 8978
Volksbank Tübingen (BLZ 64190110) 1667009
USt.-Ident.-Nr. DE 146952499

Party-Service

Bankette und Buffets für 6–600 Personen

Feinkost

Frische Delikatessen aus unserer Küche

Sitz der Gesellschaft: 72074 Tübingen
Amtsgericht Tübingen: HRB 1400
Geschäftsführer: Helmut Truffner