



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

Fine- und Fingerfood Bufett

Lassen Sie sich von unserer Vielfaltigkeit überraschen: Von klassischen Häppchen bis zum hochwertigen und ausgefallenen Fingerfood. Als Büffet mit verschiedenen Arrangements von vegetarisch bis süß. Oder „en vogue“ als Flying-Büffet. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Fingerfood Büffet

- Canapés belegt mit Räucherlachs, Graved-Lachs, Forellenfilet vom Schwarzwald
- Ciabatta belegt mit italienischen Spezialitäten / Parmaschinken, italienischer Salami, Tessiner Kräuterschinken
- Ciabatta belegt mit Käsevariationen
- Vollkornbrötchen belegt mit Brikäse und Feigenmus
- Pfannkuchenröllchen mit Lachstartar
- kleine Säckchen aus luftgetrocknetem Schinken, gefüllt mit Schafskäse / Frischkäse
- Spieße mit Cambas und Zuckerschote & Zitronenmayonnaise
- Spieße mit mini Mozzarella und Cocktailtomaten „Caprese“
- Spieße mit Melone und Parmaschinken
- Vollkorncanapés belegt mit hausgemachtem Frischkäse
- Gemüse-Sticks mit Frischkäse zum Dippen

Warm zur Auswahl:

- mini Quiche Lorraine mit Lauch und Schinken
- mini Quiche Lorraine mit Gemüse / vegetarisch
- Käse Tartlett`s mit Walnuss
- kleine Schinkencroissant

Löffelfood:

- Roastbeef mit Mango-Chutney
- Vitello Tonnato vom Kalb
- Schwäbisches Maultäschle auf Kartoffelsalat

Kleines Dessert:

- kleine Pasticcini mit Früchten
- kleine Pasticcini mit Nougat-Nusscreme

Dessert im Gläsle:

- Mousse au Chocolat
- Joghurt-Himbeer-Creme
- Mango-Creme

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: 070 71. 92 77 77 (Verkauf)
Fon: 070 71. 92 77 33 (Küche)
Fax: 070 71. 92 77 92
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