



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

Tagungen & Kongresse/Pausenbewirtung

Ein Lob der Pause! Wer sich mit Zeitmanagement beschäftigt, weiß, wie wertvoll Pausen sind. In der Pause kann man Energie tanken, Inhalte verarbeiten, Kontakte knüpfen. Mit Truffner Catering wird Ihre Pause noch wertvoller. Wir bieten Ihnen erfrischende und stärkende Getränke wie Mineralwasser, Säfte, Kaffee und Tee sowie leckere Pausensnacks, wie Butterbrezeln, Kuchen und süßen Stückchen.

Zur Begrüßung:

- Kaltgetränke, Kaffee
- Schwäbische Butterbrezeln, Brezeln, Kekse

Kaffepause: Mit kleinem Gebäck:

- Apfeltäschle, Nusshörnchen, süße „Schnecke“

Lunchbüfett: / ca. 1. Stunde (warm oder kalt)

Vorschlag: Kalt

- Canapés belegt mit Räucherlachs, Graved-Lachs, Forellenfilet vom Schwarzwald
- Canapés belegt mit Schinken, Braten, Käse
- Vollkorncanapés belegt mit hausgemachtem Frischkäse
- Vollkorncanapés belegt mit Brikäse und Feigenmus
- Pfannkuchenröllchen mit Lachstartar
- Party-Laugenbrötchen belegt mit italienischer Salami
- Pikante Hackfleischbällchen am Spieß & Dip / oder
- Asiatische Hackfleischbällchen am Spieß & Thai-Dip
- Spieße mit Melone und luftgetrocknetem Schinken
- Spieße mit mini Mozzarella und Cocktailtomaten „Caprese“

Warm zur Auswahl:

- mini Quiche Lorraine
- kleine Schinkencroissant
- Käse Tartlett's mit Walnuss

Dessert:

- kleine Pasticcini mit Früchten
- kleine Pasticcini mit Nusscreme

Vorschlag: Warm

- Schwäbische Maultaschen, geschmälzt
- Kartoffelsalat
- Salat „Saison“
- Tomatensalat

oder

- Feines Putengeschnetzeltes im Rahmsause
- selbstgemachte Nudeln
- Salatbüfett

Vegetarisch:

- Spinat-Ricottatäschle in Mascaponesauce
- Vegetarische Maultaschen, geschmälzt
- Salat „Saison“

Dessert zur Auswahl:

- Frischer Obstsalat
- Dessert im Gläsle
- Rote Grütze mit Bauernrahm

Weiter Kaffeepausen:

- Erdbeere,- Apfel,- Aprikosen oder Käsekuchen vom Blech

Catering - Leistungen:

- Lieferung
- Aufbau des Büffets
- komplettes Geschirr / Gläser, sowie nötiges Equipment
- Betreuung des Büffets durch Servicekräfte oder ganztägige Betreuung
- Abbau & Abtransport
- Kaffee und Kaltgetränke in Kommission stehen während der Veranstaltung unbegrenzt zur Verfügung

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 641 500 20) 8978
Volksbank Tübingen (BLZ 641 901 10) 1667 009
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

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