



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