basta
FOOD COMPANY

Cateringservice
gutes Essen….und basta!!!

Herzlich Willkommen

Auf den folgenden Seiten können Sie sich
einen Überblick über unsere Speisenangebot verschaffen.
Selbstverständlich können Sie auch Ihre, ganz eigenen Wünsche
und Vorstellungen einbringen.
Sie haben auch die Möglichkeit aus all unseren Angeboten ihr
Wunschbuffet zusammenzustellen.

Ganz egal ob bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Wunschlokation.
Wir liefern zu jedem Anlass Ihr Wunschbuffet.
Wir bieten für jede Veranstaltung das passende Angebot,
individuell auf Sie zugeschnitten. Von der Suppe, über festliche
Buffets, bis hin zu Fingerfood für ihren Businessempfang.
Sprechen Sie uns an, gemeinsam realisieren wir Ihre Feier.

Wir Kochen ausschließlich frisch und verzichten ganz bewusst auf
jegliche Art Geschmacksverstärker, Brühen und Hefeextrakte.

Ihr Basta-Team
Manuel Debiel & Sarah
Schützenhofstr. 62 ·26180 Rastede ·
Tel. 015117268250 ·
info@bastaundgut.de - www.bastaundgut.de

Cateringservice

Die folgenden Buffets sind Beispiele und können ganz nach
Ihren Wünschen und Vorstellungen ergänzt oder geändert werden.

Basta food company

Catering & Partyservice



Basta Classic Buffet

Ofenbaguette mit 2erlei Dip nach Wahl

KALTE VORSPEISEN

Antipasti-Spezialitäten: Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven, Peperoni, teilweise mit Frischkäse gefüllt
Kirschtomaten und Mozzarellabällchen mit Basilikum
Cous-Cous Salat mit knackigem Gemüse, Hirtenkäse und orientalischen Gewürzen
Honigmelone mit Rohschinken und Fruchtsenf

WARME VORSPEISEN

Hähnchenspieße mit Erdnuss- und Chillisauce |
Datteln im Speckmantel
asiatische Hackbällchen | Scampis im Kartoffel-Knuspermantel
Vegetarisch & Vegan: Frühlingsrollen und Falafel

WARME SPEISEN

Hähnchenbrustfilet in Basilikum-Mascarponesauce auf Tortellini mit Spinat und Mozzarella überbacken
Schweinefilet mit Ziegenkäse-Chilitopping, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin
Gebratener Lachs & Garnelen auf Nudeln mit Gemüsestreifen und Hummersauce

DESSERT

Dunkle Mousse au Chocolate, cremiges Tiramisu und Bourbon-Vanilleerdbeeren

Ab 30 Personen... 45,90€/ Person

Catering & Partyservice Rastede
basta FOOD COMPANY

Natürlich Vegan

Natürlich vegan lecker, frisch gekocht mit natürlichen Zutaten

Das Auswahlbuffet…Bitte stellen Sie sich selbst ihre Lieblingsspeisen zu einem Buffet zusammen…!!!

Brot & 2-3 Dips zur Wahl

Brotauswahl und verschiedene Dips,
wie z.B. Avocadocreme, Hummus, Mandeldip,
Dattel-Dip, Antipasticreme, Erbsen-Minze, Harissa- Kokos

1 vegane Suppe zur Wahl

wie z. B. Tomate-Orangensuppe, Kokoscurrythai, Pilz-Mandelsuppe, Brokkoli-Kokos-Cashewsuppe, Minestrone, grünes Balicurry, Kürbis-Süsskartoffelsuppe, Möhren-Ingwersuppe, Blumenkohl-Kurkumasuppe mit Mandelmilch

Vorspeisen zur Wahl

- Antipasti-Spezialitäten mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Champignons, Spitzpaprika, Karotten, Zwiebel mariniert mit frischen Mittelmeerkräutern, Knoblauch und Dattelsirup
- Quinosalat mit Feta, geräuchertem Tofu, Mungobohnen, Süßkartoffel und Paprika
- Rotkohlsalat mit gerösteten Kernen, Balsamico und Cranberrys
- Bulgursalat mit allerlei frischem Gemüse, Minze, Grünerbsen und weißem Balsamico und Chili süß-sauer
- Süsskartoffelsalat mit Orangen, gerösteten Mandeln und fruchtigem Zitronenolivenöl
- Kirchererbsen mit gebratenem Blumenkohl, Champignons und Koriander in Kokosjoghurtdressing
- Pesto Brotsalat mit geröstetem Ciabatta mit Kirschtomaten, gegrillter Zucchini, Frühlingslauch und Olivenöl
- Kürbis-Maissalat mit Kokoschips und Chili in Dill-Joghurtdressing
- Quinoasalat mit Frühlingslauch, Tomaten, Radieschen, Petersilie, Zwiebeln und Apfel in Balsamico- Datteldressing
- Schwarze Linsen Süßsauer mit bunten Bohnen, Gurke und Lauch in Paprikacreme
-Rote Beetesalat mit Sonnenblumenkernen und Knobi

Gerne auch eigene Ideen…

HAUPTSPEISEN zur Wahl

1. Kartoffel-Kürbisbratlinge mit Muskat und Oregano
2. Sellerie Cordon Bleu gefüllt mit Salbei und Vegankäse, paniert mit Panko-Röstzwiebel
3. Gemüse-Lasagne mit veganer Pasta Gemüse-Bolognese
4. Gemüsebällchen gebacken aus Pastinake, Mais und Erbsen, orientalisch gewürzt
5. Frittiertes Auberginen-Curry in Estragon-Kokos-Sauce
6. Tomatenfalafel oder Kräuterfalafel mit Minz-Kokos-Joghurt
7. Surinam-Bohnen mit Erdnuss-Crumble, geröstetem Kokos & Chili
8. gebratener Tofu mit asiatischer Sojasauce, schwarzen Bohnen, Mungbohnensprossen, Chili und Sesam
9. Gelbes Thai-Curry mit Gemüsewürfel, Kokosmilch und gebackener Kochbanane on Top
10. Bunte Rüben aus dem Ofen mit BBQ-Gewürzen & geräucherter Paprika, Meersalz und Olivenöl
11. Gerösteter Brokkoli mit Knoblauch, Cashew, Chili und Olivenöl
12. Basmatireis mit getrockneten Blüten und Orangenöl
13. Kleine Kartoffeln aus dem Ofen mit mediterranen Kräutern, orientalischen Gewürzen, Olivenöl und Meersalz

DESSERT zur Wahl

Frische Früchte frisch geschnitten | Mousse au Chocolate zartbitter Vanille-Mandelcreme mit Fruchtkompott | Apfelcrumble mit Borbon-Vanillecreme, Himbeertraum mit Kokoscreme, Bourbon-Vanilleerdbeeren, Melonensalat mit Minze und Tonkabohnensirup, Bourbon- Vanillecreme mit Blaubeeren

Serviert als Buffet…

Ab 50 Personen... 46,90€/ Person

SELBST ZUSAMMEN STELLEN:

Brotauswahl mit 2-3 vers. Dips zur Wahl
5 Vorspeisen zur Wahl inkl. Großer Antipasti- Auswahl
oder 7 Vorspeisen zur Wahl ohne Antipasti
4 Hauptgänge zur Wahl und 3 Desserts zur Wahl

Catering & Partyservice Rastede

Basta FOOD COMPANY

Hochzeitsbuffet Deluxe

.....manchmal muss es eben Luxus sein

Brotauswahl mit 2erlei Dip

VORSPEISEN

- Antipasti-Spezialitäten von Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Karotten mit Kräutern und Balsamico eingelegt,
Peperoni und Oliven teilweise gefüllt mit leckerem Frischkäse
- Kirschtomaten & Mozzarellakugeln mit Zwiebeln und Basilikum
- kleine Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle, Makrele, Sprotten & Scampi
- Bruschetta mit Tomate und Feta überbacken
- Honigmelone mit Rohschinken & Fruchtsenfsauce
- Entenbrust mit fruchtiger Cumberlandsauce
- Kleine Käseauswahl von Weich- und Schnittkäse mit Trauben
- kleine Ziegenkäse im Schinkenmantel gebraten kalt
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern

WARME VORSPEISEN

- Asiatische Hackbällchen mit Sesam und Soja & Hähnchenspieße mit Erdnuss- Chilisauce
- Datteln im Speckmantel lecker gebraten warm

Vegetarisch & Vegan: Hausgemachte Falafel & Frühlingsrollen

HAUPTGÄNGE

Maishähnchen in Basilikum-Mascarponesauce mit Kirschtomaten und Frühlingslauch auf Ricotta- Tortellini

Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsauce auf bunten Gemüsestreifen

Gebratener Lachsfilet & Riesengarnelen auf Nudelbett mit Gemüsestreifen an einer Weißwein-Hummercremesauce

Saltimbocca vom Strohschwein mit ital. Schinken & Salbei mit Bergkäse gratiniert

Kleine Kräutersteaks von der Rinderhüfte auf Champignons mit Pfefferrahmsauce

BEILAGEN

Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln mit Meersalz, Olivenöl und Knoblauch

Mediterranes Gemüse, Grüne Bohnen mit exotischen Kokos-Erdnusscrumble

DESSERT

Mousse au Chocolate von weißer und dunkler Schokolade,
cremiges Tiramisu, Borbon- Vanille- Apfelcrumble, Panna Cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten

Ab 50 Personen... 68,90 €/Person

Catering & Partyservice Rastede

Basta
FOOD
COMPANY

Sommer-Buffet

Leicht, unkompliziert…lecker

Ofenbaguette mit 2erlei Dip nach Wahl

VORSPEISEN

- Antipasti-Spezialitäten: Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven, Peperoni, teilweise mit Frischkäse gefüllt
- Tomate-Mozzarellakugel mit Basilikum und Zwiebeln
- Honigmelone mit Serranoschinken & Feigensenf

WARME VORSPEISEN

Hähnchenspieße mit Erdnuss- und Chillisauce |
Datteln im Speckmantel
asiatische Hackbällchen mit Sesam und Sojasauce |
Chickenwings
Vegetarisch & Vegan: Frühlingsrollen und Falafel

WARME SPEISEN

Zitronengras-Hähnchen in Thai-Currysauce mit Basmatireis
Schweinefilet mit Kräuterkruste dazu frische Pilze in Rahmsauce
dazu Rosmarinkartoffeln mit Meersalz & mediterranes Gemüse
Lachsfilet, Garnelen und Buntbarsch gebraten
auf Nudelbett mit Gemüsestreifen an Hummersauce

DESSERT-VARIATIONEN

Weiße und dunkle Mousse au Chocolate
mit eingekochten Bourbon- Vanille-Erdbeeren,
cremiges Tiramisu und frischen Früchten

Ab 30 Personen... 48,90€/ Person
Ab 50 Personen... 46,90€/ Person

Catering & Partyservice Rastede
Basta FOOD COMPANY

Grillbuffet

BBQ - time

Brotauswahl mit Kräuterdip, Grillsaucen & Kräuterbutter

ANTIPASTI & SALATE

Antipasti- Spezialitäten: Gegrilltes, eingelegtes Gemüse wie:
Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven sowie Peperoni
und Tomaten teilweise mit Frischkäse gefüllt
Oldschool Nudelsalat mit Erbsen, Mandarinen & Curry- Mayo
Hausgemachter Krautsalat vom Weißkohl mit Kräutern
Cous- Cous- Salat mit knackigem Gemüse und Hirtenkäse
Farfalle mit Chili, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten & Mozzarella
Mediterraner Kartoffelsalat mit Paprikacreme und Oliven

FRISCH VOM GRILL

Hähnchen auf Zitronengras- Orangen- Marinade
Kleine Kräutersteaks vom Weiderind mit Steakpfeffer
Orangenlachs vom Blech mit Minze und rotem Curry
Balkanröllchen aus Rinderhack & BBQ- Rippchen vom Schwein
Thüringer Bratwurst & Krakauer
saftige Nackensteaks vom Strohschwein herzhaft mariniert

Vegetarisch & Vegan:

Grillkäse mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
Knackiges Gemüse wie Zucchini, Auberginen und Paprika,
Maiskolben, Champignons vom Grill pikant mariniert

BEILAGEN

kleine Kräuterkartoffeln mit Knoblauch, Meersalz, Olivenöl und
orientalischen Gewürzen aus der Pfanne

DESSERT-VARIANTEN

Dunkle Mousse au Chocolate, leichte Joghurt-Mango-Creme
und Fruchtkompott sowie frischen Früchten

buchbar ab 40 Personen

Ab 40 Personen... 49,90€/ Person

Ab 80 Personen... 45,90€/ Person

Pro Person -Preis zzgl. 280,00€ für 3 Std. Grillpersonal und 99,00€ Anfahrt, Grill, Kohle, Zubehörpauschale (20km Umkreis)

Catering & Partyservice Rastede

Basta
FOOD
COMPANY

Schnitzelbuffet

Das Schlemmerbuffet, das Allen schmeckt….

Ofenbaquette mit Tzazikidip

Hausgemachte Salate

Frischer Krautsalat mit grüner Paprika und Kräutern

Oma`s Bohnensalat mit Zwiebeln Süß -Sauer

Oldschool Möhrensalat mit Zitrone

Schnitzel- Auswahl:

Schnitzel vom Schwein, paniert & gebraten

Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust

Saucen:

Champignon-Rahmsauce

Fruchtige Thai-Currysauce

Paprikasauce nach pikanter Balkan- Art

Beilagen:

Kartoffelgratin und Kartoffelkroketten

Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Schnitzelbuffet

Ab 30 Personen.... 25,90€

(ohne Dessert!)

mit Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit roter Grütze &

Bourbon-Vanillesauce

Schnitzelbuffet mit Dessert:

Ab 30 Personen.... 29,90€/ Person

Ab 60 Personen…. 27,90€/ Person

Catering & Partyservice Rastede

Basta FOOD COMPANY

Nur in Verbindung mit unserem XXL Riesensmoker & Personal

Smoker-Buffet

Ab 50 Personen buchbar

- BBQ- Pulled Pork aus dem Smoker frisch vor ihren Augen in großen Pfannen karamellisiert, im Brötchen mit Krautsalat und Kräuterdip serviert
-Hamburger vom Rind im Brötchen, wahlweise mit Cheddarkäse
- Rippchen butterweich aus dem Rauch mit BBQ-Glasur
- Rauchwurst: Krakauer- und Thüringer- Art
- Lemon Chicken – Hähnchenkeulenfleisch mariniert mit Zitronengras und Curryhonig zart geräuchert und dann gegrillt

Vegetarisch & Vegan:

- Buntes gegrilltes Gemüse, fein mariniert mit Basta Spezialgewürz große Stücke von Paprika, Zucchini & Co. Lecker gegrillt
- Grillkäse mit Zwiebeln-Tomatensalsa auf Italienischem Gemüse

Beilagen aus der Pfanne

- Kräuterkartoffel mit Olivenöl, Knoblauch und orientalischen Gewürzen

Salate

Antipasti- Spezialitäten: Gegrilltes, eingelegtes Gemüse wie: Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven sowie Peperoni
Farmersalat: Paprika, Gurke, Zwiebel, Oliven, Hirtenkäse, Tomaten und Mais mit Balsamicodressing
Oldschool Nudelsalat wie er gehört: Erbsen, Mandarinen, Curry- Mayo
Kartoffelsalat Omas Style: mit Mayo, Zwiebeln und Gürkchen
Nudelsalat: mit Chili, Frühlingszwiebeln & Kirschtomaten
Tomate Mozzarella: mit Basilikum und Balsamico
Omas Bohnensalat: mit Zwiebeln Süß- Sauer
Verschiedene Dips, wie Gartenkräuterdip & Humus und Brötchen satt

Dessert

Bourbon- Vanillecreme & Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanille-Erdbeerenkompott und Marshmallows

Ab 50 Personen.... 46,90€/ Person
Ab 80 Personen…. 44,90€/ Person

dazu buchbare EXTRAS:
Chickenwings, Garnelen, Lachsfilet, Rinderbrust, Lammburger, Bentheimer Schwein, Ibericoschwein, Baconbombs, Ribeye-Steaks, Rumpsteaks und vieles mehr….

Einmalige Pauschale für Anfahrt, Abfahrt, Aufbau und Holz und Späne, 3 Mann/ Frau Personal und XXL Riesensmokeranhänger : 450,00€ im Umkreis von 20 Km ab Rastede.
Porzellangeschirr und Metallbesteck wird gesondert abgerechnet: 4,50€/ p. P.

Buffet

„Italien Fanboy“

Italienische Klassiker

Ciabatta mit Antipastidip und italienischer Kräuterdip

Antipasti- Variation & VORSPEISEN

-Verschiedene gegrillte Gemüsesorten wie Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern & Balsamico
teils mit Frischkäse gefüllte Antipasti: Pepperoni, Oliven und Artischocken
-Tomaten- Bruschetta mit Zwiebeln & Kräutern mit Parmesan überbacken
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
-Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Kernen und Parmesan an hausgemachten Balsamico-Honigdressing
-Mozzarella fein mariniert mit Basilikum und Kirschtomaten
-Honigmelone mit Parmaschinken und Feigensenf

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei & Schinken in Marsalasauce
Hähnchenbrust gegrillt mit Basilikum-Mascarpone- Sauce
Garnelen mit Knoblauch und Chili, Kirschtomaten & Lauch auf Spaghettini
Lachsfilet mit Spinat und Trüffel-Sahnesauce auf Penne- Nudeln
Tortellini ala Panna mit Schinken Sahnesauce
Mediterranes Gemüse
Lasagne Bolognese mit Hack & Tomate mit Käse gratiniert

DESSERT-VARIANTEN

Panna Cotta mit Himbeermark, cremiges Tiramisu mit Blaubeeren,
Limoncellocreme mit Biscotti und Meringe

Ab 35 Personen.... 48,90€/ Person
Ab 70 Personen.... 44,90€/ Person

Catering & Partyservice Rastede

Basta FOOD COMPANY

Pastabuffet Ciao Bella

Pasta…..und Basta !!

Ciabatta mit italienischer Kräuterdip

SALATE

Tomaten-Mozzarellasalat mit Zwiebeln und Basilikum

Ruccolasalat mit gerösteten Kernen, getrockneten Tomaten und Parmesan an Balsamico-Honigdressing

PASTA

Penne mit Lachs und Spinat in Weißwein-Hummer- Butterssauce

Tortellini in Schinken-Sahnesauce mit Gartenkräutern

Spaghetti mit Bolognesesauce und Parmesan

Vegetarische Lasagne mit Tomatensoße und Käse gratiniert

Farfallenudeln mit Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln & Kirschtomaten an Mascarpone- Basilikumsauce

Ab 30 Personen.... 26,90€/ Person
OHNE Dessertpreis

Dessert

Limoncellocreme mit Biscotti Brösel und Baiserstückchen

Dunkle Mousse au Chocolate

Ab 30 Personen.... 32,90€/ Person
Ab 70 Personen…. 29,90€/ Person

Catering & Partyservice Rastede
basta FOOD COMPANY

Fingerfood & Canapés

Für ihren Empfang, Cocktailparty, Businesslunch, …

Fingerfood No.1 Kleine Auswahl

zum Empfang als Snackmenge

Baguettescheiben belegt mit:

- Gekochtes Ei und Fleischsalat
- Forelle mit Meerrettich und Orange
- Camembert mit Preiselbeer
- Bergkäse und Weintraube
- Entenbrust mit Cumberlandsauce
- Rohschinken mit Melonenbällchen an Feigensenf

Snacks im Weckglas/kalt:

- Chickensticks gebraten kalt auf buntem Pastasalat mit Curry-Mangodressing

- Tomate Mozzarellasalat mit Zwiebeln und Pestodip

Vegetarisch & Vegan

- Knackiger Linsensalat süß-sauer mit Falafel und Humusdip

- Bulgursalat mit Kohl, orientalischen Gewürzen und buntem Gemüseallerlei

Pro Person 5-6 Teile im Mix … 22,80€/ Person

Ab 25 Personen bestellbar

Fingerfood No.2 Große Auswahl

mit warmen Komponenten als Mahlzeitmenge

Die gleiche Auswahl an kalten Speisen wie No.1 zzgl. warme Fingerfoods im Chaving Dish serviert:

Hähnchenspieße mit Erdnuss-Satè- sauce

Asiatische Hackbällchen mit Sesam, Sojasauce & Sweetchilisauce

Datteln im Speckmantel gebraten & Garnelen im Knusper -Kartoffelmantel

Vegetarisch & Vegan:

Hausgemachte Falafel & Frühlingsrollen

Fingerfood No. 1 und No. 2 im Mix … 29,50€/ Person

Suppenküche

Suppenangebot:

Alle Suppen werden in einem Suppentopf inkl. Schöpfkelle geliefert.

Dieser ist elektrisch oder mit einer Brennpaste beheizt.

Die Suppen unterscheiden sich in 2 Kategorien:

1. **Die Vorspeisenportion:** Diese Kategorie kann nur zu einem Menü dazugebucht werden und ist als Vorspeisenportion kalkuliert mit einer Menge von 250ml pro Portion. Entspricht hierbei der Menge einer Suppentasse bzw. eines Suppentellers.
   Preis pro Portion 5,90€ - ab 20 Personen bestellbar
2. **Die Mahlzeitportion:** Dies Kategorie kann als Hauptmahlzeit bestellt werden und ist als vollwertige Mahlzeit kalkuliert, mit einer Menge von 500ml pro Portion. Entspricht hierbei der Menge von ca. 2 Suppentassen bzw. 2 Suppentellern. Diese Variante beinhaltet einen Brotkorb und Butter bzw. Frischkäsedip/ Dip nach Wahl.
   Preis pro Portion 9,90€ - ab 20 Personen bestellbar

Unsere Suppen:

- Thai-Curry-Kokossuppe mit Koriander und frischen Gemüsewürfeln (Vegan möglich)
- Möhren-Ingwersuppe mit Kokos (Vegan möglich)
- Gyrossuppe mit Schmelzkäse, Paprika, Sahne & Knoblauch
- Tomatensuppe mit Creme Fraiche und Kräutern
- Linsensuppe Indisch mit Hähnchen oder Tofu(Vegan möglich)
- Grüner Bohneneintopf mit Kassler und Mettwurst
- Klassische Erbsensuppe wie von Oma
- Spießbratensuppe mit Paprika, Zwiebeln, Sahne und Käse
- Kürbissuppe Chili-Vanilli mit Frischkäse
- Käse-Lauchsuppe mit Hack und Käse
- Steinpilzrahmsuppe mit Kräutern

Weitere Suppen auf Anfrage.
Wir können alles Kochen, was Sie sich wünschen.

Hinweis: Wir Kochen ausschließlich mit natürlichen Zutaten und frischen Gemüse. Alle Suppen werden ohne gekörnte Brühe, ohne Geschmacksverstärker und ohne Hefeextrakte hergestellt.

Sonntagsbraten aus dem Ofen

Bratencatering als Komplettlösung

1 Braten nach Wahl + 1 Kartoffelbeilage nach Wahl

+ 1Gemüsebeilage nach Wahl + 1 Salat nach Wahl

Ab 20 Personen bestellbar. Alles reichlich zum Sattwerden.

Preis pro Person 22,50€

Braten Zur Wahl:

- Spießbraten vom Schwein mit Champignon- oder Pefferrahmsoße
- Balkanbraten vom Schein mit Paprika-Zwiebelsoße
- Krustenbraten, gepöckelt mit Knuspriger Schwarte an Zwiebelsoße
- Putenrollbraten mit Pikanter Paprikasoße
- Pulled Porkbraten vom Schweinenacken mit BBQ Soße
- Burgunderbraten gepöckelt und geräuchert mit Senf-Honigdip

Kartoffelbeilage zur Wahl:

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Kartoffelkroketten
- Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl
- Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln

Gemüse zur Wahl:

- Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken
- Rotkohl wie Oma ihn macht
- Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
- Texmexgemüse mit Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln & Paprika

Salate zur Wahl:

- Möhrensalat mit Zitrone süß Sauer
- Bohnensalat von Wachs und Grünen Bohnen mit Zwiebeln süß sauer
- Krautsalat hausgemacht mit Paprikastreifen
- Rotkohlsalat mit Blsamico und kräutern
- Bauernsalat mit Oliven, Hirtenkäse, Mais, Tomaten, Gurke

Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt.
Lieferung und Besteck werden immer extra berechnet.
Preis für Lieferung nach Absprache: Entfernung und Aufwand

Toilettenwagen & Kühlwagenverleih



Luxus Toilettenwagen

mit Heizung und Warmwasser

Ideal für private Partys, Polterabende, Hochzeiten , Geburtstage Firmenfeiern
Der passt auf jede Auffahrt!!!!
Bestens geeignet für Veranstaltungen bis 120 Personen.

Es sind auch XXL Wagen verfügbar bis 500 Personen.



Ausgestattung Mini Deluxe mit je :
1 Damenkabine mit WC , Waschbecken, Heizung Spiegel und Beleuchtung
und
1 Herrenkabine mit WC, Waschbecken, Heizung, Spiegel, Beleuchtung und Urinal

Preis: 279,00€ pro Tag inkl. Lieferung & Abholung. Je Folgetag 99,00€
Abrechnungszeitraum von Liefertag 12 Uhr bis Folgetag 12 Uhr .
+49,00€ Endreinigung einmalig oder kostenlos selber reinigen!
Langzeitmiete: ab 1 Woche Sondertarif ! !

Der Wagen wird durch uns geliefert, aufgebaut und abgeholt im Umkreis von 10 km ab Rastede. Darüber hinaus wird nach Kilometern abgerechnet. 1,50€ pro Kilometer.
Der Toilettenwagen besitzt keinen Tank. Er muss an die Kanalisation angeschlossen werden. Schläuche sind dabei. Der Wagen verfügt über eine Häckslerpumpe , dadurch können weitere Strecken und sogar kleine Steigungen mit einem flexiblen Schlauch überbrückt werden .







Was muss am Veranstaltungsort vorhanden sein:
1 Wasseranschluss GK oder Gardena
1 Elektroanschluss 230v
1 Abwasserzugang bzw. Gulli

Die Abrechnung erfolgt im Voraus per Überweisung gegen Rechnung 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn.
Kaution 250,00€ wird zusammen mit der Rechnung fällig. Die Kaution wird nach Abholung per Überweisung erstattet.

Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungstag kostenlos.