

Ihr Catering-Erlebnis

Für Melanie Musterfrau

Ihr Kulinarisches Erlebnis

Wir kreieren nicht einfach nur Catering – wir schaffen unvergessliche Momente. Mit unzähligen Hochzeiten, Geburtstagen, Firmenfeiern und vieles mehr bringen wir die richtige Erfahrung mit. Unsere Mission: Ihre Gäste zu begeistern und das Event kulinarisch einzigartig zu machen.

Für Sie haben wir ein exquisites Menü zusammengestellt, das Ihre Gäste begeistern wird. Höchste Qualität, frische Zutaten und liebevolle Zubereitung – für Ihr perfektes Event.



Für Ihre Veranstaltung

ANGEBOT FÜR

Frau Melanie Musterfrau

KONTAKT

melanie.musterfrau@example.com
01701234567

LIEFERDATUM

22.08.2026 um 17:00-18:00 Uhr

PERSONENANZAHL

60 Personen

LIEFERADRESSE

Wird bei Bestätigung abgefragt

Sehr geehrte Frau Musterfrau,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Catering-Service. Mit über 10 Jahren Erfahrung wissen wir: Exzellentes Essen macht Events unvergesslich.

Für Ihre Veranstaltung am 22.08.2026 mit 60 Personen haben wir eine passende Speisenauswahl zusammengestellt. Frische Zutaten und individuelle Zubereitung garantiert.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.

Mit kulinarischen Grüßen

Thomas

Daniel Thomas

Ihre Speisenauswahl

Vorspeise



Garnelen

Zarte Garnelen, saftig gegrillt und mit einer feinen Kräutermarinade veredelt.



Carpaccio

Fein geschnittenes Carpaccio vom Rind, zart auf der Zunge zergehend, wird mit einem Hauch von frisch gehobeltem Parmesan und einem Spritzer aromatischem Olivenöl veredelt.



geräucherter Lachs

Feinster, geräucherter Lachs, der auf der Zunge zergeht.



Vitello Tonato

Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch, zart und saftig, wird von einer cremig-aromatischen Thunfischsauce umhüllt.

Ihre Speisenauswahl

Hauptgänge



Rumpsteak mit Rotweinsauce

Zartes Rumpsteak, perfekt gebraten, wird von einer sämigen Rotweinsauce umhüllt, die mit ihren feinen Aromen eine harmonische Ergänzung bildet.



Quinoa Gemüsepfanne

Zarte Quinoa vereint sich mit einem farbenfrohen Potpourri aus knackigem Gemüse zu einer aromatischen und harmonischen Komposition.



Zartes Hühnchen

Zarte Hühnchenbrust, saftig gebraten und mit einer feinen Kräutermarinade veredelt.



Lachs

Zarter Lachs, saftig gegart und mit feinen Kräutern veredelt.

Ihre Speisenauswahl

Nachspeise



Panna Cotta

Diese klassisch italienische Panna Cotta verwöhnt mit ihrer cremig-zarten Textur und einem fein-milchigen Aroma.



Schokoladen Mousse mit Fruchtspiegel

Ein zartschmelzender Genuss: Cremige Schokoladenmousse, die auf der Zunge zergeht, wird von einem fruchtig-aromatischen Fruchtspiegel elegant ergänzt.

Ihre Speisenauswahl

Beilagen & Mehr



Kartoffelgratin

Herzhaft-cremiger Kartoffelgratin, dessen zarte Kartoffelscheiben von einer aromatischen Käsekruste umschlossen werden.



Nudeln

Zarte Nudeln, umhüllt von einer cremig-aromatischen Sauce.

Preisauflösung

Menü (60 Pers., Ø 50.05 € inkl. MwSt.)

3003.00 €

Lieferung

Kostenfrei

Gesamtbetrag (inkl. MwSt.)

3003.28 €

Enthaltene MwSt. (7%)

196.48 €

Jetzt Buchen

Hinweise

Angebot 14 Tage gültig

Dieses Angebot ist freibleibend und 14 Tage ab Ausstellungsdatum gültig, jedoch maximal bis 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin.

Anmerkungen

Hochzeits-Test-PDF (Backend Worker)

Es gelten unsere AGB (Privat: von-thomas.de/agb-privat, Gewerbe: von-thomas.de/agb-gewerbe) und die Widerrufsbelehrung (von-thomas.de/widerruf).

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (7% ermäßigter Steuersatz für Catering), sofern nicht anders ausgewiesen.

Zahlungsziele:

Anzahlung 10%: 300.33 € (fällig bis 05.03.2026)

Zwischenrechnung 50%: 1501.64 € (fällig 21 Tage vor Event)

Abschlussrechnung 40%: 1201.31 € (fällig 1 Tag nach Event)

Bitte bestätigen Sie dieses Angebot über den Link in der E-Mail. Nach Ihrer Bestätigung prüfen wir den Termin final und senden Ihnen die Auftragsbestätigung.

Allergene

Allergene werden auf Nachfrage bzw. in der Auftragsbestätigung detailliert genannt. Wenn Sie Allergiker sind oder Personen allergisch sind, geben Sie dies gerne an – wir prüfen das für Sie.

Kontakt

Telefon: 02831 9760600

Kontaktformular: von-thomas.de/kontakt

Website: von-thomas.de