

## Platz für deine persönlichen Notizen

### Vertragsbedingungen

Bis spätestens 2 Wochen vor Liefertermin sollte Ihre Bestellung bei uns eingehen.

Die Cateringleistung erfolgt erst ab 20 Personen.

Bis zur Abgabe unserer Speisen, können wir im Rahmen unseres betriebseigenem HACCP- Konzeptes die lebensmittelrechtlichen Bedingungen gewährleisten. (kühlpflichtige Lebensmittel bei +7°C, heiß zuhaltende Speisen mindestens + 65°C). Wir weisen Sie vorsorglich darauf hin, dass Ihrerseits entsprechende Maßnahmen einzuleiten sind. Für Zuwiderhandlungen übernehmen wir keine Haftung.

Bei Einwirkung von höherer Gewalt, z. B. plötzlicher Energieausfall oder unvorhersehbare Verkehrs- und Straßenbedingungen kann der Besteller keine Schadensansprüche gegenüber dem Lieferanten geltend machen.

#### Allergene:

- a) enthält glutenhaltiges Getreide
- b) enthält Krebstiere
- c) enthält Eier
- d) enthält Fisch
- e) enthält Sellerie
- f) enthält Sojabohnen
- g) enthält Milch
- h) enthält Senf
- i) kann Spuren von Nüssen, Soja, Ei und Gluten enthalten

#### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsmitteln
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker

Spuren von Allergenen (lt. EU LMIV Nr. 1169/2011) wie Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf, Ei, Soja und Milch können allerdings in unserer Küche aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

# Catering-Service

## Ferienpark Feuerkuppe



Sehr geehrte Gäste,

hier finden Sie unser abwechslungsreiches Cateringangebot.

Wir legen großen Wert auf die frische Zubereitung unserer Speisen.

Sie werden von uns professionell und ganz nach Ihren Wünschen beraten.

Selbstverständlich richten wir für Sie auch bevorstehende Familien- oder Betriebsfeiern aus.

Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf und wir erarbeiten gemeinsam ein Angebot.

Ihr Team vom Ferienpark Feuerkuppe  
**Ferienpark Feuerkuppe Service GmbH**  
Zur Feuerkuppe 2  
99706 Sondershausen / OT Straußberg  
Tel: 03 63 34 / 5 32 61

## Grillbuffet

- Thüringer Bratwurst<sup>g</sup>
- Rostbrätel „Feuerkuppe“ mit Zwiebeln
- Hähnchenspieße
- Nudelsalat<sup>a</sup> mit Knoblauch
- Hirtensalat<sup>g</sup>, Hirtenkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
- Baked Potatoes mit Kräuterdip<sup>g</sup>
- Brotkorb (Mischbrot<sup>a</sup>, Körnerbrot<sup>a</sup>, Weißbrot<sup>a</sup>, Baguettes<sup>a</sup>, Partytraube<sup>a</sup>)
- Senf<sup>e</sup>
- Ketchup<sup>2</sup>
- Obstkorb (Ananas, Apfel, Birne, Weintraube, Erdbeere, Physalis)



## Rustikales Buffet

- cremige Hackfleisch-Käse<sup>1,a</sup>-Lauch-Suppe
- gegrillte Minihaxer<sup>i</sup>
- BBQ Spareribs<sup>h</sup>
- Schlachteplatte (Rotwurst<sup>e,h,2,3</sup>, frische Knackwurst<sup>a,e,h</sup>, Sülze<sup>1,2,3,4</sup>, Schinkenspeck<sup>e,2,4</sup>, Hausmacher Leberwurst<sup>2,3</sup>)
- Wildschweingulasch nach Straußberger Art<sup>a,e,h</sup>
- gedünstetes Apfelrotkohl<sup>1,a</sup>
- Weinsauerkraut<sup>a</sup>
- Rahmchampignons<sup>a,g</sup>
- Hirtensalat<sup>g</sup>, Hirtenkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
- Salzkartoffeln mit Rosmarin
- Thüringer Klöße<sup>3</sup>
- Brotkorb (Mischbrot<sup>a</sup>, Körnerbrot<sup>a,i</sup>, Weißbrot<sup>a</sup>, Baguettes<sup>a</sup>, Partytraube<sup>a</sup>)
- Schokoladenpudding<sup>a,g</sup> „nach Art des Hauses“ mit Vanillesoße<sup>2,g</sup>



## Buffet „Feuerkuppe“

- Klare Brühe mit Gemüse und Grießklößchen<sup>a,c,f,g,e,h</sup>
- zarte Schweinemedallions mit Würzfleisch<sup>a,g</sup> und Käse<sup>1,g</sup> überbacken
- Schwarzbiergulasch<sup>a,h</sup> „Feuerkuppe“
- Zanderfilet auf Lauchbett<sup>g</sup>
- Geflügelpfanne (Hähnchenbrustfilet, Cordon Bleu<sup>a,c,g</sup>, Hähnchenspieße, Chicken Wings, Nuggets<sup>a,c,g,f,e</sup>)
- Pfannengemüse mediterran<sup>g</sup>
- Schwarzwurzeln in Butter<sup>g</sup> gebraten
- Gurkensalat mit Mango
- Wedges mit Kräuterdip<sup>g</sup>
- Basmatireis
- Thüringer Klöße<sup>3</sup>
- frischer Himbeerjoghurt<sup>g</sup>



Preis pro Person:

18,00 €

Preis pro Person:

24,00 €

Preis pro Person:

27,00 €