



BUFFET & CO

LIEBEVOLL ZUBEREITETE SCHMANKERL

KÖSTLICHER GENUSS & SOZIALES ENGAGEMENT – ZU PREISEN, DIE SCHMECKEN!

KONTAKT | Tel: 089 130101-0 | vivaclara@condrobs.de | www.vivaclara.de



Condrobs
Wir helfen.



VORSPEISEN

- Portionsgröße 100g
- Angerichtet auf Platten

Fragen Sie uns nach saisonalen Angeboten!

Sie wünschen ein komplettes Menü?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Quiche Variation in Würfelchen	2,28 €	2,13 €
Honigmelone mit Serranoschinken	2,38 €	2,22 €
Fetakäse in Kräuteröl eingelegt	2,99 €	2,79 €
Antipasti-Platte	3,36 €	3,14 €
Räucherfischplatte mit Meerrettich	3,48 €	3,25 €
Bayrischer Käseaufstrich mit Zwiebelringen	3,48 €	3,25 €
Vitello Tonnato	4,98 €	4,65 €
Wurstplatten		
• Kategorie A: Roher und gekochter Schinken, Salami	3,55 €	3,32 €
• Kategorie B: Serrano Schinken, Mailänder Salami, Bauernschinken, Pfefferbeißer , Fleischpflanzerl	4,99 €	4,66 €
Käseplatten		
• Kategorie A: Gouda, Emmentaler, Brie, Gorgonzola	3,95 €	3,69 €
• Kategorie B: Gouda, Ziegenkäse, Parmesan, Camembert, Bergkäse	5,50 €	5,14 €

SUPPEN

- Portionsgröße 200ml
- Im Wärmebehälter für Ihr Buffet

Fragen Sie uns nach saisonalen Angeboten!

Sie wünschen ein komplettes Menü?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Sellerie-Apfel-Süppchen	3,20 €	2,99 €
Karottencremesuppe mit Ingwer	3,20 €	2,99 €
Italienische Minestrone mit Nudeln und Parmesan	3,50 €	3,27 €
Rinderbouillon mit Einlage nach Wunsch	3,80 €	3,55 €
Tom Kha Gai – Zitronengras-Kokos-Suppe mit Gemüse und Hähnchen	4,10 €	3,83 €
Vegan:		
Erbsensuppe mit Minze	3,20 €	2,99 €
Kartoffel-Oliven-Süppchen	3,20 €	2,99 €
Tomatensuppe mit Kokosmilch	3,20 €	2,99 €
Süßkartoffelsuppe mit Zimt und Honig	3,30 €	3,08 €
Rote-Bete-Limetten-Kokos-Suppe	3,50 €	3,27 €



SALATE

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Portionsgröße 100g	Blattsalatvariation mit Dressing	1,99 €	1,86 €
• In Buffetschalen angerichtet	Variation aus 3 Rohkostsalaten der Saison	2,35 €	2,20 €
	Bayerischer Kartoffelsalat	2,35 €	2,20 €
Fragen Sie uns nach saisonalen Angeboten!	Bayerischer Krautsalat	2,35 €	2,20 €
	Bayerischer Wurstsalat	3,00 €	2,80 €
	Pastasalat mit Feta, Cocktailtomaten und hausgemachtem Pesto	3,00 €	2,80 €
Sie wünschen ein komplettes Menü?	Griechischer Hirtensalat	3,21 €	3,00 €
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!	Panzanella – Ital. Brotsalat mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Artischocken in Kräutermarinade	3,21 €	3,00 €
	Glasnudelsalat mit Gemüse, Wakame und Sesam	3,21 €	3,00 €
	Salade Nicoise – Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohne, Sardellen	3,31 €	3,09 €
	Vegan:		
	Couscous-Salat mit Gemüse, Minze und Datteln	3,00 €	2,80 €
	Kichererbsen-Avocado-Salat mit Chili	3,21 €	3,00 €
	Salat aus mediterranem Grillgemüse	3,21 €	3,00 €
	Orangen-Fenchel-Salat mit Sonnenblumenkernen	3,21 €	3,00 €
	Dressings zur Auswahl:		
	Balsamicodressing (vegan)		
	Frenchdressing		
	Joghurtdressing		

GEBÄCK

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Portionsgröße 30g	Bauernbrot	0,35 €	0,33 €
• Im Brotkorb angerichtet	Baguette	0,43 €	0,40 €
	Mini Laugengebäck	0,43 €	0,40 €
	Ciabatta	0,45 €	0,42 €
	Variation aus verschiedenem Gebäck	0,55 €	0,51 €
	Mini Semmeln	0,64 €	0,60 €



VEGETARISCHE/ VEGANE HAUPTSPESIEN

- Im Chafing-Dish angerichtet
- Teller und Besteck können dazu gebucht werden

Fragen Sie uns nach saisonalen Angeboten!

Sie wünschen ein komplettes Menü?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Rigatoni mit vegetarischer Bolognese und Parmesan	6,79 €	6,35 €
Penne in Gorgonzolarahm mit Blattspinat	6,79 €	6,35 €
Kartoffel-Feta-Pfanne mit Gemüse und Oliven	6,96 €	6,50 €
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Tomatensauce mit Käse gratiniert	7,28 €	6,80 €
Quiche mit buntem Gemüse der Saison	7,38 €	6,90 €
Quiche mit frischen Champignons und Lauch	7,38 €	6,90 €
Quiche mit Spinat, Feta und Tomaten	7,38 €	6,90 €
Tortellini Verde in Frischkäsesauce mit Cocktailtomaten	7,49 €	7,00 €
Gemüselasagne mit frischem Gemüse der Saison	7,49 €	7,00 €
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,70 €	7,20 €
Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Mandelkruste	7,70 €	7,20 €
Spinatknödel mit herzhafter Käsesauce	7,81 €	7,30 €
Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmschwammerl	8,03 €	7,50 €
Vegan:		
Pasta mit Rote-Bete-Pesto und Walnüssen	6,80 €	6,35 €
Marokkanischer Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse	7,17 €	6,70 €
Marokkanische Couscous-Pfanne mit Gemüse, dazu veganer Minzdip	7,17 €	6,70 €
Chili sin Carne mit Tofu, dazu Baguette	7,17 €	6,70 €
Rosmarin-Polenta-Ecken an Ratatouille	8,03 €	7,50 €
Gemüse-Kokos-Curry an buntem Reis	8,35 €	7,80 €
Süßkartoffelwürfel und Gemüse in Kokos-Ingwersoße, dazu Basmatireis	8,45 €	7,90 €



HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Im Chafing-Dish angerichtet • Teller und Besteck können dazu gebucht werden 	Deftiger Linseneintopf mit Wiener, dazu Bauernbrot	6,79 €	6,35 €
	Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesan	6,79 €	6,35 €
<p>Fragen Sie uns nach saisonalen Angeboten!</p>	Chili con Carne vom Rind mit Sauerrahm, dazu Baguette	6,79 €	6,35 €
	Quiche „Lorraine Art“ mit Speck und Lauch	7,38 €	6,90 €
<p>Sie wünschen ein komplettes Menü?</p> <p>Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot</p>	Hausgemachte Lasagne al forno vom Rind	7,70 €	7,20 €
	Pikante Gulaschsuppe mit Baguette	7,70 €	7,20 €
	Köttbullar in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Püree	8,03 €	7,50 €
	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Jus und Kartoffelpüree	8,35 €	7,80 €
	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Rucola-Salat	8,45 €	7,90 €
	Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel mit Curry-Mango-Sauce und Basmatireis	8,66 €	8,10 €
	Schweinebraten mit Kümmelsauce, Krautsalat und Kartoffelknödel	8,66 €	8,10 €
	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Kartoffel-Gurken-Salat	8,99 €	8,40 €
	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Spätzle	8,99 €	8,40 €
	Chicken-Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis	8,99 €	8,40 €
	Rindergulasch mit Nudeln	9,42 €	8,80 €
	Hähnchen-Saltimbocca mit Salbei-Jus und Kartoffelgratin	9,74 €	9,10 €
	Tafelspitz mit Kren-Sauce und Petersilienkartoffeln	11,24 €	10,50 €
	Schweinefilet-Medaillons an Rahmsauce mit Butterspätzle	12,31 €	11,50 €
	Sauerbraten mit Blaukraut und hausgemachten Serviettenknödeln	12,31 €	11,50 €
	Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons in Rahm, dazu Spätzle	14,97 €	13,99 €

HAUPTSPEISEN MIT FISCH

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Im Chafing-Dish angerichtet • Teller und Besteck können dazu gebucht werden 	Penne mit Thunfisch-Tomaten-Sauce, dazu Parmesan	6,79 €	6,35 €
	Quiche mit Thunfisch und Tomaten	7,38 €	6,90 €
<p>Fragen Sie uns nach saisonalen Angeboten!</p>	Quiche mit Räucherlachs und Spinat	7,38 €	6,90 €
	Hausgemachte Lasagne mit Blattspinat und Lachs	8,03 €	7,50 €
<p>Sie wünschen ein komplettes Menü?</p> <p>Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot</p>	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat	8,45 €	7,90 €
	Mediterranes Fischfilet mit Tomaten und Oliven an Kräuterreis	8,99 €	8,40 €
	Zanderfilet an Zitronenbutter, frischem Gemüse und Kartoffel-Basilikum-Püree	11,66 €	10,90 €
	Lachsfilet mit Meerrettichkruste an Weißweinsosse mit Rosmarinkartoffeln	13,48 €	12,60 €



DESSERTS

- Portionsgröße 100g
- In Buffetschalen angerichtet
- Auf Wunsch bereiten wir alle Desserts ohne Alkohol zu

Fragen Sie uns nach saisonalen Angeboten!

Sie wünschen ein komplettes Menü?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,25 €	3,04 €
Panna Cotta mit Ananas-Chili-Ragout	3,35 €	3,13 €
Mousse au Chocolat	3,35 €	3,13 €
Weißes Schokomousse mit Himbeerspiegel	3,35 €	3,13 €
Hausgemachtes Tiramisu	3,35 €	3,13 €
Bayerische Creme mit Himbeersoße	3,35 €	3,13 €
Mascarpone-Creme mit Cantuccini und Mangomark	3,35 €	3,13 €
Joghurt-Mousse mit Beerengrütze	3,35 €	3,13 €
Französischer Schokoladenkuchen	3,35 €	3,13 €
Gemischte Kuchenplatte für 10 Personen	12,50 €	11,68 €
Vegan:		
Obstkorb saisonal (pro Stück Obst)	1,00 €	0,93 €
Frischer Fruchtsalat	3,35 €	3,13 €
Nuss-Pudding aus Mandelmilch mit Mandelkrokant	3,40 €	3,18 €
Chia-Pudding mit Fruchtmark	4,39 €	4,10 €
Obstplatte gemischt für 10 Personen	23,99 €	22,42 €



GETRÄNKE

- Getränke in Flaschen aus unserem Sortiment können nach tatsächlichem Verbrauch berechnet werden. Es gilt ein Mindestverzehr von 50% der Bestellmenge.

Sie haben weitere Wünsche?

Gerne liefern wir weitere Getränke auf Anfrage!

Heiße Getränke

		brutto	netto
Gepa Bio Kaffee	1,0 l	5,99 €	5,60 €
Gepa Bio Tee	0,2 l	1,12 €	1,05 €

Alkoholfreies

Adelholzener Wasser classic oder naturell	0,5 l	1,42 €	1,33 €
Adelholzener Wasser classic oder naturell	1,0 l	1,99 €	1,86 €
Adelholzener Bio-Fruchtsaftschorle verschiedene Sorten	0,5 l	1,74 €	1,63 €
Adelholzener Fruchtschorle Apfel oder Johannisbeere	1,0 l	2,84 €	2,65 €
Chiemseer Bio Apfel- oder Orangensaft	1,0 l	3,81 €	3,56 €
Afri Cola, Afri Cola Zuckerfrei	0,33 l	2,20 €	2,06 €

Bier

Tegernseer Helles	0,5 l	2,14 €	2,00 €
Paulaner Helles Alkoholfrei	0,5 l	2,14 €	2,00 €
Erdinger Weißbier	0,5 l	2,14 €	2,00 €

Wein und Prosecco

Prosecco Soliggo Frizzante D.O.C.	0,75 l	8,56 €	8,00 €
Elegance Merlot Vin de Pay rot	0,75 l	9,84 €	9,20 €
Riesling Tradition trocken Rheinpfalz weiß	0,75 l	10,91 €	10,20 €



GESCHIRR

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Preise pro Stück inklusive Reinigung	Besteck Chrom	0,32 €	0,30 €
• Bei Verlust/ Bruch von Artikeln berechnen wir den Anschaffungspreis, mindestens 1 Euro	Geschirr Porzellan einfache Ausführung	0,43 €	0,40 €
• Silberbesteck, Flying-Buffer-Geschirr, etc. bieten wir auf Anfrage!	Gläser einfache Ausführung	0,43 €	0,40 €

EQUIPMENT

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Bei Verlust / Bruch von Artikeln berechnen wir den Anschaffungspreis, mind. 1 Euro	Stehtisch Kunststoff weiß 0,70 cm	12,84 €	12,00 €
	Biertisch / Arbeitstisch / Buffettisch	9,63 €	9,00 €
	Biertischgarnitur	18,19 €	17,00 €
	Weißer Strehkappe für Stehtische (Preis bis 15 Stück)	7,42 €	6,93 €
	Tischdecke 80x80cm	4,28 €	4,00 €
	Tischdecke 130x130cm	4,82 €	4,50 €
	Tischdecke 130x170cm	6,42 €	6,00 €
	Lackfolie für Buffettische pro Meter	5,35 €	5,00 €
	Servietten für 10 Personen	1,07 €	1,00 €

Sie benötigen weiteres Equipment?
Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

PERSONAL

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Die Mindesteinsatzzeit für Personal beträgt 4 Stunden.	Veranstaltungskoordination vor Ort pro Stunde	37,45 €	35,00 €
	Servicepersonal vor Ort pro Stunde	32,10 €	30,00 €
	Servicehelfer vor Ort pro Stunde	27,82 €	26,00 €
	Koch vor Ort pro Stunde.	33,17 €	31,00 €

Welches Personal benötigen Sie?
Wir beraten Sie gerne damit ihre
Veranstaltung rund läuft!