

amado eventcatering



Katalog [Buffets]

# FINGERFOOD & SNACKS BUFFETS

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblings Speisen

Seiten 01–02

# Rustikale Buffets

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblings Speisen

Seiten 03–04

# Mediterrane Buffets

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblings Speisen

Seiten 05–06

# Schlemmerbuffets

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblings Speisen

Seiten 07–08

# Themen Buffets

Feste Buffets – Wir haben Ihnen unsere beliebtesten Speisen zu Buffets zusammen gestellt

Seiten 09–10

## Netto-Preise:

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich bei Speisen 7% & Non Food Produkten 19% Mehrwertsteuer. Bei gleichzeitiger Lieferung von z.B. Speisen & Geschirr ist der volle Steuersatz von 19% auf die gesamte Bestellung zu zahlen.

## Allergene:

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jeweils zu den einzelnen Produkten in unserem Produktkatalog [Speisen].



amado eventcatering  
Inh. Marcel Albrecht

[www.amado-eventcatering.de](http://www.amado-eventcatering.de)  
[info@amado-eventcatering.de](mailto:info@amado-eventcatering.de)

Herzlich Willkommen bei Amado  
Eventcatering und vielen Dank für Ihr  
Interesse! Wir freuen uns über Ihre  
Anfrage und sind selbstverständlich bei  
der Auswahl und Kalkulation behilflich.  
Nutzen Sie das Anfrageformular auf  
unserer Website:  
[www.amado-eventcatering.de](http://www.amado-eventcatering.de)

*Inhaber Marcel Albrecht*

# FINGERFOOD & SNACKS

## BUFFETS

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Fingerfood aus der neben stehende Liste [Seite 2] selbst auswählen.



### Fingerfood Buffet 1

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- 2 Sorten Basis Fingerfood
- 1 Sorte süßes Fingerfood

– 5 Teile pro Personen  
– **Ab 10 Personen**  
– Art.Nr: 20001

**09.00€**  
Pro Person

### Fingerfood Buffet 2

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- Baguetteschnittchen mit Lachs
- 3 Sorten Basis Fingerfood
- 1 Sorte süßes Fingerfood

– 7 Teile pro Personen  
– **Ab 10 Personen**  
– Art.Nr: 20002

**12.00€**  
Pro Person

### Fingerfood Buffet 3

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- Baguetteschnittchen mit Lachs
- 3 Sorten Basis Fingerfood
- 1 Sorte Premium Fingerfood
- 2 Sorten süßes Fingerfood

– 9 Teile pro Personen  
– **Ab 10 Personen**  
– Art.Nr: 20003

**18.00€**  
Pro Person

### Fingerfood Buffet 4

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- Baguetteschnittchen mit Lachs
- 4 Sorten Basis Fingerfood
- 3 Sorten Premium Fingerfood
- 3 Sorten süßes Fingerfood

– 14 Teile pro Personen  
– **Ab 10 Personen**  
– Art.Nr: 20004

**25.00€**  
Pro Person

### Anrichtung

Unser Fingerfood wird auf Palmblatt – Einwegplatten angerichtet & in nachhaltigen Kartons verpackt. Auf Wunsch sind Porzellanplatten möglich.

## Basis Fingerfood

- Pumpernickel [Frischkäse] – mit würzigem Frischkäse & Schnittlauch
- Pumpernickel [Mettigel] – Mini Mettigel mit Zwiebel, Pfeffer & Olive
- Pumpernickel [Lachs] – mit Frischkäsecreme, Räucherlachs & Dill
- Spinat-Lachs-Röllchen – Spinat-Crepe-Röllchen gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß – mit je 2 Kleine Bouletten & Cocktailtomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß – mit je 3 Cocktailtomaten & Mozzarellakügelchen
- Camembert-Trauben-Spieß – Camembertecke & dunklen Weintraube
- Gouda-Trauben-Spieß – Goudawürfel & helle Weintraube
- Partyboulette mit Senftupfer
- Hähnchenunterkeule
- Asiatischer Hähnchenspieß – überzogen mit fruchtiger Marinade & Sesamkernen
- Halbes Ei gefüllt mit Kaviar
- Garnelenspieß – mit schwarzer Olive & Frischkäsebällchen

## Premium Fingerfood

- Antipasti-Spieß – mit getrockneter Tomate, Oliven, Peperoni & Champignon
- Wrap – vegetarisch mit Frischkäse, Paprika, Gurke, Tomate & Eisbergsalat
- Wrap – mit Hähnchenfilet, Blattsalat, Joghurt & Tomate
- Vollkorn Sandwich mit Thunfischcreme, Blattsalat, Tomate & Gurke
- Vollkorn Sandwich mit Kochschinken, Käse, Blattsalat, Paprika, gekochtes Ei & Mayonnaise
- Nudelsalat [Pesto] mit getr. Tomate, Paprika, Schafskäse, Olive & Basilikumpesto [portioniert]
- Kartoffelsalat [klassisch] gespießt mit kleiner Partyboulette [portioniert]
- Rindfleischsalat mit Rindfleisch, Paprika, Perlzwiebeln & Gurken [portioniert]
- Geflügelsalat mit Hähnchenbrust, Mandarinen, Ananas, Spargel & Champignons [portioniert]

## Süßes Fingerfood

- American Soft Cookies – mit Schokostückchen
- Blechkuchenhäppchen – verschiedene Sorten
- Schoko Muffin – mit feinen Schokostückchen
- Blueberry Muffin – mit saftigen Blaubeeren
- Mini Butterpfannkuchen – vom Traditionsbäcker
- Mini Eclair – vom Traditionsbäcker
- Mini Obsttörtchen – mit Früchten der Saison, vom Traditionsbäcker
- Mini Spritzkuchen – vom Traditionsbäcker
- Macarons – gemischt, mit verschiedenen Geschmacksrichtungen



# Rustikale Buffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Speisen aus der neben stehende Liste [Seite 4] selbst auswählen.



## Rustikales Buffet 1

- 2 Vorspeisen
- 1 Braten [ca. 250g p.P]
- 2 Salate [ca. 150g p.P]
- 1 Dessert

– 3 Teile pro Person +  
Mengenangabe  
– **Ab 10 Personen**  
– Art.Nr: 20005

**14.00€**  
Pro Person

## Rustikales Buffet 2

- 4 Vorspeisen
- 2 Braten [ca. 250g p.P]
- 3 Salate [ca. 200g p.P]
- 1 Dessert

– 5 Teile pro Person +  
Mengenangabe  
– **Ab 10 Personen**  
– Art.Nr: 20006

**19.00€**  
Pro Person

## Rustikales Buffet 3

- 6 Vorspeisen
- 2 Braten [ca. 250g p.P]
- 4 Salate [ca. 200g p.P]
- 2 Dessert

– 8 Teile pro Person +  
Mengenangabe  
– **Ab 10 Personen**  
– Art.Nr: 20007

**25.00€**  
Pro Person

### Mengenangaben

Sie erhalten die jeweils angegebene Menge an Teile (Stück-Artikel wie zum Beispiel Fingerfood & Desserts). Jede Person erhält von jeder Sorte ein Stück. Bei Braten & Salate erhält jede Person die angegebene Menge (Mischkalkulation).

## Vorspeisen

- Pumpernickel [Frischkäse] – mit würzigem Frischkäse & Schnittlauch
- Pumpernickel [Mettigel] – Mini Mettigel mit Zwiebel, Pfeffer & Olive
- Pumpernickel [Lachs] – mit Frischkäsecreme, Räucherlachs & Dill
- Spinat-Lachs-Röllchen – Spinat-Crepe-Röllchen gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß – mit je 2 Kleine Bouletten & Cocktailtomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß – mit je 3 Cocktailtomaten & Mozzarellakügelchen
- Camembert-Trauben-Spieß – Camembertecke & dunklen Weintraube
- Gouda-Trauben-Spieß – Goudawürfel & helle Weintraube
- Antipasti-Spieß – mit getrockneter Tomate, Oliven, Peperoni & Champignon
- Partyboulette mit Senftupfer
- Hähnchenunterkeule
- Asiatischer Hähnchenspieß – überzogen mit fruchtiger Marinade & Sesamkernen
- Halbes Ei gefüllt mit Kaviar
- Garnelenspieß – mit schwarzer Olive & Frischkäsebällchen

## Braten

- Kasselerbraten – geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten – mit feiner Kruste, geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Mutzenbraten – Schweinekamm ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhafter Sauce
- Hackbraten im Speckmantel mit süß-scharfer Marinade [Braten ist nicht geschnitten]
- Hähnchenbrustmedaillon mit Ananas & Käse überbacken

## Salate

- Kartoffelsalat [klassisch] mit Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Kartoffelsalat [mediterran] mit Drillinge, Oliven, Ruccola, getr. Tomaten, Schafskäse & Öl
- Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, Eier, Senf & Joghurt
- Reissalat mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Essig & Olivenöl
- Nudelsalat [Pesto] mit Penne, Paprika, getr. Tomaten, roten Zwiebeln, Pesto & Olivenöl
- Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer
- Gurkensalat mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Kräuter & separatem Joghurtdressing
- Griechischer Salat mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, dunklen Oliven & Feta

## Desserts

- Rote Grütze [portioniert] – mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding [portioniert] – mit Vanillesauce
- Karamellpudding [portioniert] – mit Sahnetupfer & Physalis
- Milchreis [portioniert] – mit Apfelstückchen & Zimt
- Obstsalat [portioniert] – mit Früchten der Saison, auf Vanillecreme
- Schoko Muffin – mit feinen Schokostückchen
- Blueberry Muffin – mit saftigen Blaubeeren

# Mediterrane Buffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Speisen aus der neben stehende Liste [Seite 6] selbst auswählen.



## Mediterranes Buffet 1

- 2 Vorspeisen
- Griechischer Salat [ca. 80g p.P]
- 1 Hauptgericht [ca. 250g p.P]
- 1 Beilage [ca. 150g p.P]
- Ciabattabrot & Tomatenbutter [ca. 80g p.P]
- 1 Dessert

- 3 Teile pro Person + Mengenangabe
- **Ab 10 Personen**
- Art.Nr: 20008

20.00€  
Pro Person

## Mediterranes Buffet 2

- 4 Vorspeisen
- Griechischer Salat [ca. 80g p.P]
- 2 k. Spezialitäten [ca. 80g p.P]
- 2 Hauptgerichte [ca. 300g p.P]
- 2 Beilagen [ca. 200g p.P]
- Ciabattabrot & Tomatenbutter [ca. 80g p.P]
- 1 Dessert

- 5 Teile pro Person + Mengenangabe
- **Ab 10 Personen**
- Art.Nr: 20009

27.00€  
Pro Person

## Mediterranes Buffet 3

- 5 Vorspeisen
- Griechischer Salat [ca. 80g p.P]
- 3 k. Spezialitäten [ca. 80g p.P]
- 3 Hauptgerichte [ca. 300g p.P]
- 3 Beilagen [ca. 200g p.P]
- Ciabattabrot & Tomatenbutter [ca. 80g p.P]
- 1 Dessert

- 6 Teile pro Person + Mengenangabe
- **Ab 30 Personen**
- Art.Nr: 20010

29.00€  
Pro Person

### Mengenangaben

Sie erhalten die jeweils angegebene Menge an Teile (Stück-Artikel wie zum Beispiel Vorspeise & Desserts). Jede Person erhält von jeder Sorte ein Stück. Bei Hauptspeisen & Beilagen erhält jede Person die angegebene Menge (Mischkalkulation).

## Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella-Spieß – mit je 3 Cocktailtomaten & Mozzarellakügelchen
- Antipasti-Spieß – mit getrockneter Tomate, Oliven, Peperoni & Champignon
- Melonen-Schinken-Mozzarella-Spieß
- Garnelenspieß – mit schwarzer Olive & Frischkäsebällchen
- Bruschetta – geröstetes Olivenbrot mit Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum
- Aubergine im Teigmantel mit Crème fraîche

## Kalte Spezialitäten

- Carpaccio vom Rind – Hauchdünnes Rinderfilet mit Ruccola, Zwiebeln, Kapern, Olivenöl & Parmesan
- Vitello Tonnato – Dünne Kalbsfleischstreifen an einer Thunfischsauce mit Kapernäpfel & Zitrone
- Pollo Tonnato – Dünne Putenfleischstreifen an einer Mango-Thunfischsauce mit Orangenfilets & Walnüsse
- Italienischer Mozzarella – an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Räucherlachs – mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipastiplatte – Mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons u.a., Mit Zitrone & Kräuter garniert
- Olivenmix mit Käse – Dunkle Oliven, helle Oliven & marinierte Weichkäsewürfel

## Hauptgerichte

- Saltimbocca alla Romana – Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei in feinem Weißweinsud
- Kalbsgeschnetzeltes – mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce
- Dreierlei Hähnchen – Medaillon “Natur”, “Caprese” & “Hawaii” auf einem mediterranem Gemüsebett
- Lachsfilet – auf Blattspinat mit leichtem Kräuterrahm
- Mediterrane Gemüsepfanne – mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini im leichten Tomatensud
- Kartoffel-Gemüse-Gratin – mit Röschen vom Brokkoli & Blumenkohl, sowie Karotten
- Gemüsecurry – mit Möhren, Lauch, Zucchini, Bohnen, Champignons, Brokkoli, Zwiebeln, Knoblauch, Curry, Cashewnüsse & Kokosnussmilch
- Lasagne “Bolognese” – mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Parmesan & Mozzarella

## Beilagen

- Langkornreis
- Kartoffelgratin, vegetarisch
- Kartoffelgratin [Rustico] – mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse
- Rosmarinkartoffeln – [mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch
- Sommergemüse – mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl & Möhren
- Prinzessbohnen – mit Zwiebeln & angeschwitzten Cocktailtomaten

## Desserts

- Pana Cotta Pudding [portioniert] – mit feinem Himbeerspiegel
- Mandarine-Mascarpone Creme [portioniert] – mit Mandarinenfächer
- Birne-Quitte-Mascarpone Creme [portioniert] – mit feinen Birnenstückchen
- Obstsalat auf Vanillecreme [portioniert]



# Schlemmerbuffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Speisen aus der neben stehende Liste [Seite 8] selbst auswählen.



## Schlemmer Buffet 1

- 2 k. Spezialitäten [ca. 80g p.P]
- 2 Salate [ca. 150g p.P]
- 1 Hauptgericht [ca. 250g p.P]
- 2 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 2 Dessert [ca. 80g p.P]

- Wie Mengenangabe
- Ab 10 Personen
- Art.Nr: 20011

**19.00€**  
Pro Person

## Schlemmer Buffet 2

- 3 k. Spezialitäten [ca. 160g p.P]
- 3 Salate [ca. 200g p.P]
- 2 Hauptgerichte [ca. 250g p.P]
- 3 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 2 Dessert [ca. 80g p.P]

- Wie Mengenangabe
- Ab 20 Personen
- Art.Nr: 20012

**23.00€**  
Pro Person

## Schlemmer Buffet 3

- 4 k. Spezialitäten [ca. 160g p.P]
- 4 Salate [ca. 200g p.P]
- 3 Hauptgerichte [ca. 250g p.P]
- 4 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 3 Dessert [ca. 80g p.P]

- Wie Mengenangabe
- Ab 30 Personen
- Art.Nr: 20013

**23.00€**  
Pro Person

### Mengenangaben

Sie erhalten die jeweils angegebene Menge pro Person (Mischkalkulation).

## Kalte Spezialitäten

- Hackepeter – garniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen, Petersilie & gestoßenem Pfeffer
- Wurst Arrangement – mit Schinken- & Salami- Spezialitäten, garniert mit Oliven & Feigen
- Käse Arrangement – mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, Kracker, Früchten & Nüssen
- Italienischer Mozzarella – an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Räucherlachs – mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipastiplatte – Mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons u.a., mit Zitrone & Kräuter garniert
- Olivenmix mit Käse – Dunkle Oliven, helle Oliven & marinierte Weichkäsewürfel
- Dreierlei Gurken – mit Cornichons, Senfgurken, Knoblauchgurken, garniert mit Cocktailtomaten

## Salate

- Geflügelsalat – mit Hähnchenbrust, Mandarinen, Ananas, Spargel, & Champignons
- Fleischsalat – mit Fleischwurst, sauren Gurken & Mayonnaise
- Kartoffelsalat – mit Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Nudelsalat – mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, Eier Senf & Joghurt
- Reissalat – mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Essig & Olivenöl
- Nudelsalat [Pesto] – mit Penne, Paprika, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln & Basilikumpesto
- Tomatensalat – Cherrytomaten mit roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer
- Tomaten-Mozzarella-Salat – mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Gurkensalat – mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Bohnensalat – mit grünen Bohnen, Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Griechischer Salat – mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, dunklen Oliven, Olivenöl & Feta

## Hauptgerichte

- Sahnegeschnetzeltes – mit Schweinefleisch & Champignons
- Kasselerbraten – geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten – geschnitten in feiner Bratensauce
- Mutzenbraten – Schweinekamm, ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhafter Sauce
- Chili con Carne – mit Hackfleisch, Tomatenstückchen, roten Bohnen, Mais & Jalapenos
- Medaillonpfanne – Je 1 Medaillon vom Rinderfilet, Schweinefilet & Hühnerbrustfilet, in Pfefferrahmsauce
- Partyplatte – Je 1 Partyboulette, Partyschnitzel & Partykeulchen vom Hähnchen
- Waldpilz-Sahne-Filet – Schweinefilet auf einem Waldpilzbett, mit Sahne verfeinert & mit Käse überbacken
- Kalbsgeschnetzeltes – mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce
- Rinderroulade – gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Speck & sauren Gurken
- Frikassee – mit feinem Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Hackbällchen, Champignons & Kapern
- Lachsfilet – auf Blattspinat mit leichtem Kräuterrahm

## Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin – Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken
- Kartoffelklöße – mit brauner Butter überzogen
- Langkornreis
- Eierspätzle – mit Butter & Kräuter verfeinert
- Rosmarinkartoffeln – halbe Drillinge mit Schale, geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch
- Dreierlei Röschen – mit Brokkoli, Blumenkohl, Romanesco & brauner Butter
- Sommergemüse – mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & brauner Butter
- Apfelrotkohl – verfeinert mit Äpfel
- Sauerkraut – mit Speck & Kümmel
- Rahmchampignons – in Sahnerahm, mit Weißwein & Kräuter

## Desserts

- Rote Grütze [portioniert] – mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding [portioniert] – mit Vanillesauce
- Karamellpudding [portioniert] – mit Sahnetupfer & Physalis
- Cheesecake Pudding [portioniert] – mit Zitrone verfeinert, mit Keksstückchen
- Obstsalat [portioniert] – mit Früchten der Saison, auf Vanillecreme

# Themen Buffets

Feste Buffets – Wir haben Ihnen unsere beliebtesten Speisen zu Buffets zusammen gestellt



## Buffet [Easy]

- Ungarische Gulaschsuppe
- Kleine Putenschnitzel [kalt]
- Partyboulettchen mit Senftupfer [kalt]
- Kleine Fischplatte mit halben Eiern
- Baguettebrot
- Baguetteschnittchen mit Lachs & Käse
- Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen, Mais & Joghurt
- Rote Grütze mit Vanillesauce [portioniert]

– Ab 10 Personen  
– Art.Nr: 20014

16.00€  
Pro Person

## Buffet [Mutzenbraten]

- Mutzenbraten [geschnitten in Sud]
- Kartoffelsalat [klassisch]
- Nudelsalat [klassisch]
- Griechischer Salat
- Bouletten-Tomaten-Spieß
- Hackepeter mit Zwiebeln
- Käsearrangement
- Räucherlachsplatte [mit Kapernäpfel & Merrettich]
- Butter & Schmalz
- Gemischte Brotauswahl
- Rote Grütze mit Vanillesauce [portioniert]

– Ab 10 Personen  
– Art.Nr: 20015

17.00€  
Pro Person

## Kaltes Dinnerbuffet

- Käsearrangement
- Wurstarrangement [mit Schinken & Salami]
- Räucherlachsplatte [mit Kapernäpfel & Merrettich]
- Hackepeter mit Zwiebeln
- Partyplatte [mit Boulettchen, Mini-Schnitzel & Hähnchenunterkeule]
- Kartoffelsalat [klassisch]
- Nudelsalat [Pesto]
- Geflügelsalat
- Butter & Schmalz
- Gemischte Brotauswahl
- Obstplatte [mit Früchten der Saison]

– Ab 20 Personen  
– Art.Nr: 20016

18.00€  
Pro Person

Das passende  
Buffet nicht dabei?  
Schauen Sie doch  
in unserem  
Produktkatalog  
[Speisen] und  
stellen Sie sich  
Ihr Wunschbuffet  
zusammen. Gerne  
sind wir Ihnen  
dabei behilflich.

# Hilfe & FAQs

## Anfrage/Bestellung

### Bis wann sollte ich meine Anfrage bzw. Bestellung aufgeben?

Je früher Sie bestellen, desto besser! Gerade an bestimmten Feiertagen oder Sommerwochenenden kann es zu Engpässen kommen. Daher empfehlen wir eine schnellst mögliche Anfrage. Manche Termine sind bereits Monate oder gerade bei Hochzeiten bis zu einem Jahr im Voraus ausgebucht. Detailänderungen sind auch nach verbindlicher Bestellung immer noch möglich.

Da wir ausschließlich frische Lebensmittel verarbeiten ist ein Bestellvorlauf von mindestens 3 Werktagen für die Warenbeschaffung und Zubereitung zwingend erforderlich.

### Wie kann ich bestellen oder eine Anfrage stellen?

Gerne können Sie uns Ihre Anfrage oder Bestellung rund um die Uhr mit den, je nach Kategorie personalisierten Anfrageformular zusenden.

Bei größeren und umfangreicheren Bestellungen ist auch nach Vereinbarung eine persönliche Absprache möglich.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, das eine spontane Anfrage in unserer Produktionsküche in der Dorfstraße 37, 12529 Schönefeld, aufgrund der Arbeitsprozesse nicht möglich ist.

### Gibt es einen Mindestbestellwert?

Die Auslieferung erfolgt ab einem Warenwert von 200 Euro oder nach Vereinbarung.

### Wie geht es nach meiner Anfrage weiter?

Sie erhalten in jedem Fall, ob Anfrage oder feste Bestellung eine Auftragsbestätigung.

Wir bitten Sie diese an uns siegniert zurück zusenden. Nur mit Unterschrift ist diese Bestätigung auch bindend. Bitte haben Sie dafür Verständnis, das eine Bestätigung per Telefon oder Zuruf nicht akzeptiert wird.

## Produkte

### Kann ich mir meine Bestellung selbst zusammen stellen?

Unsere Produktkataloge beinhalten einzelne Artikel, sowie feste Arragements.

Gerne können Sie Ihre Lieblings Speisen selbst auswählen. Die Mengenanpassung für die angegebene Personenanzahl übernehmen gerne wir für Sie. Eine Änderung der festen Arragements sind auf Grund der Kalkulation nicht möglich.

### Kann ich Speisen bestellen, die nicht in den Produktkatalogen aufgeführt sind?

Prinzipiell versuchen wir auf alle Wünsche einzugehen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, das wir nur Speisen zubereiten deren Qualität und Präsentation wir vertreten können und wir für als passend zu unserem Konzept empfinden.

### Was für Produkte werden verarbeitet?

Wir verarbeiten hauptsächlich Produkte aus der Region. Zu unseren Partnern gehören regionale Fleischereien, Bäckereien und Gemüsehändler. Nachhaltigkeit ist uns besonders wichtig. Daher achten wir besonders darauf, wie die verarbeiteten Produkte hergestellt und verpackt wurden.

## Änderung/Stornierung

### Kann ich meine Bestellung ändern?

Kleinere Änderungen wie zum Beispiel eine Anpassung der Personenanzahl (kleine Anzahl) können Sie bis eine Woche vor der Veranstaltung bzw. Lieferung vornehmen. Sollte es sich um größere Änderungen handeln, wie zum Beispiel Zeltbau oder externe Leistungen bitten wir um eine schnellst mögliche Rückmeldung, da unnötige Kosten entstehen können.

### Kann ich meine Bestellung stornieren?

Aufträge bis zu einem Warenwert von 300,00 Euro können bis spätestens 14 Werktage vor dem vereinbarten Termin kostenfrei seitens des Kunden abbestellt werden. Bei einem Warenwert über 300,00 Euro werden die angefallenen Kosten bis zum Zeitpunkt der Stornierung in Rechnung gestellt.

Sollten aufgrund erteilter Aufträge unsererseits andere Gewerke oder Dienstleistungen beauftragt worden sein und hierfür Stornierungskosten anfallen oder andere Kosten in direktem Zusammenhang angefallen sein, wie u.a. Planungs-, Beschaffungs- und/oder Organisationskosten, so können wir Ihnen diese in Rechnung stellen.

## Zahlungsbedingungen

### Wann muss ich bezahlen?

Die Zahlung erfolgt, vor beziehungsweise bei der Lieferung.

Bei Großveranstaltungen, Hochzeiten und gewerblichen Bestellungen sind Sondervereinbarungen möglich. Die Möglichkeit zum Skontoabzug besteht nicht.

Wir behalten uns vor, Ihnen für die erbetene Lieferung nur bestimmte Zahlungsarten anzubieten, beispielweise zur Absicherung unseres Kreditrisikos nur solche entsprechend der jeweiligen Bonität.

### Muss ich eine Anzahlung leisten?

Ab einem Bestellwert von 1000 Euro behalten wir uns vor, eine individuelle Anzahlung (je nach Auftragshöhe) auszuweisen. Dafür erhalten Sie eine gesonderte Anzahlungsrechnung.

Wir bitten nur um Überweisung der Anzahlung, wenn Sie eine Anzahlungsrechnung mit dem Verwendungszweck von uns erhalten haben.

**Lieferung/Abholung**Ab wann ist eine Lieferung möglich?

Die Auslieferung erfolgt an die angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin ab einem Warenwert von 200 Euro oder nach Vereinbarung.

Wird mein Standort beliefert?

Unser Standort befindet sich in der Gemeinde Schönefeld am BER.

Die gute Infrastruktur ermöglicht es uns weite Entfernungen in kürzester Zeit zu erreichen.

Damit gerade warme Speisen keinen Qualitätsverlust erleiden, beliefern wir in der Regel nur Orte die innerhalb einer Stunde erreichbar sind.

Erhalte ich meine Bestellung pünktlich?

Da äußerliche Einwirkungen wie Stau, Unwetter oder weitere Faktoren nicht kalkulierbar sind, räumen wir uns eine Toleranz von +/- 30 Minuten ein. Wir empfehlen generell die Lieferung ca. 30-45 Minuten vor Buffeteröffnung anzusetzen. Bei Lieferungen mit Equipment erhalten Sie von uns einen separaten Zeitablauf.

Von wem werde ich beliefert?

Generell wird die Belieferung direkt von Amado Catering durchgeführt.

Die Auslieferung kann bei Buchung von Equipment, Geschirr, Gläser, Getränke und Zelte durch dritte erfolgen, sowie Speisenlieferungen bei erreichten Kapazitäten.

Wie hoch sind die Lieferkosten?

Lieferkosten werden pauschal, je nach Lieferort berechnet und im erstellten Angebot gesondert ausgewiesen. Im Umkreis von ca. 5 Kilometer betragen die Lieferkosten in der Regel 10 Euro.

Eventuelle zusätzliche Lieferkosten bei Großveranstaltungen werden im Angebot gesondert ausgewiesen.

Die Lieferung beinhaltet das Ausladen des Buffets an der Haustür oder am vereinbarten Ort.

Serviceleistungen sind nicht enthalten.

Werden Leihartikel abgeholt?

Eine Abholung von Leihartikel ist gegen eine Gebühr (Lieferkosten + 5 Euro) nach Vereinbarung möglich. Sollte keine Abholung vereinbart worden sein, erwarten wir nach Anündigung die Rückgabe an unserem Standort innerhalb 3 Werktage.

Gerade bei einer Lieferung von kalten Speisen, werden die Produkte auf biologischem Einweggeschirr angerichtet und müssen nicht zurückgegeben werden.

Ist eine Abholung meiner Bestellung möglich?

Nach Vereinbarung ist eine Abholung an unserem Standort Dorfstraße 37, 12529 Schönefeld möglich.

**Lob/Kritik**Die Bestellung war nicht zu meiner Zufriedenheit. Was kann ich tun?

Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Warenabnahme auf den Lieferpapieren zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor. Eventuelle Reklamationen werden nur am gleichen Tag oder am nächsten Werktag anerkannt.

Hierfür stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 03379 366 9 866 zur Verfügung.

Selbstverständlich können Sie uns auch eine E-Mail an [info@amado-eventcatering.de](mailto:info@amado-eventcatering.de) senden.

Habe ich die Möglichkeit eine Bewertung abzugeben?

Wir freuen uns über positive Kritik. Somit helfen Sie auch anderen Gästen, die sich ein Bild von unseren Leistungen verschaffen möchten.

Negative Kritik hilft uns unsere Leistungen zu verbessern und Fehler in der Zukunft zu vermeiden.

Wir bitten Sie Unstimmigkeiten vor einer Bewertung mit uns zu besprechen um Missverständnisse zu vermeiden.

Bewertung nehmen wir unter Proven Expert entgegen. In der Regel erhalten Sie nach Lieferung eine Einladung zur Bewertung per E-Mail. Sollte dies nicht der Fall sein, können Sie gerne bei uns den Zugang anfordern.

# Zahlungsarten

- Apple Pay (bei Lieferung)
- Barzahlung (bei Lieferung)
- Google Pay (bei Lieferung)
- Kartenzahlung (bei Lieferung)
- Paypal (vor Lieferung)
- Rechnung (gewerblich/auf Anfrage)
- Überweisung (vor Lieferung)



# Impressum

Angaben gemäß § 5 TMG:

Marcel Albrecht

Amado Eventcatering [Einzelunternehmen]

Dorfstraße 37

12529 Schönefeld

USt-IdNr. DE320771856

Kontakt:

Telefon: +49 (0) 3379 366 9 866

Email: [info@amado-eventcatering.de](mailto:info@amado-eventcatering.de)

Urheberrecht

Die durch die Seitenbetreiber erstellten Inhalte und Werke auf diesen Seiten unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieser Seite sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet.

Soweit die Inhalte auf dieser Seite nicht vom Betreiber erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Inhalte umgehend entfernen.

#239015634 | Urheber: © shaiith – fotolila.com  
 #110429239 | Urheber: © rdnzl – fotolila.com  
 #80503094 | Urheber: © tunedin – fotolia.com  
 #74791714 | Urheber: © Africa Studio – fotolia.com  
 #27218891 | Urheber: © Quade – fotolia.com  
 #211640649 | Urheber: © exclusive-design – fotolia.com  
 #227112335 | Urheber: © lena\_zajchikova – fotolila.com  
 #232297496 | Urheber: © RHJ – fotolila.com  
 #170836914 | Urheber: © Maresol – fotolila.com  
 #59881883 | Urheber: © asab974 – fotolila.com  
 #221364920 | Urheber: © zabavka – fotolila.com  
 #166180093 | Urheber: © fineart-collection – fotolila.com  
 #165312628 | Urheber: © karepa – fotolila.com  
 #211036640 | Urheber: © sveta\_Zarzamora – fotolila.com  
 #235354842 | Urheber: © cdkproductions – fotolila.com  
 #128173081 | Urheber: © Jukov studio – fotolila.com  
 98394494 | Urheber: © fanfon – depositphotos.com  
 #95742454 | Urheber: © Fischer Food Desgin – fotolila.com  
 #127991776 | Urheber: © kab-vision – fotolila.com  
 114113812 | Urheber: © gitusik – depositphotos.com  
 12741675 | Urheber: © paulgrecaud – depositphotos.com  
 71526119 | Urheber: © HandmadePicture – depositphotos.com  
 22059351 | Urheber: © dasha11 – depositphotos.com  
 41173635 | Urheber: © vanillaechoes – depositphotos.com  
 81596262 | Urheber: © Mizina – depositphotos.com  
 125663970 | Urheber: © artjazz – depositphotos.com  
 123413516 | Urheber: © Vietbox – depositphotos.com

**Stand:**

Neuaufgabe: Version 1.0 - 14.Februar 2019



amado eventcatering  
Inh. Marcel Albrecht

[www.amado-eventcatering.de](http://www.amado-eventcatering.de)  
[info@amado-eventcatering.de](mailto:info@amado-eventcatering.de)



amado eventcatering  
Inh. Marcel Albrecht

[www.amado-eventcatering.de](http://www.amado-eventcatering.de)  
[info@amado-eventcatering.de](mailto:info@amado-eventcatering.de)