

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE



Buffetbuch

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

Herzlich willkommen

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Buffets vor.

Die Buffets können Sie individuell ändern.

Zudem finden Sie in unserem Buffetbuch verschiedene

All-Inclusive-Angebote für ihre Feier.

Auf den Seiten 20 bis 25 bieten wir Ihnen auch folgendes an:

Hochzeit-All-Inclusive Angebote.

Unser Haus verfügt über drei verschiedene Räumlichkeiten zum Feiern.

Wir liefern unsere Buffets im Umkreis bis zu 100 km von Leverkusen aus.

Ab einem Auftragswert von 250.- € frei Haus.



www.rodeo1.de

★ All-Inklusiv-Angebot

ab 29,99 € pro Person (ab 20 Personen)

- ★ *Das Buffet von Seite 6*
- ★ *Bier vom Fass **ohne Limit** (Früh Kölsch)*
- ★ *Alle alkoholfreien Getränke **ohne Limit***
- ★ *Nutzung des Raumes inklusive Theke, Kühlschrank & Kleininventar*
- ★ *Eine Servicekraft begleitet Sie bei Ihrer Feierlichkeit (12,00 € Std.)*

*Das Angebot ist 6 Stunden lang gültig, danach berechnen wir für jede weitere angebrochene Stunde 5,00 € pro **anwesender** Person*

Weitere Leistungen sind "gegen Aufpreis" möglich, wie z.B

- ★ *Ein alternatives Buffet*
- ★ *Dekoration*
- ★ *Nutzung der Musikanlage, Lichtanlage*
- ★ *Sektempfang*
- ★ *Wein*
- ★ *Longdrinks*
- ★ *Spirituosen und mehr.*

Sprechen Sie uns an.



RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Ideal für den Empfang*

Fingerfood

	<i>Stück</i>
★ <i>Olivenspieße</i>	<i>1,00 €</i>
★ <i>Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten & Basilikum</i>	<i>1,50 €</i>
★ <i>Gefüllte Teigröllchen mit Schafskäse & frischen Kräutern</i>	<i>1,80 €</i>
★ <i>Käsespieße mit Weintrauben</i>	<i>1,80 €</i>
★ <i>Spargel-Schinken-Röllchen mit feiner Remouladensauce</i>	<i>1,80 €</i>
★ <i>Pflaume mit Datteln im Speckmantel</i>	<i>2,00 €</i>
★ <i>Melonenschiffchen mit Serranoschinken</i>	<i>2,00 €</i>
★ <i>Hähnchenbrustspieße "Mediterran" gewürzt</i>	<i>2,50 €</i>
★ <i>Gegrillte Garnelenspieße</i>	<i>2,90 €</i>
★ <i>Krabbencocktail im Schälchen</i>	<i>2,90 €</i>

*Die Mindestbestellung je Sorte
beträgt 20 Stück*

★ *Canapés*

Belegte Canapés in verschiedenen Variationen

- ★ *Feinste Schweinemedallions mit Garnitur*
- ★ *Garnierter Lachs mit Meerrettich*
- ★ *Garniertes Forellenfilet, mild geräuchert*
- ★ *Zarte Putenbrust mit Obstgarnitur*
- ★ *Feines Roastbeef mit Garnitur*
- ★ *Würziger Brikäse mit Obstgarnitur*



*Die Canapé-Platten
sind mit 24 Stück je Sorte bestückt*

Pro Platte berechnen wir 48,50 €

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Das Preisbewusste* *ab 20 Personen*

★ Warme Speisen

*Putenbraten in Rahmsauce
oder Schweinebraten in Bratensauce
Spätzle
Erbsen & Möhren mit Sauce Hollandaise*



★ Salate

*Krautsalat
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse*

★ Brot & Butter

<i>Baguette</i>	<i>von 20 bis 60 Personen = 10,99 Euro pro Person</i>
<i>Kräuterbutter</i>	<i>von 61 bis 100 Personen = 9,99 Euro pro Person</i>
	<i>von 101 bis 200 Personen = 8,99 Euro pro Person</i>
	<i>von 201 bis 499 Personen = 7,99 Euro pro Person</i>
	<i>ab 500 Personen = 6,50 Euro pro Person</i>

Für dieses Buffet berechnen wir

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Der Klassiker*

ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Schweinebraten in Bratensauce

Putenbraten in Champignonrahmsauce

Spätzle

Kartoffelgratin

Leipziger Allerlei

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

★ Käse & Diverses

Käseplatte

(fein ausgesuchte Käsesorten)

Spargel-Schinken-Röllchen

★ Fisch

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 40 Personen = 17,80 Euro pro Person

von 41 bis 60 Personen = 17,30 Euro pro Person

von 61 bis 80 Personen = 16,80 Euro pro Person

von 81 bis 100 Personen = 16,30 Euro pro Person

ab 101 Personen = 15,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Für die Anspruchsvollen* *ab 30 Personen*

★ Warme Speisen

Argentinisches Rinderfilet in Pfefferrahmsauce

Putenbraten in Rahmsauce

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin

Spätzle

Basmati Kräuterreis

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ Gemischte Bratenplatte

Roastbeef & Königspüte

★ Salate

Krautsalat

Frischer griechischer Salat mit Fetakäse

Waldorfsalat

Thunfischsalat mit Maiskörnern



★ Käse & Diverses

Käseplatte (verschiedene Käsesorten)

Spargel-Schinken-Röllchen

Gefüllte Eier garniert mit Früchten und Trauben

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

★ Fisch

Forellenfiletplatte

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Fruchtekorb



★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

von 30 bis 60 Personen = 35,80 Euro pro Person

von 61 bis 80 Personen = 33,80 Euro pro Person

von 81 bis 100 Personen = 31,80 Euro pro Person

ab 101 Personen = 29,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Der Renner* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Argentinischer Rinderbraten in Rotweinsauce

Putenbraten in Rahmsauce

(alternativ zur Pute ist auch Schweinefilet in Pfefferrahmsauce möglich)

Kartoffelgratin

Basmati Kräuterreis

Erbsen & Möhren

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ Fisch

Forellenfiletplatte

Lachs mit Meerrettich

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Thunfischsalat mit Maiskörnern

★ Dessert

Mousse au Chocolat

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

★ Käse & Diverses

Käseplatte

Spargel-Schinken-Röllchen

Gefüllte Eier

*Für dieses Buffet berechnen wir
von 20 bis 40 Personen = 19,90 Euro pro Person
von 41 bis 80 Personen = 19,20 Euro pro Person
ab 81 Personen = 18,80 Euro pro Person*

★ *Das Mediterrane*

ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Mediterranes Hähnchenbrustfilet auf Gemüse

Atlantik Seelachsfilet in Dillrahmsauce

Basmati Reis

Rosmarin-Schwenkkartoffeln

★ Salate

Bunte gemischte Salatplatte mit Olivenöl & Balsamico Essig

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan & Balsamico

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse

★ Antipasti & Diverses

Verschiedene Antipasti

Marinierte Oliven

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Mediterran gewürzte Hackbällchen

Pflaume mit Datteln im Speckmantel

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 40 Personen = 26,80 Euro pro Person

von 41 bis 60 Personen = 25,90 Euro pro Person

von 61 bis 80 Personen = 25,10 Euro pro Person

ab 81 = 24,50 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Buffet a´la Geschnetzeltes*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Schweinegeschnetzeltes in Rahm

Putengeschnetzeltes Hawaii

(in Curryrahmsauce)

Spätzle

Basmati Kräuterreis

Blumenkohl & Sauce Hollandaise

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

★ Käse & Diverses

Käseplatte

Spargel-Schinken-Röllchen

★ Fisch

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
oder*

Panna Cotta mit Himbeersauce

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 40 Personen = 17,80 Euro pro Person

von 41 bis 60 Personen = 17,30 Euro pro Person

von 61 bis 80 Personen = 16,80 Euro pro Person

ab 81 Personen = 16,30 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Das Rustikale (Kalt)*

ab 20 Personen

★ Kalte Speisen

Panierte Schweineschnitzel

Pikant gewürzte Frikadellen

*Gebratene Hähnchenschenkel
mit Salatgarnitur*

Lachsplatte mit Meerrettich

Spargel-Schinken-Röllchen



★ Salate

Kartoffelsalat

Nudelsalat

★ Käse

Käseplatte

(mit verschiedenen Käsesorten)

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 50 Personen = 15,90 Euro pro Person

von 51 bis 80 Personen = 14,90 Euro pro Person

ab 81 Personen = 13,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Italienisches Buffet* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

*Hähnchenbrustfilet pikant gewürzt
Penne in Basilikum-Tomatensauce
Makkaroni überbacken in Sahnesauce
Basmati Reis
Mediterranes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika)*

★ Salate

*Frischer Salat mit Oliven & Schafskäse
Thunfischsalat
Rucolasalat mit Parmesanspalten*

★ Antipasti und Diverses

*Honigmelone mit Serrano-Schinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Antipasti
Käseplatte
Marinierte Oliven*

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

★ Brot & Butter

Baguette & Kräuterbutter



*Für dieses Buffet berechnen wir
von 20 bis 40 Personen = 20,90 Euro pro Person
von 41 bis 60 Personen = 20,40 Euro pro Person
von 61 bis 80 Personen = 19,80 Euro pro Person
81 Personen = 19,20 Euro pro Person*

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Vegetarisches Buffet*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Penne in Tomaten-Basilikum Sauce

Linsen-Lasagne

Gefüllte Paprika

Kartoffelgratin

Leipziger Allerlei mit

Sauce Hollandaise



★ Salate & Diverses

Frische Blattsalatplatte der Saison

Zum selber zusammenzustellen: Tomate, Gurken, Paprika, Mais, und Zwiebeln mit Zwei leckeren Dressing´s

Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse

Gefüllte Eier

Verzierte Käseplatte mit verschiedenen Köstlichkeiten

Gefüllte Weinblätter mit Reis

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Obstkorb

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 50 Personen = 15,90 Euro pro Person

von 51 bis 80 Personen = 15,40 Euro pro Person

ab 81 Personen = 14,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Die Alternative* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Königsputenbrust mit Champignonrahmsauce

Schweinegeschneitzeltes in Rahmsauce

Kartoffelgratin

Basmati Kräuterreis

Leipziger Allerlei

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Thunfischsalat

★ Käse & Diverses

Käseplatte

Spargel-Schinken-Röllchen

Gefüllte Eier

★ Fisch

Forellenfiletplatte

Lachs mit Meerrettich



★ Dessert

Mousse au Chocolat

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 40 Personen = 18,90 Euro pro Person

von 41 bis 60 Personen = 18,40 Euro pro Person

von 61 bis 80 Personen = 17,90 Euro pro Person

von 81 bis 100 Personen = 17,40 Euro pro Person

ab 101 Personen = 16,90 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Türkisches Buffet*

ab 30 Personen

★ Warme Speisen

Gefüllte Paprikaschoten mit Hackfleisch und Reis (Biber Dolmasi)

Lammkeule auf mediteranner Sauce mit Kartoffeln (Kuzu incik Patatesli)

Türkischer Reis mit Nudeln (Pilav)

Verschiedene Antipasti (Türlü)

★ Salate & Diverses

Salat aus Bulgur mit Peperoni und Minze (Kisir)

Hirtensalat (Coban Salatasi)

Möhrensalat in Joghurtsauce mit Knoblauch und Walnüssen (Jughurtlu Havuc Salatasi)

Scharfer Tomatendip (Acili Ezme)

gefüllte Teigröllchen mit Schafskäse und Kräutern (Sigara Börek)

★ Brot

außergewöhnliches Specialfladenbrot

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Reispudding mit Zimt

Für dieses Brunch Buffet berechnen wir

von 30 bis 60 Personen = 28,50 Euro pro Person

von 61 bis 100 Personen = 27,50 Euro pro Person

ab 101 Personen = 26,50 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Brunch Buffet* ab 30 Personen

★ Warme Speisen

Rührei

Nürnberger Würstchen

Gebratener Bacon

Penne in Tomatensauce mit frischem Basilikum

Putengeschnetzeltes Hawaii

Basmati Reis

Krustenbraten

Spätzle

Erbsen mit Möhrchen & Sauce Hollandaise

★ Kalte Speisen

Aufschnitt Platte (Salami, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, verschiedene kleine Leberwürstchen)

Nutella, Honig, Konfitüren, Butter

Verschiedene Käsesorten (Gauda, Butterkäse, Edamer, Maasdamer)

Verschiedene Brötchen

Tomate-Mozzarella Platte

Frische Blattsalatplatte der Saison

Zum selber zusammenzustellen: Tomate, Gurken, Paprika, Mais, und Zwiebeln mit Zwei leckeren Dressing's

Pudding

Für dieses Buffet berechnen wir

von 30 bis 60 Personen = 19,80 Euro pro Person

von 61 bis 100 Personen = 18,80 Euro pro Person

ab 101 Personen = 17,90 Euro pro Person

★ *Suppen* ab 30 Personen

<i>Hühnersuppe</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Gulaschsuppe gemischt (Rind & Schwein)</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Gulaschsuppe (100 % Rind)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Rindfleischsuppe</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Minestrone (italienische Gemüsesuppe-vegetarisch)</i>	<i>3,00 €</i>



*Suppentassen mit Untertasse und Löffel
werden mit 0,75 € pro Stück berechnet
Pro Brötchen berechnen wir 0,25 €
Eine Portion entspricht ca 330 ml*

Unsere Räumlichkeiten



*Ein Blick in
unsere Räumlichkeiten*

Hochzeitsangebot 1

- ★ Buffet : “Der Klassiker“ (Buffet von Seite 7)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Malzbier
- ★ Warme Getränke : Kaffee, Tee
- ★ Tischdekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Unterhaltung : Musikanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 5,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal 39,90 € pro Person.
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Angebote*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

Hochzeitsangebot 2

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste
mit einem Sektempfang

- ★ Buffet : “Die Alternative“ (Buffet von Seite 16)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Cola Zero,
Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Orangensaft, Malzbier
- ★ Warme Getränke : Kaffee, Tee
- ★ Tischdekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten,
Kerzen
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Unterhaltung : Musikanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 5,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen
Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal 49,90 € pro Person
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte*

Hochzeitsangebot 3

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste
mit einem Sektempfang „Freixenet“

- ★ Buffet : “Der Renner“ (Buffet von Seite 10)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass,
Rotwein, Weißwein
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Cola-Zero,
Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Orangensaft, Malzbier
- ★ Warme Getränke : Kaffee, Tee
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Tischdekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten,
Kerzen, & Blumengestecke
- ★ Unterhaltung & Licht : Musikanlage, Lichtenanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster
bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde
berechnen wir 5,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen
Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal 55,90 € pro Person.
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Angebote*

**Wir dekorieren
den Saal für ihre Feier
nach Ihren Wünschen**



Mit Liebe zum Detail

Hochzeitsangebot 4

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste
mit einem Sektempfang „Freixenet“

- ★ Buffet : „Das Anspruchsvolle“ (Buffet von Seite 8 & 9)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass, Sekt,
Rotwein, Weißwein
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Cola-Zero,
Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Orangensaft, Malzbier
- ★ Warme Getränke : Kaffee, Tee
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Tischdekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten,
Kerzen, & Blumengestecke
- ★ Unterhaltung & Licht : Musikanlage, Lichtanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten, Inklusive Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 5,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen
Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal 68,90 € pro Person
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Angebote*



Verleih

Besteck

★ Gabel	0,30 €
★ Messer	0,30 €
★ Suppenlöffel	0,30 €
★ Kuchengabel	0,30 €
★ Kaffeelöffel	0,30 €
★ Vorlegebesteck	0,50 €

Gläser

★ Colaglas 0,3l	0,40 €
★ Kölschglas 0,2l	0,40 €
★ Rotweinglas	0,50 €
★ Weißweinglas	0,50 €
★ Sektglas 0,1l	0,50 €
★ Longdrinkglas	0,50 €

Geschirr

★ Teller	0,30 €
★ Dessertteller	0,30 €
★ Kaffeetasse m.Ut	0,60 €
★ Suppentasse m.Ut	0,60 €
★ Chaving Dish mit Einsätzen	14,50 €

Sonstiges

★ Tische 2m x 0,8 m	19,50 €
★ Kongressstühle	5,00 €
★ Milchgießer	1,50 €
★ Zuckerdose	1,50 €
★ Brennpaste	2,00 €

Alle Preise sind Brutto inkl. Reinigung



★ Gyrosspieß

geschnitten, gewürzt & aufgespießt

Der garantierte Gaumengenuss



*Um die dazugehörigen Geräte brauchen Sie sich natürlich nicht zu kümmern. Sie bekommen von uns ★ **alles komplett** ★ geliefert.*

★ Unser Angebot

*Ein Original Gyros-Drehspieß mit gewürztem aufgespießtem Fleisch (10 kg). Diese Menge reicht für **ca. 30 Personen**.*

Gerne passen wir die Menge des Fleisches an Ihre Gästezahl an.

*Der Spieß benötigt einen Elektroanschluss von 220 V.
(keine Kabeltrommel)*

Das Gerät bauen wir Ihnen natürlich auf.

Alles andere geht ganz von selbst und Sie müssen nur noch das lecker gegrillte Fleisch abschneiden.

Das passende Elektromesser ist natürlich auch dabei.

Angebot 1:

10 Kg Gyros

Pauschal 150,00 €

Jedes weitere Kilo Fleisch berechnen wir mit 8,50 €

Angebot 2:

10 Kg Gyros mit hausgemachtem Tzatziki & Krautsalat

berechnen wir Pauschal 199.- €

*Für besondere Anlässe
ändern wir für Sie
unsere Öffnungszeiten.*

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt

*Sollten Sie Geschirr und Besteck zu einem Buffet dazubestellen
dann ändert sich der Mehrwertsteuersatz der Speisen auf 19%*

Erklärung: *Der Gesetzgeber schreibt uns vor, den vollen Mehrwertsteuersatz
in Höhe von 19 % auf die Gesamtlieferung zu berechnen,
wenn bei Speiseliieferungen zusätzliche Serviceleistungen
(z.B. Geschirrvermietung, Personalstellung) in Anspruch genommen werden.*

Für das Reinigen von Geschirr, Besteck, Platten u. a.

berechnen wir pauschal einen Aufschlag von 0,50 € pro Person.

Beispiel : Buffet für 30 Personen = 15.- € für die Reinigung der Utensilien.

Beispielrechnung :

Sie bestellen ein Buffet für 30 Personen, der Preis: 20,00 € pro Person

Sie möchten Geschirr und Besteck dazu, dann rechnen Sie wie folgt:

Sie ziehen 7% von 20,00 € ab und rechnen 19% hinzu

Rechnung = 20 durch 1,07 und das Ergebniss mal 1,19 = 22,24 .

Auf das Ergebnis rechnen Sie plus 0,50 € dazu (Reinigung der Utensilien)

Somit wird das bestellte Buffet mit 22,74 € pro Person berechnet

RODEO

Catering / Partyservice - Restaurant

Stixchesstr. 12, 51377 Leverkusen

Tel.: 0214 - 77842 oder 0176 966 530 40

Bitte beachten Sie unsere AGB's auf unsere Homepage

www.rodeo1.de

E-Mail: rodeo2@arcor.de