

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 (15,00 € 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>1,60 €</i>
★ <i>Gefüllte Teigröllchen mit Schafskäse & frischen Kräutern</i>	<i>1,90 €</i>
★ <i>Käsespieße mit Weintrauben</i>	<i>1,90 €</i>
★ <i>Pflaume mit Datteln im Speckmantel</i>	<i>2,20 €</i>
★ <i>Melonenschiffchen mit Serranoschinken</i>	<i>2,20 €</i>
★ <i>Hähnchenbrustspieße "Mediterran" gewürzt</i>	<i>2,50 €</i>
★ <i>Gegrillte Garnelenspieße</i>	<i>3,20 €</i>
★ <i>Krabbencocktail im Schälchen</i>	<i>3,20 €</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

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 60 Personen = 11,99 Euro pro Person

von 61 bis 100 Personen = 10,99 Euro pro Person

von 101 bis 200 Personen = 9,99 Euro pro Person

von 201 bis 499 Personen = 8,99 Euro pro Person

ab 500 Personen = 7,50 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Der Klassiker*

ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Schweinebraten in Bratensauce

Putenbraten in Champignonrahmsauce

Spätzle

Kartoffelgratin

Leipziger Allerlei

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ 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 = 18,80 Euro pro Person

von 41 bis 60 Personen = 18,30 Euro pro Person

von 61 bis 100 Personen = 17,80 Euro pro Person

ab 101 Personen = 16,90 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

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

★ Fisch

Forellenfiletplatte

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Früchtekorb

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter



*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

von 30 bis 60 Personen = 37,80 Euro pro Person

von 61 bis 80 Personen = 35,80 Euro pro Person

ab 81 Personen = 33,80 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 50 Personen = 20,90 Euro pro Person*

ab 51 Personen = 19,90 Euro pro Person

★ *Das Mediterrane*

ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Mediterranes Hähnchenbrustfilet auf Gemüse

Atlantik Wild-Lachsfilet 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 50 Personen = 28,80 Euro pro Person

ab 51 Personen = 27,80 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Buffet a´la Geschnetzeltes*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Schweinegeschnetzeltes in Rahm

Hähnchengeschnetzeltes Hawaii

(in Curryrahmsauce)

Spätzle

Basmati Kräuterreis

Blumenkohl & Sauce Hollandaise

Erbsen & Möhren

★ 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 60 Personen = 18,80 Euro pro Person

von 61 bis 80 Personen = 18,30 Euro pro Person

ab 81 Personen = 17,30 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 (Hausgemacht)

Nudelsalat (Hausgemacht)

★ Käse

Käseplatte

(mit verschiedenen Käsesorten)

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 50 Personen = 16,90 Euro pro Person

ab 51 Personen = 15,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Italienisches Buffet* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

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

★ 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 50 Personen = 22,90 Euro pro Person
von 51 bis 80 Personen = 21,90 Euro pro Person
ab 81 Personen = 20,90 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 = 17,90 Euro pro Person

ab 51 Personen = 16,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Die Alternative* ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Königsputenbrust mit Champignonrahmsauce

Schweinegeschmetzeltes 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

Forellenfilet

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

Mousse au Chocolat

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

von 20 bis 50 Personen = 19,90 Euro pro Person

von 51 bis 80 Personen = 18,90 Euro pro Person

ab 81 Personen = 17,90 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ Griechisches Buffet

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Bifteki, Hacksteak gefüllt mit Feta Käse

(Auf Wunsch auch aus 100% Rind, ohne Fetakäse ist auch möglich)

Griechische Ofenkartoffeln Mediterran gewürzt

Mediterranes Gemüse herzhaft gewürzt

(Auberginen, Zucchini, Paprika usw.)

Pastizio, griechischer Nudelauflauf mit Bechamelsauce

★ Vorspeisen

Marinierte Oliven

Tzatziki

Rote gegrillte Spitz-Paprika, mariniert

Weinblätter mit Reisfüllung

Fetakäse mit Olivenöl und Oregano

Milde Peperoni

Tarama, griechische Kaviarcreme

★ Salate & Diverses

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Traditioneller Krautsalat

★ Dessert

Griechischer Natur-Joghurt mit Honig

★ Brot & Butter

Fladenbrot mit besonderer Geschmacks-Note

Kräuterbutter

Für dieses Brunch Buffet berechnen wir

von 20 bis 50 Personen = 25,90 Euro pro Person

ab 51 Personen = 24,90 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

Brötchen, Vollkornbrötchen

Verschiedene Käsesorten (Gauda, Butterkäse, Edamer, Maasdamer)

Tomate-Mozzarella Platte

Frische Blattsalatplatte der Saison

Zum selber zusammenzustellen: Tomate, Gurken, Paprika, Mais, und Zwiebeln mit Zwei leckeren Dressings

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 57,90 € 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, Freixenet-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, Lichanlage
- ★ 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 69,90 € 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

Verleih

Besteck

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

Gläser

★ Colaglas 0,3l	0,50 €
★ Kölschglas 0,2l	0,50 €
★ Rotweinglas	0,60 €
★ Weißweinglas	0,60 €
★ Sektglas 0,1l	0,60 €
★ Longdrinkglas	0,60 €

Geschirr

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

Sonstiges

★ Kongressstühle	5,00 €
★ Milchgießer	1,50 €
★ Zuckerdose	1,50 €
★ Brennpaste	2,00 €

Alle Preise sind Brutto inkl. Reinigung



★ **Gyrosspieß**
oder
★ **Hähnchenspieß**
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, Sie müssen nur noch das lecker gegrillte Fleisch abschneiden.

Das passende Elektromesser ist natürlich auch dabei.

Angebot 1:

10 Kg Gyros : Pauschal 150,00 €

10 Kg Hähnchenspieß : Pauschal 175,00 €

Jedes weitere Kilo Fleisch berechnen wir mit 8,90 €

Angebot 2:

10 Kg Gyros mit Tzatziki & Krautsalat wird mit 199.- € berechnet

10 Kg Hähnchen-Spieß mit Tzatziki & Krautsalat wird mit 224.- € berechnet

*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 stellen inkl. reinigen von Geschirr, Besteck, Platten u. a.
berechnen wir pauschal einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.*

*Beispiel : Ein Buffet wird für 20 Personen bestellt, berechnet weren 40.- €,
für das stellen von Geschirr, Besteck & Utensilien inkl. reinigung*

Beispielrechnung :

Sie bestellen ein Buffet für 20 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 2,00 € dazu (Reinigung der Utensilien)

Somit wird das bestellte Buffet mit 24,24 € 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