

# Park- und Sportcatering auf der Bundesgartenschau Erfurt 2021

Bestellungen bitte an:

Ansprechpartner: Herr Andreas Hellmund

E-Mail: egapark@polster-catering.de

Tel: 0361/66398114



## Gastronomie-Bestellformular für Reisegruppen ab 12 Personen

Anreisedatum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Personenzahl (geschätzt): \_\_\_\_\_ Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Firma (optional): \_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Handy: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

### Reservierung mit Voranmeldung

**Die Reservierung erfolgt im Restaurant „DANAKIL“  
in der 1. Etage mit Rundblick auf das schöne BUGA Gelände.**

Bitte senden Sie uns das Formular per E-Mail an die o.g. Kontaktdaten **mindestens eine Woche vor Veranstaltungstermin** zu, so dass wir eine Reservierung vornehmen können. Die individuell wählbare Anzahl der Speisen können Sie uns **bis 9:00 Uhr** telefonisch am Veranstaltungstag mitteilen. Die angebotenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung am Tisch.

### Reservierung ohne Voranmeldung

Sollten Sie sich kurzfristig zu einem Besuch entscheiden, kontaktieren Sie uns gern telefonisch unter: 0361/66398114.

Gern prüfen wir die Kapazität und reservieren Plätze für Ihre Reisegruppe.

Angebote	Speisenauswahl Jahresangebot	Preis/ Person	Anzahl
<b>Frühstücksteller</b>	<b>Thüringer Kaffeetafel:</b> 2 Brötchen <sub>A</sub> , Butter <sub>F</sub> , Wurst <sub>1,2,3</sub> , / Schinken <sub>1,2,3</sub> / Käse <sub>F</sub> , / saures Gemüse / Kuchen / Marmelade / Honig / 1 Pott Kaffee <sub>14</sub> oder Tee	9,90 €	
<b>Tellergerichte zum Mittag und Abend</b>	<b>Gericht 1:</b> Große Salatschüssel mit verschiedenen Salaten, Honig-Senf-Dressing <sub>E,6,S</sub> dazu Baguette <sub>A,A,1</sub>  <b>dazu wahlweise:</b> gebratene Hähnchenstreifen gebackener Ziegenkäse	8,90 €  3,50 € 3,50 €	
	<b>Gericht 2:</b> Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Gemüse <sub>E</sub> und Gnocchi	13,50 €	
	<b>Gericht 3:</b> Pasta mit Lachs und Garnelen <sub>B</sub> in leichtem Gemüserahm <sub>E,F</sub>	12,00 €	
	<b>Gericht 4:</b> Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	9,80 €	
	<b>Gericht 5: (vegetarisch)</b> Gebackene Ofenkartoffel mit saisonalem Pfannengemüse <sub>E,F</sub> Gartenkräutern und Sauerrahmdip <sub>F,L</sub>	11,90 €	
<b>Kaffee-Arrangements</b>	<b>Gedeck 1:</b> ein Pott Kaffee <sub>14</sub> dazu ein Stück Obstschnitte <sub>A,F,J</sub> mit Sahne <sub>F</sub>	6,50 €	
	<b>Gedeck 2:</b> ein Pott Kaffee <sub>14</sub> dazu ein Stück Blechkuchen <sub>A,F,J</sub> mit Sahne <sub>F</sub>	5,90 €	
	<b>Saisonale Speisenauswahl</b>		
<b>23.04. bis 24.06.2021</b>	<b>Spargelzeit</b> Schnitzel vom Thüringer Landschwein mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <sub>9, F</sub>  Ohne Schnitzel	19,80 €  14,90 €	
<b>07.05. bis 13.06.2021</b>	<b>Maischolle</b> Knusprig gebackene Maischolle mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Gartenschauwildkräuter <sub>2, 4, E</sub>	11,50 €	
<b>14.06. bis 18.07.2021</b>	<b>Pfifferlingszeit</b> Medaillons vom Thüringer Landschwein auf frischen Pfifferlingen mit Kräuterreis <sub>F</sub>	17,90 €	
<b>19.07. bis 05.09.2021</b>	<b>Sommerzeit</b> Schnitzel vom Thüringer Landschwein mit frischem Sommergemüse und Petersilienkartoffeln <sub>9, E</sub>	16,00 €	
<b>06.09. bis 10.10.2021</b>	<b>Wildzeit</b> Wildschweinbraten aus Thüringer Wäldern, Preiselbeerjus, Thüringer Apfelrotkohl und Klöße <sub>2, 6, 11</sub>	16,80 €	

Zahlungsmodalitäten der Reservierung:

**Speisen:**

- übernimmt der Auftraggeber
- übernimmt der einzelne Reisetilnehmer

**Getränke:**

- übernimmt der Auftraggeber
- übernimmt der einzelne Reisetilnehmer


**Kaffeegedeck:**

- übernimmt der Auftraggeber
- übernimmt der einzelne Reisetilnehmer

**Der Rechnungsbetrag wird durch den Auftraggeber wie folgt beglichen:**

- vor Ort
- 14 Tage nach Erhalt der Rechnung

Die Rechnungslegung erfolgt auf der Grundlage der bis 9:00 Uhr am Veranstaltungstag gemeldeten Gästezahl.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift Auftraggeber:  \_\_\_\_\_

**Ihre Reservierung mit Voranmeldung ist nur mit beidseitiger Unterschrift verbindlich.**

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift Auftragnehmer: \_\_\_\_\_

**Wir bedanken uns für Ihre Reservierung!**

**Stornierungen**

Stornierungen bedürfen schriftlicher Form. Im Falle einer Stornierung, erlauben wir uns folgende Stornierungskosten in Rechnung zu stellen:

- bis 7 Tage vor Veranstaltungstag = 0% der Auftragssumme
- bis 3 Tage vor Veranstaltungstag = 50% der Auftragssumme
- bis 1 Tag vor Veranstaltungstag = 80% der Auftragssumme
- Nicht-Antritt ohne Stornierung = 100% der Auftragssumme

Der Auftragnehmer behält sich das Recht ein, für individuelle Zusatzleistungen weitere Kosten zu berechnen.

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker (u.a. Natriumglutamat), 5 mit Süßungsmittel, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 9 geschwefelt, 10 enthält Phosphat, 11 mit Tafelsüße, 12 mit geschwärzt, 13 gewachst, 14 koffeinhaltig, 15 erhöhter Koffeingehalt, 16 chininhaltig

**Allergene:**

A Weizen, A1 Roggen, A2 Gerste, A3 Hafer, A4 Dinkel  
B Fisch und Fischerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, D Sulfite, E Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
F Milch und Milcherzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Mandeln, J, Haselnüsse, K, Walnüsse,  
L Cashunüsse, M Pekanüsse, N Paranüsse, O Pistazien, P Macadamianüsse, Q Queenslandnüsse, R Lupine, S Senf, T Soja, U Weichtiere, V Ei