

## VERANSTALTUNGSMAPPE

*Fassner's*  
FINEST



Fassner's Finest / Mannheimer Str. 27a / 68723 Schwetzingen  
Tel. 06202 9200285 / Fax 06202 4090183  
info@fassners-finest.de / www.fassners-finest.de

## **Unsere Leistungen**

### ***Planung und Beratung***

Als inhabergeführtes Unternehmen beraten wir Sie immer persönlich und setzen Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche in einem Gesamtkonzept um.

### ***Catering***

Aus unserem Angebot können Sie zwischen Menü, Buffet oder Fingerfoodbuffet wählen. Außerdem bieten wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Getränkepauschalen und Sektempfängen.

### ***Grafik***

Auf Wunsch sind wir bei der Gestaltung von Tischnummern, Namensschildern, Tischplänen und Gästelisten – Beschilderungen behilflich.

### ***Künstler***

Gerne organisieren wir für Sie die geeignete musikalische Unterhaltung oder verschiedenste Entertainer, sowie die passende Musikband.

### ***Fotograf***

gerne stellen wir Ihnen für diesen Veranstaltungstag einen Fotografen bereit, welcher die schönsten Momente festhält.

### ***Dekoration / Blumen***

gerne unterstützen wir Sie bei der Raumgestaltung und Ihrer Blumendekoration.

## Unsere Preisgestaltung

- Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %.
- Die Raummiete für eine Mindestmietdauer von 4 Stunden beträgt 350,- €. Darin enthalten sind die Reinigung und die unten aufgeführten enthaltenen Leistungen. Die Raummiete entfällt ab einem Umsatz von 1500,- € brutto.
- Die Mietpauschale von 350,- € gilt am Veranstaltungstag von Beginn der Veranstaltung bis 03.00 Uhr. Ab 03.00 Uhr wird für jede volle Stunde eine zusätzliche Miete von 100,-€ anteilig berechnet.
- Im Fassner's Finest sind Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche sowie kleine florale Tischdekoration und Kerzenleuchter in der Raummiete enthalten.
- Die Mindestdauer für die Buchung einer Veranstaltung (ausgenommen Sektempfänge Mindestdauer 1,5 Stunden) beträgt 4 Stunden.
- Bei Sektempfängen wird die Miete anteilig je nach Dauer berechnet.
- Kinder bis 12 Jahre werden nur nach Verbrauch berechnet.

## Buffetvorschläge

### Buffetvorschlag 1

Karotteningwercremesuppe

\*\*\*

In Olivenöl und Balsamico eingelegtes Gemüse  
Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons

Rucola Salat mit Balsamico Dressing und Parmesan

Schafskäse mit Oliven und Peperoni

Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto

\*\*\*

Gemüselasagne von frischem Marktgemüse (kleine Portion)

Lachsfilets in Burgundersauce mit frischem Dill dazu Basmatireis

Rinderhüftsteaks mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

\*\*\*

Mousse au chocolat

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

**26,80 € p.P.**

## **Buffetvorschläge**

### **Buffetvorschlag 2**

In Olivenöl und Balsamico eingelegtes Gemüse

Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons

Carpaccio vom Angusrind mit Rucola und Senfsauce

Serranoschinken mit Honigmelone

\*\*\*

### **Fleisch**

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle  
und Speckbohnenbündchen

oder

Schweinemedallions an Sauce Café de Paris mit Kartoffelgratin  
und buntem Marktgemüse

oder

Zartes Poulardenbrüstchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ricottakäse  
auf Linguinenudeln und Blattspinat

### **Fisch**

Gegrilltes Doradenfilet mit Zitronenbutter dazu Risoleekartöffelchen

oder

Duett von Zander und Lachs auf Safran-Risotto und Rieslingschaum

oder

Red-Snapper auf der Haut gebraten auf Balsamico-Schalotten dazu Basmatireis

**Vegetarisch**

Kartoffelgnocchi auf Rucolapesto und getrocknete Tomaten dazu Parmesanspäne

oder

Mediterranes Cous-Couspfännchen mit buntem Gemüse  
und Fetawürfel

oder

Ratatouillegemüse mit Minz-Creme-Fraiche

**(3 Hauptgerichte zur Auswahl)**

\*\*\*

Duett aus Himbeer-Tiramisu im Gläschen und Schokoladenküchlein

Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce und Sahne

**30,80 € p.P.**

## **Fingerfoodbuffetvorschläge**

### **Fingerfood zum Sektempfang**

Antipasti-Spieße

Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Frischkäse / Räucherlachs

Canapés mit Serranoschinken

Bruschetta klassisch

**8,00 € p.P**

### **Fingerfood classic**

Parmaschinken / Melone

Käse / Trauben

Antipasti

Tomate / Mozzarella

Crostini / Oliven- Nuss / Tomate- Basilikum

Obstspieße

**9,80 € p.P.**

## **Fingerfoodbuffetvorschläge**

### **Fingerfood exzellent**

Frischkäse / Sesamkugeln

Champignons / Artischockenmousse

Räucherfisch- Pralinen / Gurken- Lachsrollen

Parmesan- Chips / Forellenmousse / Gemüse- Kräuter- Quark

Gerollter Parmaschinken

Vitello tonnato / Kaviarherzen

Obstspieße mit Valrhonaschokolade

**16,20 € p.P.**

### **Spanisches Fingerfoodbuffet**

luftgetrocknete spanische Salami Choirizo

Serrano-Schinken

feurige Hackfleischbällchen mit Chilisoße

Black Tiger Shrimps an Koriander-Dipp

marinierte Hähnchenspieße an Joghurtdipp

gefüllte grüne Oliven / getrocknete Tomaten

Sardellenfilets

Meeresfrüchtesalat

Würfel vom spanischen Manchego-Käse

Rustico Baguettebrotauswahl

**17,80 € p.P.**



## **Fingerfoodbuffetvorschläge**

### **Italienisches Fingerfoodbuffet**

Crissini mit Parmaschinken

Italienischer Coppa

Mediterrane Hackfleischbällchen mit Tomatendip

Italienische Salami Milano

gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben vom Grill

bunte Olivenauswahl

Tomaten-Mozzarella-Spieß

Spieß mit Galiamelone und Parmaschinken

Bunt gemischter Pastaspieß

Bruschetta und Chiabattabrötchenauswahl

Panna cotta auf Waldfruchtspiegel

**21,- € p.P.**

## Menüvorschläge

### Menü 1

Cremiges Karotten-Ingwersüppchen mit Chili-Croutons

\*\*\*

In Limonenöl gegrillte Black-Tiger-Garnelen  
auf Gurken-Carpacchio und Dillstrauß

Gefüllte Pouladenbrust mit Ricotta-Frischkäse und getrockneten Tomaten  
auf Zucchini-Spaghetti an weißer Balsamicosauce

\*\*\*

Duett von Mousse a Chocolat umlegt mit frischen Früchten der Saison

**23,50 € p.P.**

### Menü 2

Mariniertes Rindercarpacchio mit Olivenöl, geschrotetem buntem Pfeffer  
und Ursalz an Salatsträßchen dazu ofenfrisches Baguette

\*\*\*

Feldsalat mit knusprigen Speckwürfel und Croutons an leichtem Kartoffel-Trüffeldressing

\*\*\*

Medaillons vom Jungschwein mit Morchelrahmsauce und Bohnenbündchen  
dazu reichen wir Kartoffelgratin

\*\*\*

Duett aus Himbeer-Tiramisu im Gläschen und Schokoladenküchlein

**31,60 € p.P.**

## Menüvorschläge

### Menü 3

Weißes Tomatencremesüppchen mit Shrimps und Pestosahne

\*\*\*

Birnen-Estragon-Sorbet

\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse auf Thymian-Honig-Feigen

\*\*\*

Zartes Filetsteak vom Argentinischen Rind auf buntem Schalotten-Paprikaconfit  
dazu Kräuterkartöffelchen und kräftiger Barollosauce

\*\*\*

Dessert-Triologie:

Warmes Schokoladenküchlein mit Pistazien

Vanilleparfait mit Walfrüchten

Weißer Cocosmousse und Ananasfächer

**39,70 € p.P.**

## Getränkepauschalen

- Alle Preise ab 20 Personen
- Buchbar ab einer Dauer von 4 Stunden
- Gläser und Kaffeegeschirr sind inklusive
- Die Getränkepauschalen beinhalten folgende Biersorten: Rothaus Tannenzäpfle 0,33l / Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei 0,33l , Paulaner Hefeweizen hell 0,5l
- Die angebotenen Preise beziehen sich auf einen Zeitraum von jeweils 4 Stunden

### Getränkepauschale 1

#### **Alkoholfreie Getränke**

Taunusquelle Mineralwasser (naturell und classic)

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Orangensaft, Apfelsaft

Preise pro Person

9,- €                      jede weitere Stunde 1,75 €

### Getränkepauschale 2

#### **Alkoholfreie Getränke**

Taunusquelle Mineralwasser (naturell und classic)

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Orangensaft, Apfelsaft

#### **Heißgetränke I**

Kaffee, Cappuchino, Cafe au Lait, Latte Macchiato, Espresso,

Tee verschiedene Sorten

Preise pro Person

12,- €                      jede weitere Stunde 2,50 €

### **Getränkepauschale 3**

#### **Alkoholfreie Getränke**

Taunusquelle Mineralwasser (naturell und classic)  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite  
Orangensaft, Apfelsaft

#### **Biere**

Pils  
Alkoholfreies Pils  
Hefeweizen

Preise pro Person

12,- €                      jede weitere Stunde 2,50 €

### **Getränkepauschale 4**

#### **Alkoholfreie Getränke**

Taunusquelle Mineralwasser (naturell und classic)  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite  
Orangensaft, Apfelsaft

#### **Heißgetränke**

Kaffee, Cappuchino, Cafe au Lait, Latte Macchiato, Espresso,  
Tee verschiedene Sorten

#### **Biere**

Pils  
Alkoholfreies Pils  
Hefeweizen

Preise pro Person

13,- €                      jede weitere Stunde 2,75 €



**Alkoholfreie Getränke**

Taunusquelle Mineralwasser (naturell und classic)

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Orangensaft, Apfelsaft

**Heißgetränke**

Heißgetränke nach Wahl

**Biere**

Pils

Alkoholfreies Pils

Hefeweizen

**Weine**

Pfälzer Weißwein / Pfälzer Rotwein / Pfälzer Roséwein

**Sekt**

2011 Riesling Sekt b.A. brut, Deidesheim, Pfalz

**Longdrinks**

Longdrinks ihrer Wahl

Preise pro Person

20,- €

jede weitere Stunde 4,25 €

### Sektempfang

- Preise ab 20 Personen
- Gültig für die Dauer von 1,5 Stunden

### Alkoholfreie Getränke

- Taunusquelle Mineralwasser (naturell und classic)
- Orangensaft

### Alkoholische Getränke

- Riesling Sekt trocken, Reichsrat von Buhl, Deidesheim Pfalz

Preise pro Person

6,- €