

**Genießen**

Freude

**Region**

**Feiern**

**Gastgeber**

wohlfühlen

**Mundart**



---

Mindnesshotel® Bischofschloss  
Schlossweg 2  
88677 Markdorf  
Fon: 07544 – 50 91 0  
Fax: 07544 – 50 91 52  
info@mundart-catering.de  
mundart-catering.de

**Feiern Sie – wir kümmern uns um die Details**  
**Unser Ziel ist es, dass Sie und Ihre Gäste begeistert sind.**

Aus der Region in der Saison, so lautet unser Motto. Alle unsere Produkte beziehen wir von Erzeugern aus der Region. Unser Mundart- Konzept baut auf regionale Zusammenarbeit und einen gesunden Lokalpatriotismus. Damit wir Ihnen ein rundes Spektrum von kulinarischen Genüssen anbieten können, haben wir auch Produkt aus aller Welt mit in unser Angebot integriert.

**"Wir lassen unsere Lebensmittel nicht allein"**

Deshalb bieten wir alle unsere Produkte mit Serviceleistungen an. Wir liefern, bauen alles auf, kochen Vor-Ort und Betreuen unser Buffet damit immer alles lecker aussieht und wir ihre Gäste entsprechend beraten können. Alles aufräumen, abtransportieren und spülen, das ist natürlich unser Job. Alle unsere Köche und Servicekräfte sind gelernte Fachkräfte mit Kompetenz und Leidenschaft für Ihren Beruf.

**„Qualität – eine Sache der Ehre“**

Unser Unternehmen ist nach DIN ISO 9001:2000 zertifiziert und mit der höchsten Auszeichnung für Servicequalität in Deutschland ausgezeichnet.

**„Da fehlt noch was“**

Unsere unternehmenseigene Eventagentur kümmert sich gerne um besondere Locations für Ihre Veranstaltung, organisiert ein entsprechendes Rahmenprogramm, besorgt Künstler vom Fakir bis zur Ska-Band und unterstützt Sie bei der Veranstaltungsorganisation.

**Alles was Sie brauchen - haben wir....**

Vom Espressolöffel über Glasleuchter bis hin zur Ledercouch oder einem kompletten Marktstand bekommen Sie bei uns alles, was Sie für Ihre Veranstaltung brauchen.

## **Preise und so...**

Unsere Cateringangebote sind jeweils auf einer Grundlage von 30 Personen kalkuliert, sollten Sie weniger Gäste haben, kein Problem wir werden eine Lösung finden.

### **Lieferservice:**

Für die reine Büffetanlieferung und –abholung berechnen wir folgende Pauschalen. Innerhalb 15 Kilometer ab Markdorf 25 € inklusive Logistikkraft. Darüber hinaus, 0,50 € pro Kilometer und Fahrzeug zuzüglich Logistikkraft.

### **Mitarbeiter**

Servicemitarbeiter	pro Mitarbeiter / h	25 €
Küchenfachkraft	pro Mitarbeiter / h	25 €
Logistik	pro Mitarbeiter / h	25 €

Alle unsere Mitarbeiter sind ausgebildete Fachkräfte

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.

### **„Nennen Sie uns Ihre Wünsche“**

Sie erreichen uns täglich von 06:30 bis 23:00 Uhr

per Telefon: 07544 – 50 91 0

per email: [info@mundart-catering.de](mailto:info@mundart-catering.de)

im Internet: [mundart-Catering.de](http://mundart-Catering.de)

Wir vereinbaren mit Ihnen einen Gesprächstermin und besichtigen den „Ort des Geschehens“. Nur so können wir garantieren, dass wir Ihnen das bestmögliche Angebot unterbreiten. Gerne dürfen Sie uns auch direkt in Markdorf besuchen.

## **Der Mundart-Menübaukasten (ab 30 Personen)**

Stellen Sie Ihr persönliches Lieblingsbuffet zusammen. Das Salatbuffet, sowie die Dessertauswahl ist eine Empfehlung von uns – gerne können Sie auch diese entsprechend anpassen:

Die genannten Preise beinhalten das Salatbuffet und die jeweiligen Hauptgänge.

### **Der Buffetpreis beträgt pro Person € 19,90**

#### Salatbuffet

- Blattsalate der Saison mit Balsamico- und Joghurtdressing
- Karottensalat mit Honig und Orange
- Weißkrautsalat mit Kümmel
- Gurkensalat oder saisonaler Gemüsesalat
- Kleingebäck und Salzbutter

#### Hauptgänge ( 2 Hauptgänge im Preis enthalten)

- Zanderfilet gebraten mit Rieslingsoße
- Schweinefilet im Kräutermantel gebraten
- Geschmorte Poulardenbrust mit Honig-Thymian
- Geschmorte Kalbshälfte mit Champignons in Kräutersahne
- Krustenbraten vom Jungschwein mit Biersoße
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren
- Roastbeef am Stück gegart

#### Beilagen (3 Beilagen im Preis enthalten)

- Kräuterkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Butternudeln
- Apfelrothkohl
- Knackiges Wokgemüse
- Duffreis
- Bratkartoffeln
- Gemüseauswahl der Saison
- Serviettenknödel oder Kartoffelköße

Zusätzliche Dessertauswahl pro Person 3,50 €

Apfel-Panna-Cotta und Fruchtterrine mit Roter-Grütze

## **Das Schloss-Büffet (ab 30 Personen)**

### **Lieblingsbüffet unserer Gäste**

#### Vorspeisen

- Auswahl von geräucherten Fischen (Lachs, Forelle, Markrele)
- Hirtensalat mit Schafskäse, Melonen-Schinken-Spieße
- Buntes Vita-Salatbüffet mit saisonalen Salaten, Sprossen, Joghurt und Balsamicodressing
- dazu Kleingebäck und Salzbutter

#### Hauptgang

- Geschmorte Poulardenbrust mit Estragonsoße
- Zanderfilet mit Mandelbutter und Dampfkartoffeln

#### Beilagen

- Kartoffelgratin
- Duftreis
- Gemüse der Saison
- Spätzle

#### Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Ofenschlupfer im Glas
- Apfel-Pana-Cotta
- Käsebrett mit Trauben und Früchten garniert

Büffetpreis pro Person 24,90

## **Das Hochzeitsbuffet** (ab 30 Personen)

- Auswahl von verschiedenen Räucherfischen dazu verschiedene Dips
- Garnelencocktail „klassisch“
- Roastbeef mit Tatarensoße
- Karottensalat mit Honig und Orange
- Gemüsesalate der Saison
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Eingelegt Gemüse und Pilze
- Blattsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing
- Reissalat mit Geflügel und Ananas
- Partybrötchen und Salzbutter

### Warme Leckereien

- Zartes Schweinefilet im Kräutermantel gebraten mit Pfeffer und Rahmsoße
- Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten mit Tomaten-Zucchini Gemüse
- Mildes Hühnercurry in Kokossoße mit Gemüse

Dazu servieren wir:

- Gemüsestreifen aus dem Wok
- Duftreis, Kartoffeln und Spätzle oder Nudeln

### Dessert

- Schokoladensouffle mit Vanillesoße
- Fruchtsalat
- Mouse von Frischkäse mit Beerenmark
- Käsebrett International (Hart- und Weichkäsesorten), garniert mit Früchten

Buffetpreis pro Person 25,90 €

## **Fingerfood-Büffet** (ab 30 Personen)

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem kommunikativen Fingerfood Büffet. Alle Speisen werden in kleine Gläsern oder Schälchen serviert:

- Canapees mit Käse, Schinken und Lachs
- Zanderfilet im Speckmantel auf Rosa Linsen
- Lamm-Hackbällchen auf Hirsesalat
- Mini-Maultaschen aus aller Welt
- Blätterteiggebäck mit Schinke, Lachs und Käse
- Tomate-Mozzarella
- kalte Tomaten-Gemüsesuppe im Reagenzglas
- Gefüllte Empanadas (Teigtaschen)
- Puten-Satay auf Glasnudelsalat
- Vegetarische Mini-Burger
- Gemüsespieße
- Shrimpcocktail mit Ananas
- Süßes Minigebäck
- Gefüllte Cornets (salzig und süß)
- Fruchtspieße mit Schokolade
- Mini-Gugelhupf im Glas
- Käsespieße

Büffetpreis pro Person 23,90 €

## **Grillparty für drinnen und draußen** (ab 30 Personen)

### Salatbuffet

- Blattsalate der Saison
- Kartoffelsalat
- Kraut und Karottensalat
- Nudel und Reissalat
- Hirtensalat

### Grillspezialitäten

- Spareribs mit Schloss-Marinade
- Bratwürste und Nackensteaks
- Putenspieße mit Früchten
- Gemüsespieße mit Tofu
- Garnelenspieße

Knusprige Kartoffelecken mit Dips  
Dazu Kräuterbutter und Partybrötchen

Büffetpreis pro Person 17,80 €

**Best of – das Erlebnis-Genuss-Büffet** (ab 30 Personen)  
ausreichende Belüftung für die Woks notwendig)

Fingerfood kombiniert mit klassischem Büffet und ergänzt durch die Kochkünstler an Ihren dampfenden Woks – so wird jedes Büffet zum Erlebnis.

#### Salatbüffet und Fingerfood

- Saisonale Blattsalate im Glas mit Balsamico oder Joghurtdressing
- Hühnerspieße mit Ananas
- Garnelenspieße auf Glasnudelsalat
- Gefüllte Teigtaschen
- Ziegenkäse im Blätterteig
- Hackbällchen auf Hirsesalat
- Räucherfisch auf Linsensalat

Dazu Partygebäck und Salzbutter

#### Der Hauptgang

Unsere Kochkünstler zaubern vor Ort unter dem Motto „Wok-WM“ leckere Gerichte aus und mit dem Wok.

- Knackiger Vegie-Wok mit Nudeln oder Reis und Gemüse
- Feuiger Wok mit Shrimps oder Geflügel
- Herzhaftes Geflügel-Curry mit Gemüse und Kartoffeln

#### Der Abschluss

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mousse von Frischkäse oder Lebkuchenkrem (saisonal)
- Creme Brûlée mit karamellisierten Beeren

Büffetpreis pro Person 23, 50 €

## **Taldorfer Traditionsbüffet** (ab 50 Personen)

Beliebt ist diese Variation bei größeren Geburtstagen speziell von Musikanten aus Taldorf.

### Das Büffet im Überblick

- Kartoffelsalat
- Ochsenmaulsalat
- Karottensalat
- Nudelsalat mit Früchten und Curry
- Heringsalat mit Apfel
- Auswahl von Räucherfisch mit Makrele, Lachs und Forelle
- mit Sahnemeerrettich
- Tomaten-Mozzarella
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Vesperplatte mit hausmacher Wurst
- Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käsestreifen
- Saurer Käse mit Limburger
- Käseauswahl mit Weich und Hartkäse
- Partygebäck und Salzbutter

Dazu frisch zubereitete Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck

Büffetpreis pro Person 15,90 €

## **Freie Auswahl – Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst zusammen**

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen oder Klößchen und Gemüsestreifen	3,20 €
Tomatenkremsuppe mit Brotcroutons	2,90 €
Kartoffelkremsuppe mit Speck-Chips	2,90 €
Saisonal auch Kürbis oder Spargelkremsuppe	2,90 €

### Salate und Vorspeisen

Kleine Vita-Bombe mit saisonalen Blattsalaten, Sprossen und gebratenen Pilzen	3,50 €
Matjes von der Lachsforelle auf Kartoffelrösti mit Salatbukett	5,90 €
Vorspeisenteller Mundart mit MiniQuiche, Lachsrose und Salatbukett	8,20 €
Wildpastete mit Cranberrysoße und Salatbukett	7,50 €
Terrine von Räucherfisch mit Wildkräutersalat	7,80 €

## Hauptgerichte

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen	11,90 €
Lachsfilet pochiert auf Gemüsebett mit Zitronen-Dill-Soße und Wildreismischung	12,90 €
Geschmorte Kalbshälfte mit Kräuter-Champignons Gemüse und Nudelterrinen	12,90 €
Zanderfilet gebraten mit Rieslingsoße Gemüse und Kräuterkartoffeln	13,50 €
Geschnetzeltes Rinderfilet nach Stroganoff-Art mit Gemüse und feinen Nudeln	14,20 €
Schweinefilet im Kräutermantel gebraten mit milder Pfeffersoße, Gemüse und Spätzle	13,90 €
Kalbsragout mit Marktgemüse und Reis oder Nudeln	12,80 €
Kleines Rinderfilet im Speckmantel gebraten mit Steinpilzsoße dazu Gemüse und Kartoffelstrudel	16,50 €
Roastbeef am Stück gebraten mit Bohnengemüse und gebratenen Kartoffelspalten	13,80 €

## Desserts

Mousse von Frischkäse auf kleinem Fruchtsalat	4,50 €
Apfel-Panna-Cotta	3,90 €
Schoko-Souffle mit Vanillesoße	4,90 €
Weißes Kaffee-Parfait im Baumkuchenmantel	4,50 €
Crème Brûlée mit karamelisierten Beeren	5,50 €

## Unser Miet- und Verleihservice

Was am häufigsten benötigt wird

### Geschirr und Besteck

Speiseteller D= 26 cm	0,25 €
Dessertteller D= 19 cm	0,25 €
Suppenteller D= 21 cm	0,25 €
Kaffebecher 0,2 l	0,25 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,29 €
Menümesser	0,25 €
Menügabel	0,25 €
Menüöffel	0,25 €
Kuchengabel	0,25 €
Kaffeelöffel	0,25 €

### Gläser

Rotweinglas	0,29 €
Weißweinglas	0,29 €
Wasserglas	0,29 €
Sektflöte	0,29 €
Aperitif-/ Digestifglas	0,29 €
Biertulpe 0,3 l	0,29 €
Weizenbiertulpe 0,3 l	0,29 €
Weizenbiertulpe 0,5 l	0,29 €

### Tische und mehr

Tisch, D=120 cm (6 Personen)	10,50 €
Tisch, 173 x 80 cm (6-8 Personen)	11,50 €
Tisch, D=170 cm (8-10 Personen)	15,75 €
Tischwäsche inklusive Unterlage pro Tisch	9,00 €
Biertischgarnitur 220 cm x 50 cm pro Garnitur (Tisch + 2 Bänke)	10,90 €
Hussen für Biertischgarnitur pro Garnitur	17,50 €
Riesen-Stehtisch, D=170 cm	19,00 €
Kunststoff-Stehtisch, D=70 cm, Höhe 110 cm	10,00 €
Husse, für Stehtisch 70 cm	10,00 €
Büfettisch inklusive Verkleidung pro Tisch	13,50 €
Stoffserviette, weiß, 50 x 50 cm pro Stück	1,00 €
Dunicell Tischdecken für Stehtische pro Stück	8,70 €
Dunicell Mundservietten 40 x 40 cm in breiter Farbauswahl pro Stück	0,20 €
	20,00 €

Kaffeemaschine inklusive 2 Kannen

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen:**

1. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die angebotene Leistung bestellt und zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, bereitgestellt wird/werden.
2. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Auftragnehmer schriftlich bestätigt worden sind.
3. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistung ist nicht möglich.
4. Die gemieteten Gegenstände sind Eigentum der Bernd Reutemann GmbH, Schlossweg 2, 88677 Markdorf.
5. Der Mieter trägt die Verantwortung für die gemieteten Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden generell zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
6. Die Mietzeit beträgt jeweils 2 Tage. Sollten Gegenstände länger benötigt werden, erhöht sich die Mietgebühr entsprechend.
7. Die ausgezeichneten Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
8. Der Veranstalter/Besteller haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.
9. Unsere Rechnungen sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug und zuzüglich eventueller Bankgebühren zahlbar. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden.
10. Berichtigung von Irrtümern sowie Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
11. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen.
12. Bei Stornierungen des Auftrages bis zu 10 Kalendertage vor Veranstaltungstermin, sind 70% des Nettoauftragsvolumens zur Zahlung fällig.
13. Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Amtsgerichts 88662 Überlingen vereinbart.