



Menu- und Buffetmappe

gültig ab 01. Januar 2025

Alle vorherigen Preise sind mit Erscheinen dieser Mappe hinfällig.

Liebe Gäste, liebe Interessierte,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Restaurant und/oder unserem Partyservice und möchten Sie herzlich bei uns begrüßen.

Unser Herz schlägt für die Gastronomie und so ist es nicht verwunderlich, dass wir bereits seit 1984 in dieser Branche tätig sind. Bis April 2010 fand man uns im Binsfeld in Speyer. Der Traum von etwas Eigenem ließ nie los und so verwöhnen wir seit Mai 2010 Gäste aus der Region mit frischen, regionalen Speisen aus dem Meer und von der Weide in unserem Restaurant Sembries in Dudenhofen. Neben unserem á la carte-Service umfasst unser Leistungsspektrum auch die Ausrichtung verschiedener Veranstaltungen und die Belieferung durch unseren Party- & Cateringservice.

Für Ihre private Veranstaltung, wie beispielsweise Ihre Hochzeit, Taufe, Geburtstagsfeiern oder für Ihre Geschäftsveranstaltung sind wir Ihr persönlicher und kompetenter Ansprechpartner. Lassen Sie Ihr besonderes Event mit uns an Ihrer Seite zu etwas Einzigartigem werden.

Unsere Bankettmappe darf Ihnen bereits im Vorfeld einen Einblick in unsere Leistungen geben. Gerne beraten wir Sie hierzu. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die komplette Betreuung und Organisation Ihrer Veranstaltung an.

Um Ihnen ein individuelles, auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot erstellen zu können, vereinbaren wir gerne mit Ihnen einen persönlichen Gesprächstermin. Bitte kontaktieren Sie uns hierzu vorab telefonisch. Alternativ können Sie uns jederzeit auch eine E-Mail mit Ihren Vorstellungen schreiben.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unserer Bankettmappe!

Ihre
Familie Sembries
mit Team

Unsere Räumlichkeiten

Wie schön, dass Ihr Weg zu uns geführt hat...

In unserem modern eingerichteten Restaurant mit warmen Elementen können wir bis zu 80 Gäste bewirten. Unser kleines Nebenzimmer eignet sich für gemütliche Runden für bis zu 14 Personen.

Bei der Gestaltung unserer Räumlichkeiten setzten wir auf ein warmes Bordeaux gepaart mit Elementen in silber, champagner und edles mahagonibraun.

Um Ihre Veranstaltung oder Familienfeier stilvoll zu unterstreichen, stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Gestaltung der Tafel und Tischwäsche zur Verfügung. Neben dem klassischen Weiß können wir mit bordeaux und champagner sowie mit edlem silbergrau die Tafel entsprechend eindecken. Ferner stehen Ihnen einige Bestuhlungsvarianten zur Verfügung, die wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch erläutern.

Auch unser mediterran gestalteter Biergarten steht Ihnen (ggf. teilweise) zur Verfügung. Gerne richten wir bei schönem Wetter Ihren Sektempfang mit feinem Fingerfood im Freien aus.



Allergene Deklaration unserer Speisen

Deklarationspflichtige Allergene

A glutenhaltigen Getreide; namentliche Nennung

A1=Weizen

A2=Gerste

A3=Roggen

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H Schalenfrüchte; namentliche Nennung

H1=Haselnüsse

H2=Mandeln

H3=Walnüsse

H4= Pinienkerne

H5= Kürbiskerne

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

GM Gerstenmalz

WM Weizenmalz

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker -
5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 mit Phosphat - 8 koffeinhaltig - 9 chininhaltig - 10 mit
Süßungsmittel - 11 gewachst - 12 Süßungsmittel mit Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz Angabe
des Zusatz "enthält eine Phenylalaninquelle" - 13 Sulfite

Sollten Sie sich unsicher sein, fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach!

Gerne beraten wir Sie auch persönlich bei Allergien und Unverträglichkeiten.

Aperitif & Empfang

Empfang Ihrer Gäste

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste gerne mit einem Aperitif oder Sektempfang.

Wählen Sie Ihren individuellen Empfang aus:

Riesling Sekt brut (trocken) ^L Weingut August Ziegler, Maikammer serviert wird pur und verfeinert mit Orangensaft, Creme de Cassis sowie Pfirsichlikör	0,75 l	32,90 Euro
Riesling Sekt brut (Charakter eines Champagners) ^L Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim serviert wird pur und verfeinert mit Orangensaft, Creme de Cassis sowie Pfirsichlikör	0,75 l	36,90 Euro
Alkoholfreier Secco rosé (trocken) ^L Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim Wir servieren Ihnen diesen fruchtigen Secco pur.	0,75 l	29,00 Euro
Traubensecco alkoholfrei ^L Weingut Gies-Düppel, Birkweiler	0,75 l	24,00 Euro
Aperol Spritz ^{1, 12, 13} (Aperol, Secco, Soda)	0,2 l	6,90 Euro
Hugo ^{12, 13} (Secco/Holunderblütensirup/Minze)	0,2 l	6,90 Euro

Fingerfood & Canapees

Fingerfood & Canapees

Fingerfood eignet sich hervorragend für Stehempfänge oder Veranstaltungen, bei denen eine ungezwungene und lockere Stimmung herrscht. Das Fingerfood servieren wir Ihnen auf Platten und Etagere, in Gläsern, auf Löffeln und in kleinen Schälchen.

Für Empfänge oder als Snack zum Aperitif empfehlen wir Ihnen pro Person drei bis vier Stück. Beim Flying Buffet, welches eine Mahlzeit ersetzt, rechnen wir mit sieben bis acht Stück pro Person.

Fingerfood

(Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte)

Garnelen im Spaghettimantel ^{4, A1, B, D, F, I}	3,20 Euro
Garnelen im Teigmantel ^{4, A1, B, D, F, I}	3,20 Euro
Garnelen ^B auf einer Kräutercreme ^{C, D, G} im Gläschen	4,30 Euro
Lachsmousse auf Pumpernickel ^{A2, A3, GM, F, H3, J, K, F, G}	2,70 Euro
Forellmousse auf Pumpernickel ^{A2, A3, GM, F, H3, J, K, F, G}	2,70 Euro
Lachs-Crêpes-Törtchen ^{A1, C, D, G}	3,30 Euro
Meeresfrüchtesalat im Glas ^{3, L, B, C, D, A1, I}	4,50 Euro
Lachsrose auf dem Löffel mit Sahnemeerrettich ^{3, D, G, L}	3,80 Euro
Krabbencocktail im Weckglas ^{3, L, B, C, D, A1, I}	4,10 Euro
bunter Couscoussalat ^{L, J, K} mit Garnelen ^B und süßer Chilisauce im Glas	4,10 Euro
Mini-Quiche mit Lachs und Creme fraîche ^{A1, C, D, G, J}	4,40 Euro
Fleischbällchen mit Oliven gespickt ^{A1, 2, 6}	2,50 Euro
Hähnchenspieße auf einem Reismudelsalat ^{L, J} im Gläschen	4,20 Euro
Melonen-Schinken-Spieße ²	3,60 Euro
Vitello Tonato im Gläschen ^{3, L, C, A1, I, G}	4,40 Euro
selbstgeräucherter Wildschweinschinken ² mit einem Melonenschiffchen	4,20 Euro
Mini-Frikadelle mit Pflaumensenf ^{2, 3, J}	2,50 Euro
Geflügelsalat „Hawaii“ im Weckglas ^{3, L, C, G, I}	4,00 Euro
Roastbeefröllchen auf buntem Graupensalat ^{A2, I, J, L}	4,40 Euro
Flammkuchenröllchen mit Speck ² und Zwiebeln ^{A1, G, I, J, L}	2,30 Euro
Mini-Quiche mit Speck ² und Zwiebeln ^{A1, G, I, J, L}	4,30 Euro

Fingerfood & Canapees

Tomate-Mozzarella-Spieße ^G	2,70 Euro
Käsespießchen mit Trauben ^{G, 11}	2,70 Euro
vegetarische Mini-Frühlingsrolle auf süß-pikantem Chilidip ^{1, 2, A1, L}	2,60 Euro
Schafkäse im Zucchini-mantel ^G	3,50 Euro
Flammkuchenröllchen mit Schafkäse und Peperoni ^{A1, C, G, I, J}	2,30 Euro
Mini-Quiche mit Lauch ^{A1, C, G, I, J}	4,30 Euro
eingelegte Oliven mit Knoblauch im Glas ⁶	3,00 Euro
veganer Graupensalat ^{A2, 13} mit gebratenen Tofuwürfeln ^F im Gläschen	3,70 Euro
Pastasalat ^{A1, 13, I, J} mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen ^{H4} im Glas (vegan)	3,70 Euro
Hummus im Gläschen (vegan) ^K	2,40 Euro
Anti Pasti im Gläschen (vegan)	2,60 Euro
Brezeln ^{A1, A2, G, F, K}	1,80 Euro
Käsestangen ^{A1, A2, G, F, K}	2,00 Euro
Variation von Mini Laugengebäck ^{A2, G, F, K}	p. P. 3,00 Euro
Baguettekorb ^{A1}	p. P. 1,50 Euro

Canapés & halbe belegte Brötchen

(Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte)

Canapés mit Camembert und Preiselbeeren ^{A1, G, 10}	3,70 Euro
Canapés mit Käse und Trauben ^{A1, G, 11}	3,70 Euro
Canapés mit geräuchertem Forellenfilet & Meerrettichdip ^{3, A1, G, L, D}	3,70 Euro
Canapés mit Thunfischcreme und Oliven ^{A1, D, G, 6, J}	3,70 Euro
Canapés mit rohem Schinken ^{2, A1, G}	3,70 Euro
Canapés mit Putenbrust ^{A1, G, 10, 2}	3,10 Euro
Canapés mit rosa gebratener Entenbrust ^{A1, G}	3,90 Euro
Canapés mit Roastbeef ^{A1, G}	3,90 Euro
Canapés mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dip ^{A1, D, G, S}	3,90 Euro
halbe Brötchen mit Käse ^{1, A1, G}	2,80 Euro
halbe Brötchen mit Camembert ^{A1, G}	2,80 Euro
halbe Brötchen mit Salami ^{2, 3, 10, A1, G}	2,80 Euro
halbe Brötchen mit gekochtem ^{2, 3, 9, A1, G} oder rohem Schinken ^{2, A1, G}	2,80 Euro
halbe Brötchen mit geräuchertem Lachs ^{A1, D, G}	2,80 Euro

Kreieren Sie Ihr Menu

Wählen Sie aus den folgenden Kategorien Ihr persönliches Menu aus.
Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

(Mindestbestellmenge: 10 Personen pro Vorspeise/Suppe etc.)

Kalte Vorspeisen

Lachs-Crêpes-Törtchen mit Kräuterschmand^{3, A1, C, D, G}
serviert mit einem gebratenem Garnelenspieß^B und einem Salatbouquet^L
dazu Stangenweißbrot^{A1, G} und Butter^G 14,50 Euro

„Gruß aus Norwegen“ ^{A1, C, D, G, i, N}
Lachs-Crepes-Törtchen, Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs,
Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot 17,90 Euro

„Wilder Wald“ ^{A1, C, D, G, i, L, 2}
(selbstgeräucherter Wildschinken, Galantine von der Ente und ein
Kastaniensüppchen in der Tasse)
dazu Stangenweißbrot 17,90 Euro

hausgeräucherter Wildschinken²
mit Melonenschiffchen und Quittensauce^L
dazu Stangenweißbrot^{A1, G} und Butter^G 12,90 Euro

Carpaccio von Roter Bete
garniert mit selbstgebeiztem Lachs^{2, D}
dazu Stangenweißbrot^{A1, G} und Butter^G 13,90 Euro

Bunter Vorspeisenteller
(geräucherte Makrele^D, pochiertes Lachsfilet^D, Fingerfood^{B, D}, Leberpraline²,
geräucherter Schinken mit Melone²)
dazu Stangenweißbrot^{A1, G} und Butter^G 18,90 Euro

Menu - Suppen & Salate

Suppen

Rinderkraftbrühe ^l mit Markklößchen ^{A1, C}	6,60 Euro
Brezelcremesuppe ^{A1, A2, G, F, K, I} mit Brezelcroutons und Sahnehäubchen ^G	6,80 Euro
Cremesuppe von der Strauchtomate mit Sahnehäubchen ^G	6,80 Euro
Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis ^{A1, G, H5} mit Kürbiskernöl und Rahm verfeinert	6,80 Euro

frische Salate nach Saison

	pro Person
knackiger Salatteller ^{L, G} (Variation von Blattsalaten gepaart mit frischen Salaten der Saison)	5,50 Euro
gebratene Rotgarnelen ^B mit Knoblauch und Weißwein ⁻ auf buntem Blattsalat ^L dazu Stangenweißbrot ^{A1, G}	14,00 Euro
mediterrane Brot Salat ^{L, A1, G, J} drapiert an selbstgeräuchertem Wildschinken ² dazu Stangenweißbrot ^{A1, G}	14,00 Euro

Menu - Hauptgerichte

Hauptgerichte

Wir servieren die Hauptgerichte samt Beilagen und Gemüse auf Platten und in Schalen. Ihre Gäste können sich nach Belieben bedienen. Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir empfehlen eine Auswahl von drei Gerichten sowie drei Beilagen.

Der u. g. Grundpreis versteht sich für drei ausgewählte Klassiker-Gerichte inklusive bis zu drei Beilagen und Gemüse. **Die Mindestpersonenanzahl: 10 Personen.**

Unsere Klassiker:

panierte Schnitzel vom Landschwein^{A1, C, G}

zarte Schweinebäckchen aus dem Schmortopf mit frischen Champignons^{A1, G, I, J}

feines Gulasch vom Schwein und Rind nach Ungarischer Art^{A1, G, I, J}

zarter Zwiebelbraten vom Rind^{A1, G, I, J}

geschmorter Rinderbraten mit einer Pflaumen-Ingwer-Sauce & Pinienkernen garniert^{A1, G, I, J, H4}

panierte Schnitzel von der Pute^{A1, C, G}

Wildragout „Hubertus“ mit frischen Champignons^{A1, G, I, J}

Spinat-Lasagne mit Schafskäse gratiniert (vegetarisch)^{A1, G, I, J}

Gemüse-Kartoffel-Curry mit Tofu-Würfeln getoppt (vegan)^{A1, F, J}

Vegane „Schnitzel“ auf fruchtigem Paprikaragout (vegan)^{A1, F, J}

dazu servieren wir (bitte wählen Sie bis zu drei Beilagen + Gemüse)

Eierspätzle^{A1, C, G}, Salzkartoffeln^G, Kartoffelkroketten^{A1, C, G, I, L}, Pommes Frites,

Semmelknödel^{A1, C, G}, Kartoffelknödel^{A1, C, G, I}, Butterreis^G, Tagliatelle^{A1}

saisonale Gemüsevariation p. P. 29,90 Euro

Oder wählen Sie aus unseren Spezialitäten Ihr Wunschmenu aus (o. g. Grundpreis zzgl. aufgeführter Aufpreis).

Unsere Spezialitäten:

Schweinelende im Blätterteigmantel^{3, A1} an Madeirasauce^{A1, G, I, J} p. P. + 2,10 Euro

Lendchen vom Landschwein in Pfefferrahmsauce^{A1, G, I, J} p. P. + 2,10 Euro

gebratenes Schweinefilet im Speckmantel^{2, A1, G, I, J} p. P. + 2,70 Euro

Putenmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken^G p. P. + 2,10 Euro

Saltimbocca von der Hähnchenbrust^G p. P. + 2,70 Euro

feiner Kalbsrahmbraten in Cognacrahmsauce^{A1, G, I, J} p. P. + 3,50 Euro

Medaillons vom Lachs an feiner Dillrahmsauce^{A1, D, G, I, J} p. P. + 3,50 Euro

gebratenes Doradenfilet an Zitronenbutter und Thymian^{A1, D, G, I, J} p. P. + 3,40 Euro

auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut^{A1, D, G, I, J, L} p. P. + 2,80 Euro

selbstgemachte Desserts

Die Mindestpersonenanzahl pro Dessertwahl: 10 Personen.

Fruchtsorbet (Sorten auf Anfrage)	4,50 Euro
Fruchtsorbet mit Winzersekt ^L aufgefüllt	6,60 Euro
selbstgemachtes Parfait ^{C, G} (Sorten: Vanille, Praline ^{H1} , Erdbeere, Eierlikör – weitere nach Absprache) mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen ^{A1}	10,90 Euro
Duett von weißer und dunkler Mousse au chocolate ^{C, G, H1, K} garniert an frischen Früchten ¹¹	9,90 Euro
Crème Brûlée ^{C, G} mit Vanilleeis ¹⁰ und frischen Früchten ¹¹	9,90 Euro
Kürbiskerneisparfait ^{C, G, H5} mit kandierten Kürbiskernen an flambierten Pflaumen	10,90 Euro
Apple Crumble ^{A1, C, G} mit warmer Vanillesauce ^{A1, C, G, 10} dazu ein Pralineneistörtchen ^{C, G, H1}	10,90 Euro
Torte von der Mousse au chocolate ^{A1, C, G} an fruchtigem Himbeersorbet ¹⁰	10,90 Euro

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe mit Brotauswahl ^{A1, G, I, J, A3}	(0,3 l p. P.)	6,90 Euro
Käsebrett ^G mit Trauben ¹¹ garniert und Brotauswahl ^{A1, A3, G}		11,70 Euro
Currywurst ^{2, 3} mit pikanter Sauce dazu ein Brötchenkorb ^{A1, A3, G}		7,90 Euro

Buffets - kalt

Buffets - Vorspeisen

Buffets sorgen für eine lockere, ungezwungene Stimmung bei den Gästen sowohl auf privaten sowie auf geschäftlichen Veranstaltungen. Ihre Gäste können sich nach Herzenslust selbst an den reichhaltigen Buffets bedienen.

Unsere Vorspeisen-Buffets bieten wir Ihnen ab 15 Personen an.

Vorspeisenbuffet „Fingerfood“

(je 1 Stück pro Person)

Garnelen im Spaghettimantel

Lachsrose auf dem Löffel mit Sahnemeerrettich

Mini-Frikadelle mit Pflaumensenf

Melonen-Schinken-Spieße

Tomate-Mozzarella-Spieße

Hummus im Gläschen

Brotkorb^{A1, A3, G}

p. P.

19,70 Euro

Vorspeisenbuffet „See & Meer“

gebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senf getoppt^{D, J}

Mousse von der Forelle auf dem Löffel drapiert^{D, G}

geräuchertes Makrelenfilet^D

Tranchen vom pochierten Lachs^D

Krabbenscocktail im Gläschen^{3, B, G, I, J}

Garnele in der Kartoffelspaghetti^{4, B, G, A1}

gefüllte Eier^{3, C, G}

Sahnemeerrettich^{3, G, L}, Sc. Remoulade^{G, J}

Brotkorb^{A1, A3, G}

p. P.

23,90 Euro

Buffets - kalt

Vorspeisenbuffet „Aus dem Meer & von der Weide“

Tranchen vom pochierten Lachs^D

gebeizter Lachs mit Honig-Senf getoppt^{D, J}

gefüllte Eier^{3, C, G}

Garnele in der Kartoffelpaghetti^{4, B, G, A1}

Schwarzwälder Schinken² mit Melone

rosa gebratenes Roastbeef

kleine Frikadellen^{2, 3, J, A1} mit Oliven⁶ gespickt

bunter Brotsalat^{A1, I, J, L} im Gläschen

Sahnemeerrettich^{3, G, L}, Remoulade^{G, J}, Chilisauce

Brotkorb^{A1, A3, G}

25,80 Euro

Vorspeisenbuffet „Mediterran“

verschiedene Antipasti der Saison

Tomate-Mozzarella mit Basilikumschaum^{G, H4, J, L}

Serrano-Schinken² mit Melone

Vitello Tonato^{3, L, C, A1, I, G} (Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce)

gebeizter Lachs^{2, D} auf Frischkäsecreme^G im Glas

italienischer Pasta-Salat^{A1, 13, I, J} mit Pesto und Pinienkernen^{H4} im Glas

Sahnemeerrettich^{3, G, L}, Chilisauce

Brotkorb^{A1, A3, G}

25,80 Euro

Noch mehr Vielfalt auf dem Buffet

Variation von Mini Laugengebäck^{A1, A3, G}

mit wahlweise Tomatenbutter^G oder Kräuterquark^G

p. P.

3,30 Euro

frisches Salatbuffet^{L, G}

p. P.

5,50 Euro

(drei verschiedene Salate der Saison sowie knackiger Blattsalat mit Balsamicodressing)

Buffets - Desserts

Dessertbuffet

Unsere Variationen im Gläschen

Stellen Sie sich Ihr persönliches Traumdessert aus unseren selbstgemachten Desserts zusammen:

Mindestpersonanzahl: 15 Personen! (Keine Einzelbestellungen möglich)

Mousse au chocolate mit Sahne garniert^{C, G, H1, K}

Mousse von der Tonkabohne mit Sahne garniert^{C, G, H1, K}

weiße Mousse au chocolate mit Sahne garniert^{C, G, H1, K}

Joghurtmousse mit frischen Beeren^{C, G}

Bayerisch Creme mit Erdbeermark^{C, G}

Kirschgrütze mit Vanillesauce^{C, G, H1, K, A1}

Panna Cotta mit Himbeertopping^G

Kokosnusscreme mit Fruchtsauce garniert^G

klassisches Tiramisu^{A1, C, G,}

Cantucci-Mascarpone-Tiramisu mit frischen Früchten¹¹ garniert^{A1, C, G,}

frischer Obstsalat

fruchtiger Salat von der Ananas mit frischer Minze

2 Komponenten: 7,80 Euro p. P.

3 Komponenten: 10,90 Euro p. P.

4 Komponenten: 14,70 Euro p. P.

Das Dessert-Highlight

selbstgemachte Eistorte^{C, G:} 10,70 Euro p. P.

Sorten: Praline^{H1}, Erdbeere, Himbeere, Vanille, Zimt, Spekulatius^{A1}, Kürbiskern^{H5}

Weitere Sorten auf Anfrage.

Toppings (1 Topping inklusive)

heiße Kirschen^{A1}

heiße Himbeeren

heiße Schokoladensauce^{H1}

Gedeck für Trauerfeiern im Restaurant

Wir bieten Ihnen für Trauerfeiern in unserem Restaurant ein Kaffeegedeck für Gesellschaften ab 15 Personen an. Der u. g. Preis versteht sich pro Person.

Die Pauschale gilt für eine Dauer von zwei Stunden, danach berechnen wir den Kaffee und Tee nach Verbrauch.

Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Das Kaffeegedeck besteht aus:

Kaffee (normal⁸ und koffeinfrei)

Tee (auf Bestellung)

dazu Zucker, Süßstoff¹⁰ und Kaffeemilch

kalte Platten

(Salami^{2, 3, 10}, gekochter Schinken^{2, 3, 7, 10}, Lyoner^{2, 3, 7, 10}, Gouda^{1, 6})

dazu Brötchen^{A1, G}, Baguette^{A1, G} und Butter^G

Kuchenplatte unserer Hausbäckerei^{A1, A2, H1, H2, H3, G, C, E, K}

(Nusszopf, Käsekuchen, Obstkuchen)

p. P. 20,90 Euro

Die verbindliche Personenanzahl benötigen wir mindestens 48 Stunden vorab. Die bis dahin gemeldete Anzahl gilt als verbindlich und wird berechnet!

Bringen Sie Süßes mit...

Kaffeegedecke bei Familienfeiern im Restaurant

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Kaffeegedecke bei Feierlichkeiten in unserem Restaurant an. Kuchen und Torten können gerne von Ihnen mitgebracht werden. Wir kühlen diese nach den aktuellen Richtlinien.

Das Kaffeegedeck besteht aus:

Kaffee (normal⁸ und koffeinfrei)
Tee (auf Bestellung)
Zucker, Süßstoff¹⁰ und Kaffeemilch
sowie das Tischgedeck.

Dieses Angebot gilt **nur** in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen in unserem Restaurant ab 20 Personen. Die Pauschale gilt für eine Dauer von zwei Stunden.

Verpackungsmaterial für Ihre mitgebrachten Kuchen und Torten werden von Ihnen gestellt.

Preis pro Person: 6,00 Euro (inkl. MwSt.)

Das Highlight aus unserer Pâtisserie

Möchten Sie ganz entspannt feiern, ohne große Vorbereitungen? Unser Pâtissier kreiert für Sie und Ihre Gäste selbstgemachte Kuchen und Torten, die wir selbstverständlich auch entsprechend dekorieren.

Ein kleiner Auszug aus unserer Kuchen- und Tortenauswahl:

Käsekuchen, Himmelstorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Sachertorte, Obstkuchen, Festtagstorten.

Alle Preise besprechen wir individuell.

Wir kommen zu Ihnen

Partyservice & Catering

Genießen Sie unsere Buffets auch bei Ihnen zu Hause, in Ihren Geschäftsräumen oder in Ihrer gewünschten Location. Wo auch immer Sie feiern, wir beliefern Sie und Ihre Gäste gerne.

Unsere Buffetausstattung umfasst Spiegelplatten, Etageren, Chafing Dishes (Warmhaltebehälter ohne Stromanschluss) sowie elektrisch beheizbare Suppenbehälter. Wir sorgen für eine optimale Speisenpräsentation, gerne auch durch unsere erfahrenen Servicekräfte.

Unsere Cateringleistungen bei Veranstaltungen außer Haus:

Teller (Speiseteller, Dessertteller)	pro Stück	1,20 Euro
Besteck (Messer & Gabel)	pro Set	1,20Euro
Kaffeegedeck (Tassen, Unterteller, Kuchenteller, Kaffeegabel und -löffel)	pro Gedeck	3,60 Euro
Suppentasse, Unterteller, Suppenlöffel	pro Gedeck	2,40 Euro
Glas (Softdrinkglas, Weinglas, Wasserglas, Sektglas, Bierglas)	pro Stück	1,20 Euro
Tischwäsche (weiß) (inkl. Reinigung)	pro Stück	10,50 Euro
Stoffservietten (inkl. Reinigung)	pro Stück	3,20 Euro
Anfahrt	pro Anfahrt	13,00 Euro

Die Cateringausstattung kann innerhalb von 2 Tagen ungespült zurückgegeben werden.

Informationen

Teilnehmerzahlen

Die endgültige Anzahl der Gäste muss uns spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail bekannt gegeben werden. Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und wird berechnet.

Kinder

Kleinkinder unter 3 Jahren sind unsere Gäste. Kinder von 4 bis 12 Jahre berechnen wir mit 50% des Preises (bei Buffets und Hauptgerichten). Ab 13 Jahre zählen Jugendliche als Vollzahler.

Preisliste

Die in der Bankettmappe genannten Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Stück, sofern nicht anders angegeben. Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

An- und Bezahlung

Ab einem Auftragswert in Höhe von 2500,- Euro behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50% des Gesamtpreises zu verlangen. Die Vorauszahlung wird mit dem Endbetrag verrechnet. Den Gesamtbetrag können Sie per Rechnung auf unser Konto sowie bar oder mit EC-Karte in unserem Restaurant innerhalb von 8 Tagen bezahlen.

Beschädigungen

Bruch und Verlust unserer an Sie ausgeliehenen Ausstattung (bei Catering) berechnen wir Ihnen zum Wiederbeschaffungsaufwand.

Fahrtkosten

Wir erheben eine Anfahrtspauschale von 13,00 Euro (brutto) je Fahrt.

Ab 20 km erheben wir zzgl. einen Fahrtkostenzuschlag in Höhe von 0,50 Euro brutto je gefahrenen Kilometer.

Für die Be- und Entladung bitten wir Sie, dafür zu sorgen, dass wir direkt zum Veranstaltungsobjekt vorfahren können.

Datenschutz

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogene Daten, gleich ob sie von der Restaurant Sembries UG (haftungsbeschränkt) selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden. Der Auftraggeber erklärt sich ausdrücklich damit einverstanden. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Öffnungszeiten/Lieferzeiten

Wir haben von Mittwoch und Donnerstag von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr sowie Freitag bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr sowie von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet. Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage.

Gültigkeit

Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe verlieren alle vorangegangenen Bankettmappen ihre Gültigkeit. Die Bankettmappe ist ab 01.01.2025 gültig.

Kontakt

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden. **Bitte vereinbaren Sie vorab telefonisch einen Beratungstermin!**

Wir stehen Ihnen von Mittwoch & Donnerstag ab 17 Uhr sowie Freitag bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr persönlich im Restaurant, telefonisch und per E-Mail zur Verfügung.

Tel. 06232/8540475

E-Mail: info@sembries.de

Hinweise zur Datenverarbeitung

1. Name und Kontaktdaten des für die Verarbeitung Verantwortlichen sowie des betrieblichen Datenschutzbeauftragten

Diese Datenschutzhinweise gelten für die Datenverarbeitung durch:

Restaurant Sembries UG (haftungsbeschränkt) (im Folgenden: Restaurant Sembries) - Email: info@partyservice-sembries.de - Homepage: www.sembries.de - Tel. 06232 8540475 - Sitz der Gesellschaft: 67373 Dudenhofen, Neustadter Str. 24

2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten sowie Art und Zweck und deren Verwendung

Wenn Sie mit uns einen Vertrag abschließen, erheben wir folgende Informationen:

- Anrede, Vorname, Nachname,
- eine gültige E-Mail-Adresse,
- Anschrift,
- Telefonnummer (Festnetz und/oder Mobilfunk)
- Informationen, die für die Vorbereitung, Durchführung und Erfüllung des mit Ihnen geschlossenen Vertrages notwendig sind

Die Erhebung dieser Daten erfolgt,

- um Sie als unseren Vertragspartner identifizieren zu können;
- um den Vertrag angemessen erfüllen zu können;
- zur Korrespondenz mit Ihnen;
- zur Rechnungsstellung;
- zur Abwicklung von evtl. vorliegenden Ansprüchen sowie der Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen Sie;

Die Datenverarbeitung erfolgt auf Ihre Anfrage hin und ist nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO zu den genannten Zwecken für die angemessene Bearbeitung des Vertrages und für die beidseitige Erfüllung von Verpflichtungen aus dem Vertrag erforderlich.

Die von uns erhobenen personenbezogenen Daten werden bis zum Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht (10 Jahre nach Ablauf des Kalenderjahres, in dem die Kundenbeziehung beendet wurde) gespeichert und danach gelöscht, es sei denn, dass wir nach Artikel 6 Abs. 1 S. 1 lit. c DSGVO aufgrund von steuer- und handelsrechtlichen Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten (aus HGB, StGB oder AO) zu einer längeren Speicherung verpflichtet sind oder Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. a DSGVO eingewilligt haben.

3. Weitergabe von Daten an Dritte

Eine Übermittlung Ihrer persönlichen Daten an Dritte zu anderen als den im Folgenden aufgeführten Zwecken findet nicht statt. Soweit dies nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO für die Abwicklung von Verträgen mit Ihnen erforderlich ist, werden Ihre personenbezogenen Daten an Dritte weitergegeben. Hierzu gehört insbesondere die Weitergabe an Dienstleister wie Transportunternehmen und Logistiker. Die weitergegebenen Daten dürfen von dem Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden.

4. Betroffenenrechte

Sie haben das Recht:

- gemäß Art. 7 Abs. 3 DSGVO Ihre einmal erteilte Einwilligung jederzeit gegenüber uns zu widerrufen. Dies hat zur Folge, dass wir die Datenverarbeitung, die auf dieser Einwilligung beruhte, für die Zukunft nicht mehr fortführen dürfen;
- gemäß Art. 15 DSGVO Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten zu verlangen. Insbesondere können Sie Auskunft über die Verarbeitungszwecke, die Kategorie der personenbezogenen Daten, die Kategorien von Empfängern, gegenüber denen Ihre Daten offengelegt wurden oder werden, die geplante Speicherdauer, das Bestehen eines Rechts auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung oder Widerspruch, das Bestehen eines Beschwerderechts, die Herkunft ihrer Daten, sofern diese nicht bei uns erhoben wurden, sowie über das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen zu deren Einzelheiten verlangen;
- gemäß Art. 16 DSGVO unverzüglich die Berichtigung unrichtiger oder Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen;
- gemäß Art. 17 DSGVO die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit nicht die Verarbeitung zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist;
- gemäß Art. 18 DSGVO die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen und wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie jedoch diese zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen oder Sie gemäß Art. 21 DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung eingelegt haben;
- gemäß Art. 20 DSGVO Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesebaren Format zu erhalten oder die Übermittlung an einen anderen Verantwortlichen zu verlangen und
- gemäß Art. 77 DSGVO sich bei einer Aufsichtsbehörde zu beschweren. In der Regel können Sie sich hierfür an die Aufsichtsbehörde Ihres üblichen Aufenthaltsortes oder Arbeitsplatzes oder unseres Sitzes wenden.

5. Widerspruchsrecht

Sofern Ihre personenbezogenen Daten auf Grundlage von berechtigten Interessen gemäß Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. f DSGVO verarbeitet werden, haben Sie das Recht, gemäß Art. 21 DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten einzulegen, soweit dafür Gründe vorliegen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben.

Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch machen, genügt eine E-Mail an info@party-service-sembries.de