

WWW.RESTAURANT-BERGFINK.DE



BERG  
FINK

Feiern mit  
dem BergFink



**FAMILIE WEISS**

Bergstraße 18  
97999 Igersheim Neuses  
restaurant@bergfink.info

**07931 477882**



## **WELTOFFENE REGIONALKÜCHE, PERSÖNLICHER SERVICE, LIEBE ZU DEM WAS WIR TUEN**

Das und vieles mehr erwartet Dich.  
Wir lieben gute Partys.

Egal ob Du eine Geburtstagsfeier planst, Deine Hochzeit bevorsteht oder eine Firmenfeier ansteht - es gibt immer einen Grund zum Feiern und genießen. Wir umsorgen Dich bei Deinem Fest mit leckeren Speisen in Form eines Büffets, Fingerfood oder auch als Menü. Wir bieten Dir ein Catering in gewohnter Qualität - einfach unsere Küche auf Achse.

Wir freuen uns Dich und deine Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen,  
Katharina und Heiko Weiß



# Unsere Küche auf Achse

## WAS

Catering von  
30 bis 200 Personen

professionelle  
Ausstattung  
und Equipment

Speisenausgabe durch  
uns oder unser Personal

weltoffene  
Regionalküche

## WIE

Büffet

Serviertes Menü

Finger Food  
- Flying Büffet

Private Chef

Getränkeliieferung  
auf Anfrage

## WICHTIG

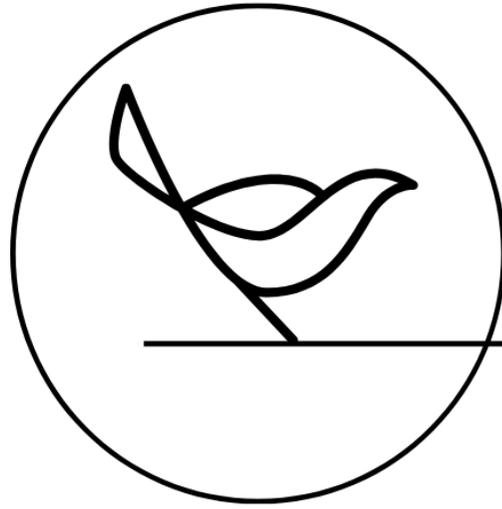
Regionaler Einkauf,  
wo möglich und sinnvoll

Nachhaltig orientiert  
"Greentable"

Vermeidung von  
Transport der warmen  
Speisen  
- Fertigstellung der  
Speisen am  
Veranstaltungsort,  
soweit möglich, um die  
Qualität zu steigern



# Speisenangebot



# Suppen & Vorspeisen

In einem persönlichen Gespräch erarbeiten wir gerne ein Angebot mit Euch. Eigene Wünsche sind willkommen.

## **FESTTAGSSUPPE**

**7.50 €**

Rinderkraftbrühe mit Suppeneinlage Eurer Wahl (max. 4 Einlagen) dazu Schnittlauch  
Leber-, Markklößchen, Mini Maultaschen mit Fleischfülle, Fleischklößchen  
Grieß-, Grünkernklößchen, Flädle, Gemüsestreifen

## **CREMESUPPE**

**AB 6.50 €**

Feine Cremesuppen vom Spargel, Kürbis, Tomate, Marone, Riesling, Forelle, Grünkern, Kräuter  
- was die Saison zu bieten hat. Serviert mit knusprigen Croutons, kleinen Teigtaschen & Co.

## **SALATVARIATIONEN**

**7.50 €**

Saisonal abgestimmte und hausgemachte Salate ergänzen ein Menü oder Büffet. Vorab oder  
auch gleichzeitig ein frischer Kick zu Rostbraten, Schweinelende & Knödel.

## **VORSPEISEN ZUM TEILEN**

**AB 16.00 €**

Wie wäre es mit einem gemeinsamen Start mit leckeren Vorspeisen  
wie Anti Pasti, Dips, Gebäck, Geräuchertes, Salate in kleinen Gläsern, Gemüsevorspeisen & Co.  
in der Mitte des Tisches serviert?

Unsere Köche halten ein breites Angebot für Euch bereit.



# Fleisch & Fisch

Unsere Speisenauswahl stellen wir nach Euren Wünschen und Vorlieben zusammen.

## **RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND**

Rinderbraten an Schwarzrieslingsoße, Sauerbraten, Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Roastbeef am Stück und am Büffet tranchiert, Rinderroulade an pikanter Soße

## **HEIMISCHES SCHWEINEFLEISCH**

Schweinelende in Serranoschinkenmantel an Thymianrahmsoße, Schweinelende in Aromaten gebraten an Rieslingsoße, Schweinebraten in Senfmarinade an Biersoße

## **ZARTES KALB & KIKOK GEFLÜGEL**

Kalbstafelspitz sous vide gegart an Portweinsoße, Kalbsmedaillons "Saltimbocca"  
Kikok Hähnchenbrust in Zitrusmarinade, gefüllte Poulardenbrust, Entenbrust mit Honigglasur

## **WILD & LAMM**

Rehbraten mit Wacholdersoße, Wildschweingulasch, Hirschbraten an Rotweinsoße  
Lammnüsschen "zart rosa" mit Rosmarinsoße, Gefüllte Lammkeule

## **FISCH**

Ganze Lachsseite unter der Kräuter-Nusshaube, Lachsforellenfilet mit Zitronenglasur, saisonaler fangfrischer Fisch nach Verfügbarkeit



# Gemüse & Co.

Ein komplett  
vegetarisches Menü  
oder Büffet ist bei uns  
auch möglich.

## **VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE**

Hausgemachte Grünkernmaultaschen, Gemüseaultaschen, Zucchini mit Bulgurfüllung, Kartoffelklößchen auf Pilzragout, Kräuter Gnocchi mit Aubergine und Fenchel, Buchweizen-Spinatknödel auf Gemüseragout, Nudeltäschle auf Tomatensugo, Schafskäse mit Zwiebel-Olivenschmelze - nur eine kleine Auflistung unserer vegetarischen Kochkünste.

## **GEMÜSEBEILAGEN**

Ein Gemüse wartet jedes Menü oder Büffet auf - in Form eines Schmorgemüses, saisonale Variationen, Spargel, Rotkohl, Bohnen, Ratatouille, Schwarzwurzel in Curryrahm.

## **SÄTTIGUNGSBEILAGEN**

Einkorn Spätzle Knöpfe, Polenta Taler, Semmelknödel, Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Kartoffeltaler, Bandnudeln, Blechkartoffeln, Kartoffelgratin, Mandelbratlinge, Kroketten, Pommes frites

## **SALATE**

Ein reichhaltiges Salatbüffet stellt sich aus fünf Sorten zusammen. Gurkensalat mit Dill, Zucchiniensalat mit Cranberry, Linsenkeimlingsalat, Anti Pasti, Kürbisrohkostsalat, Karottensalat mit Honig, Spitzkohlsalat, mariniert Tomaten mit Mozzarella, Spinatsalat mit Sherrymarinade. Der Spielraum ist hier ebenso unendlich.



# Süße Naschereien

Ihr seid Naschkatzen  
und habt ein  
Lieblingsdessert?  
Sprecht uns an!

## CREMIG SCHOKOLADIG

Panna Cotta an Fruchtsoße, Tiramisu, Creme brulée mit Honig,  
Vanillecreme, Mousse au chocolate - die süßen Klassiker des Dessertbüffets.  
Chiapudding, Kokosmilchreis mit Mango, Schoko-Pfeffer-Creme.. können wir auch!

## FRUCHTIG

Eine erfrischende Fruchtcreme auf Joghurtbasis erfreut besonders im Sommer alle Gäste.  
Die Fruchtpalette reicht von Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht bis zu Mango.

## ERFRISCHEND

Ein saftiger Obstsalat, frische Erdbeeren in Marinade, Orangensalat mit Schuss  
oder Schokofrüchte ergänzen die süße Auswahl.

## EISKALT & WARM

Bender's Hofeis bietet die perfekte Erfrischung im Sommer.  
Hausgebackener Schmarrn, Apfelstrudel, Ofenschlupfer, Crumble und Apfelkühle bilden das  
warme Element zum Abschluss.



**DESSERT BÜFFET AB 8.00 €**

# Für die letzte Lust

Du bist der herzhafteste Typ? Wie wäre es mit einer Käsetorte als Hochzeitstorte. Wir beraten Euch gerne.

## **ALLERLEI VON DER MILCHKUH** **9.30 €**

Herzhafteste Käsevariation mit internationalen Käsesorten, Rohmilchkäse aus Niederstetten - Heimberg sowie Weichkäse. Dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

## **FÜR DIE LETZTE LUST** **10.50 €**

Pfefferbeißer an Essiggemüse, Honigschinken, Roher Landschinken an Melone  
Fleischbällchen mit Kren, herzhafteste Käsevariation mit internationalen Käsesorten, Rohmilchkäse aus Niederstetten - Heimberg sowie Weichkäse. Dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

## **MEDITERRANE TRÄUME** **11.50 €**

Hausgebeizter Gin Lachs, Parmaschinken an Galiamelone, gefüllte Anti Pasti, Tomaten-Fleischbällchen, Olivendip, Manchego, Parmesanbruch, Gemüseallerlei dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

## **WARMER ABSCHLUSS** **CA. 7.50 - 9.00 €**

Eine herzhafteste Gulaschsuppe, Blaue Zipfel (Bratwurst im Essigsud & Zwiebel) oder auch eine Currywurst mit Brötchen kann den nächtlichen Heißhunger nochmals stillen.



Alle Preise  
zzgl. Geschirr,  
bei Bedarf,  
Anfahrt,  
Küchenpersonal

# Finger Food

Wir empfehlen 4-5 Teile pro Person sowie 5-6 Sorten pro Büffet.

## **KLEINE HÄPPCHEN AUF DIE HAND**

Ein lauwarmer Gemüsekuchen, Foccaciowürfel mit italienischem Rohschinken und Olive, gespießte Linsen-, Fleischbällchen mit Anti Pasti Gemüse, gefüllte Tramezzionobrote, Falafel mit Minzjoghurt, Pflaumen im Speckmantel, Blini mit hausgebeiztem Ginlachs ... der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

## **KLEINE HÄPPCHEN IM GLAS**

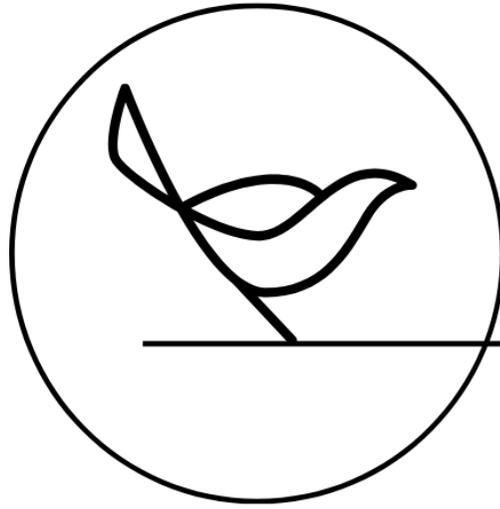
Kalte Speisen im Glas arrangiert wie Mangosalat mit Lachsroulade, Kichererbsenbällchen mit Couscoussalat, Rindertartar mit gebeiztem Eigelb, Nudelsalat mit Grillgemüse oder auch warme Gerichte wie Trüffel Hot Dog, Schmorkartoffel mit Linsensalsa, Kräutertäschle auf Tomatensalat usw. stellen wir Euch im Glas zusammen.

Einfach im Stehen zu vernaschen und der direkte Weg zum kulinarischen Genuss.



**FINGERFOOD BÜFFET AB 15.00 €**

# Leihgaben





# Unsere Leihgaben

## TELLER & BESTECK

<b>Menügedeck</b> mit Essteller, Gabel und Messer	1.80 €
<b>Suppengedeck</b> mit Suppenteller <u>oder</u> Suppentasse, Esslöffel	1.20 €
<b>Vorspeisengedeck</b> mit Essteller <u>oder</u> Salatteller, Gabel und Messer	1.80 €
<b>Dessertgedeck</b> mit Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel	1.80 €
Einzelne Geschirr- und Besteckteile	0.60 €

## KAFFEEKRÄNZCHEN

<b>Kaffeegedeck</b> mit Kuchenteller, Untertasse, Kaffeetasse sowie Kaffeelöffel und Kuchengabel	3.00 €
<b>Milchkännchen</b> aus weißem Porzellan	1.20 €
<b>Zuckerdosens</b> aus weißem Porzellan	1.20 €
<b>Thermoskannen</b> in der Farbe weiß	2.50 €
<b>Tortenschaufeln</b> aus Edelstahl	0.80 €
<b>Kaffeebriehautomat</b> für die Zubereitung von Filterkaffee inklusive Spezialfilter	40.0 €

# Unsere Leihgaben

## TRINKGLÄSER

**Trinkglas** 0,3l

**Wasserstielglas**

**Sektgläser**

**Weingläser** für Weißwein und Rotwein

**Pilstulpengläser** ohne Beschriftung

**Hefebiergläser** ohne Beschriftung

**Schnapsgläser** als Stielglas, klassisches Schnapsglas, Ramazotti

**Cocktailgläser** für Caipirinha & Co.

Leihgebühr pro Glas 0.80 €

## SONSTIGES RUND UM DEN TISCH

**Tischdecken** in weiß, Größe 220x130cm

**Stoffservietten** in weiß

**Tischskirtings** in weiß, Berechnung pro Meter

**Stehtischhussen** in weiß oder creme

**Weinkühler** in Silber

**Kerzenständer** dreiarmig in Silber

**Aschenbecher** aus Glas ohne Beschriftung

8.00 €

2.00 €

8.00 €

9.50 €

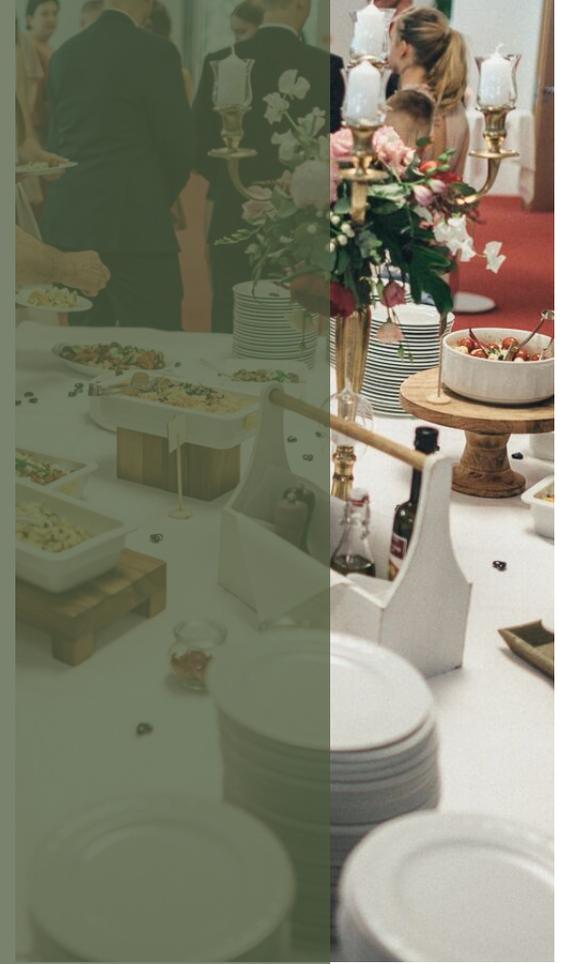
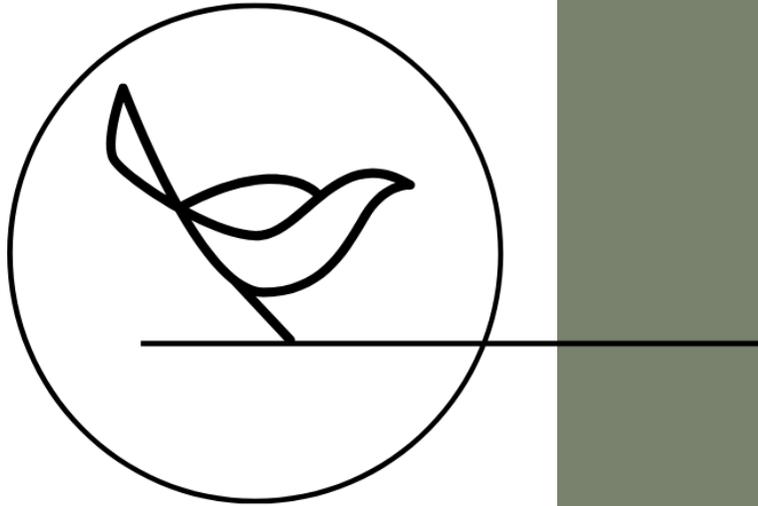
2.00 €

5.50 €

0.50 €

REINIGUNG  
ALLER  
LEIHGABEN  
IN DER  
LEIHGEBÜHR  
ENTHALTEN.

# Kostenübersicht





# Kostenübersicht

## ARBEITSZEIT

Für die Arbeitszeit vor Ort d.h. die Ausgabe und Präsentation der Speisen, Aufbau des Buffets berechnen wir pro Mitarbeiter 38.00 € pro Stunde.

## LEIHGABEN

Bei Bedarf stellen wir Euch Teller, Gläser, Besteck zur Verfügung.

## FAHRT

Für die Anfahrt zu Eurer Location berechnen wir 0.45 € pro Kilometer sowie für die Rückfahrt.

## MENÜ-, BÜFFETPREIS

Der Menüpreis versteht sich zzgl. Arbeitszeit, Anfahrt und Leihgaben.

## KINDER

Kleinkinder bis 4 Jahren sind ohne Berechnung.

Kinder ab 5 - 10 Jahren berechnen wir mit dem halben Menüpreis pro Kind.

# Beispielrechnung

## FESTTAGSMENÜ

bei 60 Gästen

### Knackiges Salatbuffet | 7.50 €

Tomatensalat mit Zitronenöl, Wachbacher Linsensalat in Sherryessig,  
Anti Pasti mit Oliven und Balsampilzen, Gurkensalat an Rahm,  
Möhrensalat mit Honig und Sonnenblumenkernen  
Blattsalate mit zweierlei Dressing & Toppings

### Warmes Büffet | 26.00 €

Zarter Rinderbraten im Gewürzsud geschmort  
Schweinelende im Serranoschinkenmantel an Kräuterschaumsoße  
Gegrille Kikok Hähnchenbrust in Zitrusbeize mit Geflügelsoße  
Gemüsevariation mit Möhren, Zuckerschoten, Kohlrabi, Brokkoli  
Mandelbratlinge auf Ratatouillegemüse mit Babyspinat & Sesam  
Hausgemachte Spätzle Knöpfle, Blechkartoffeln mit Rosmarin

**Geschirrleihgabe** für Vorspeise und Hauptgang: **3.60 €**

**Arbeitszeit** Durchschnittswert: **228.00 €**

**Anfahrt: 18.00 €**

**GESAMTPREIS  
PRO PERSON**

**41,20 €**

inkl. Teller, Besteck,  
Arbeitszeit,  
Anfahrt

# Geschäftsbedingungen

**BITTE LEST EUCH UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN AUFMERKSAM DURCH  
- SO GARANTIEREN WIR EUCH EINE REIBUNGSLOSE ZUSAMMENARBEIT.**

## **PREISE**

Alle genannten Preise gelten in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis. Preisänderungen auf Grund schwankender Lebensmittelpreise für das Jahr 2025 behalten wir uns vor.

## **LIEFERUNG**

Für die Anlieferung unserer Speisen verrechnen wir die gefahren Kilometer mit 0,45 Euro pro Kilometer für die Hin- und Rückfahrt. Unser Lieferumkreis ist nicht begrenzt.

## **SPEISENAUSGABE**

Die Buffet- oder Menüpreise sind immer exklusive der Bereitstellung von Tellern und Besteck. Inklusiv ist das Ausgabegeschirr für ein Büffet sowie deren Reinigung. Ebenso inklusiv ist das Equipment für die Ausgabe Ihrer Speisen. Für die Ausgabe der Speisen vor Ort wird unser Küchenpersonal berechnet. Diese kümmern sich um die Präsentation / Aufbau des Büffets und die Ausgabe der Speisen. Der Berechnungszeitraum richtet sich nach der Abfahrt in 97999 Igersheim Neuses. Das Personal wird nach tatsächlichem Zeitaufwand berechnet. Die aufgeführten Stunden des Personals in der Auftragsbestätigung sind unverbindlich und ein Richtpreis. Unser Küchenpersonal bringt kein Essen an die Gästetische bzw. räumt keine Teller von den Gästetischen ab. Stellen Sie selbst die Teller und das Besteck bereit, übernehmen Sie auch deren Reinigung.

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Ihre selbst mitgebrachten Speisen oder mit gebrachter Speisen Ihrer Gäste.

## **LEIHGABEN**

Die Leihgaben können gegen Verrechnung von uns geliefert bzw. abgeholt werden. Alle Leihgaben werden im ungereinigten Zustand zurückgenommen. Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Cateringservice bereitgestellt werden, sind lediglich für 3 Tage geliehen und ungereinigt an uns zurückzugeben - spätestens 2 Tage nach der Veranstaltung. Der Mieter verpflichtet sich, die Equipment pfleglich zu behandeln, es vorschriftsgemäß zu transportieren und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, seiner Angestellten oder Gäste werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

# Geschäftsbedingungen

## **SERVICELLEISTUNG**

Für das Anliefern und Abholen der Leihgaben und die Ausgabe der Speisen in der Location berechnen wir Personalkosten pro Arbeitsstunde. Die Berechnung erfolgt ab der Abfahrt in 97999 Igersheim- Neuses.

## **ANGEBOTSGÜLTIGKEIT**

Bei unverbindlicher Nachfrage zu unseren Leistungen behalten wir uns vor den gewünschten Veranstaltungstermin maximal 30 Tage zu reservieren. Sollte nach diesem Zeitraum keine schriftliche Bestätigung (auch per Mail möglich) Ihrerseits erfolgen, erlischt das Angebot sowie die Reservierung. Ebenso erlischt der Rechtsanspruch für die Durchführung Ihrer Veranstaltung. Alle unsere Angebote sind freibleibend / unverbindlich.

## **AUFTRAGSANNAHME**

Für die Durchführung des Catering benötigen wir eine schriftliche Bestätigung (auch per Mail möglich). Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

## **TEILNEHMERZAHL**

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Gourmet Festservice die genaue Teilnehmerzahl und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis **spätestens 10 Tage** vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Änderungen können danach +/- 20% der Gästeanzahl berücksichtigt werden.

## **STORNIERUNG**

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Bei Stornierung bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden lediglich die entstanden Kosten, die durch Beratung und eventuelle Anfahrten entstanden sind in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung bis 14 Tage vor Liefer-, Veranstaltungsdatum entsteht eine Aufwandsentschädigung von 50 Prozent des Menüpreises. Danach ist der Betrag in voller Höhe zu bezahlen.

## **ZAHLUNG**

Alle unsere Leistungen sind ohne jeglichen Abzug sofort nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich das Restaurant BergFink das Eigentumsrecht an den gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Außerdem werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen und eine Bearbeitungsgebühr erhoben. Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht.