

Zur Zeit aktualisieren wir unsere Seiten. Bei Fragen zu Preisen kontaktieren Sie uns bitte direkt per E-Mail unter info@palmeri.de oder per Telefon 0 72 53 / 2 38 19. Wir erstellen Ihnen dann gerne ein individuelles Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Buffetvorschläge (ab 25 Personen)

Fingerbuffet 1

(für Stehempfang geeignet)

Milanese Piccata

Minischnitzel mit Parmesan-Ei-Panade

Kräutercrepelachsroulade

Roulade aus Meerrettich, Lachs und Kräutercrepe mit grünem Spargel

Flusskrebsscocktail auf Minitellern

Flusskrebse mit Avocado in Cocktailsauce

Pestosalat im Weckglas

Gnocchetti Nudeln mit Pinienkernen und Cocktailtomaten in Pestodressing

Häppchen verschieden belegt

mit Lachs, Schinken, Käse, Tomate-Mozzarella

Süsse Stückchen

feines Blätterteiggebäck mit frischer Fruchtfüllung

Erdbeer, Sauerkirsch, Apfel und Mango

Tiramisu im Glas

piu lo mandi giu - e piu ti tira su

Panna Cotta im Glas

mit frischer Erdbeersauce

Fingerbuffet 2

Flusskrebsscocktail auf Minitellern

Flusskrebse mit Avocado in Cocktailsauce

Roter Linsensalat mit geräucherter

Entenbrust
auf dem Löffel serviert

Hackbällchen

Hackbällchen mit feurigem Tomatendip

Fingerfoodauswahl

mit Kräutercrepelachsroulade, Bocconcini di Speck und Tomaten-Mozzarella-Spieße

Pestosalat im Weckglas

Gnocchetti Nudeln mit Pinienkernen und Cocktailtomaten in Pestodressing

Antipastispieße

mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse

Lammfilet auf Rosmarinspießchen

mit Paprika und Zucchini

Crèmesuppe

vom Hokaidokürbis mit Sherry abgeschmeckt

Baguetteauswahl

Verschiedene Baguette und Ciabatta

Alle Preise auf Anfrage!

Barbeque

Baguetteauswahl

Verschiedene Baguette und Ciabatta

Antipastiplatte Emilia

gegrilltes und eingelegtes Gemüse wie Champignons, Oliven, Pfefferoni, Auberginen, Caprese

Tomaten mit echter Büffelmozzarella
frisches Basilikum und Olivenöl

Barbecue mit Gemüse

Putensteak, Garnelenspieß, Lachsfilet, Lammcarree, Rindersteak, Saltimbocca von der Schweinelende, Nürnberger, Baked Potatoes mit Kräutercreme, Gemüse und Schafskäse dazu Kräuter- und Gewürzbar, frische Dips und Grillbutter

Italienischer Beilagensalat

frische Blattsalate mit Sahne-Paprika-Dressing

Pestosalat

Gnocchetti Nudeln mit Pinienkernen und Cocktailtomaten in Pestodressing

mediterraner Kartoffelsalat

mit getrockneten Tomaten

Rucola-Feigensalat

mit Parmaschinken

Panzanella Brotsalat

mit Gurken, Tomaten
Oliven und Schafskäse

Amarettini-Pfirsich oder

Karamalisierte Bananen vom Grill
mit Vanilleeis

Alle Preise auf Anfrage!

Buffetvorschlag 1

Antipastiplatte Emilia

gegrilltes und eingelegtes Gemüse wie Champignons, Oliven, Pfefferoni, Auberginen

Caprese

Tomaten mit echter Büffelmozzarella frisches Basilikum und Olivenöl

Italienischer Beilagensalat

frische Blattsalate, Rucola und Cocktailtomaten

an Balsamicodressing

Baguetteauswahl

Verschiedene Baguette und Ciabatta

Vegetarische Lasagne

mit Auberginen, Blattspinat und Erbsen

Vitello in Padella

Kalbfleischragout in einer Thymianrahmsoße mit Pfifferlingen und Cocktailtomaten

Schweinelende gefüllt

mit Spinat, Gorgonzola, Röstbrotwürfel und mit Speck umwickelt

Rosmarinkartoffeln

Kleine Kartoffeln im Ofen gebacken mit Olivenöl und Rosmarin

Tagliatelle

Italienische Bandnudeln

Mediterranes Gemüse

Paprika, Zucchini und Kaiserschoten mit einer feinen Pestonote

Italienische Käseauswahl

mit Talegio, Pecorino, Gorgonzola Provolone und Robiola

Buffetvorschlag 2

Küchenparty im Palazzino
(ab 35 Personen)

(Fingerfood als Vorspeise)

Flusskrebsscocktail auf Minitellern

Flusskrebse mit Avocado in Cocktailsauce

Kräutercrepelachsroulade

Roulade aus Meerrettich, Lachs und Kräutercrepe mit grünem Spargel

Tomaten-Mozzarella Spieße

Cocktailtomaten mit Mozzarella und Basilikum am Spieß

Bocconcini di Speck

Trockenpflaumen mit Gorgonzolacreme und Südtiroler Speck umwickelt

Tomatenmousse auf Blattsalat

im Rotweinglas serviert

Pestosalat im Weckglas

Gnocchetti Nudeln mit Pinienkernen und Cocktailtomaten in Pestodressing

Baguetteauswahl

Verschiedene Baguette und Ciabatta

Tagliatelle aus dem Parmesanrad

mit Trüffelöl

Gourmetsteak Mediterran

Hähnchenbrustfilet gratiniert, mit einer Auflage aus Tomaten, Ricotta, Basilikum und Mozzarella an einer Thymiansoße

Schweinefilet

mit einer Gewürztomatenkruste

Gemüse Provencal

Zucchini, Bohnen und Broccoli mit Tomatenconcassé

Riesengnocchi

mit Parmesan in Nussbutter gebraten

Basmatireis

leicht gebuttert

Italienisches Dessertbuffet

mit Mascarponecreme, Joghurt-Grappa Mousse und Tiramisu

Buffetvorschlag 3

*Gegrillte Austernpilze, Zucchini
Auberginen und Paprika*

*Oliven- und Kichererbsentapenade
Brotchips*

*Rucola-Feigensalat mit
Parmaschinken und Büffelmozzarella*

*Mediterraner Bohnen und Blattsalat
mit Thunfisch und Dijonsenf dressing*

*Panzanella (Brotsalat) mit Ciabatta,
Gurken, Zwiebeln und Tomaten*

Baguetteauswahl
Verschiedene Baguette und Ciabatta

Ossobuco
Kalbshaxe mit Mirepoix und Tomaten
im Ofen geschmort

Hähnchenroulade
mit Pestofarce und getrockneten
Tomaten gefüllt

Gnocchi
in Spinat-Sahnesoße

Broccoli
mit Tomatenconcassé
Parmesankartoffeln

Italienische Käseauswahl
verschiedene Käse am Stück

Alle Preise auf Anfrage!

Buffetvorschlag 4

Salade Nicoise (Nizzasalat)
mit Blattsalaten, Bohnen, Ei, Kapern
Kartoffeln, Thunfisch und Joghurdressing

Ganzer Lachs pochiert
mit verschiedenen Soßen

Italienischer Beilagensalat
frische Blattsalate, Rucola und
Cocktailtomaten an Balsamicodressing

Baguetteauswahl
Verschiedene Baguette und Ciabatta

Schweinelende
aus dem Ofen

Rinderfilet am Stück
rosa gebraten an einer Thymiansoße

Spätzle
frische Spätzle

Kartoffelgratin
Kartoffeln in einer Bechamelsauce
mit Käse überbacken

Marktgemüse
Blumenkohl, Broccoli, Romanesco und
Fingermöhren in Butter geschwenkt

Rahmchampignon
Frische Champignons in einer Rahmsoße
mit frischen Kräutern

Alle Preise auf Anfrage!

Buffetvorschlag 5

Antipastiplatte Emilia

gegrilltes und eingelegtes Gemüse wie Champignons, Oliven, Pfefferoni, Auberginen

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Pestosalat

Gnocchetti Nudeln mit Pinienkernen und Cocktailtomaten in Pestodressing

Cesar Salat

frischer Romanasalat an Parmesandressing und Croutons

Caprese

Tomaten mit echter Büffelmozzarella frisches Basilikum und Olivenöl

Baguetteauswahl

Verschiedene Baguette und Ciabatta

Crespelle gefüllt mit Ricotta und Spinat

auf einer Champignon-Bechamelsauce

Involtini (Kalbfleischröllchen)

Kalbsschnitzel mit Pestofarce und getrockneten Tomaten gefüllt

Putengeschnetzeltes mit Austernpilzen

in einer tomatisierten Rahmsoße

Riesengnocchi

in Nussbutter mit Parmesan gebraten

Mediterranes Gemüse

Paprika, Zucchini und Kaiserschoten mit einer feinen Pestonote

Tagliatelle

Italienische Bandnudeln

Panna Cotta

mit frischer Erdbeersauce

Mousse au Chocolat

von dunkler Schokolade

Obstspieß

aus frischen Früchten

Buffetvorschlag 6

Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum

Insalata Siciliana

knackige Blattsalate mit Fetakäse, gegrillten Auberginen und Zucchini an einem

Balsamicodressing

Caprese

Tomaten mit echter Büffelmozzarella

frisches Basilikum und Olivenöl

Rucolasalat

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöldressing und gehobeltem Parmesan

Insalata di Polipo

frischer Oktopus und Riesengarnelen in einem Zitronen-Olivenöl Dressing

Baguetteauswahl

Verschiedene Baguette und Ciabatta

Schweinelende gefüllt

mit Spinat, Gorgonzola, Röstbrotwürfel

und mit Speck umwickelt

Doradenfilet

auf Lauch-Tomatengemüse

Tagliolini

Italienische Bandnudeln

Speckbohnen

Grüne Bohnen mit Speck umwickelt

Rosmarinkartoffeln

Kleine Kartoffeln im Ofen gebacken

mit Olivenöl und Rosmarin

Gemüse Provençal

Zucchini, Broccoli und Bohnen

mit Olivenöl und Kräutern der Provence

Tiramisu

Löffelbisquit mit Espresso in Mascarponecreme

Creme Brulleé

Alle Preise auf Anfrage!

Buffetvorschlag 7

... wird serviert ...

Salatvorspeise

frische Blattsalate, Rucola und
Cocktailtomaten an Balsamicodressing mit
Vitello tonnato, Caprese
getrockneten Tomaten und Oliven

Baguetteauswahl auf dem Tisch

Verschiedene Baguette und Ciabatta

... vom Buffet ...

Cannelloni Gorgonzola

Gemüsecanelloni in Gorgonzolacreme

Kalbsrücken

rosa gebraten mit einer Gewürztomatenkruste

Käse-Lauchbraten

vom Schweinerücken

Speckbohnen

Grüne Bohnen mit Speck umwickelt

Mediterranes Gemüse

Paprika, Zucchini und Kaiserschoten
mit einer feinen Pestonote

Kartoffelgratin

Kartoffeln in einer Bechamelsoße
im Ofen gratiniert

Tagliatelle

Italienische Bandnudeln

Gemischtes Eis

ab 70 Personen aus dem
nostalgischen Eiswagen

Buffetvorschlag 8

Baguetteauswahl

Verschiedene Baguette und Ciabatta
Antipasti alla Toscana (serviert)
Blattsalate der Saison an Balsamicodressing
mit Parmaschinken, Salami,
Oliven und Mozzarella

Schweinefiletmedaillon mit einer

Gewürztomatenkruste

an einer Thymiansoße

Rosmarinkartoffeln

Kleine Kartoffeln im Ofen gebacken
mit Olivenöl und Rosmarin

Mediterranes Gemüse

Paprika, Zucchini und Kaiserschoten
mit einer feinen Pestonote

Tagliatelle

Italienische Bandnudeln

Lammkaree

am Stück gebraten

Rinderbraten vom Bug

mit Rotwein mariniert und geschmort

Crepe Suzette

Crepe mit einer Alkoholhaltigen Orangensoße

Tiramisu

Löffelbisquit mit Espresso in Mascarponecreme

Buffetvorschlag 9

Fischplatte

geräucherter Heilbutt und Lachs mit
Sahnemeerrettich

Flusskrebsscocktail

Flusskrebse mit Avocado in Cocktailsauce

Riesengambas gegrillt

mit Kräuter - Knoblauchmarinade

Feldsalat mit Croutons

und Sonnenblumenkerne an einem
pikanten Kartoffel-Schnittlauch Dressing

Baguetteauswahl

verschiedene Baguette

Rindermedaillons mit Pfifferlingen

im Speckmantel

Broccoli

mit Tomatenconcassé

Tagliatelle

italienische Bandnudeln

Dessertvariation

Verschiedene Petit fours
mit Früchtearrangement

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Palmeri Partyservice (nachfolgend PPS)

Geltungsbereich

Sämtliche Geschäfte erfolgen nur entsprechend den folgenden Vertragsbedingungen, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

Angebot

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen aktuellen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Sie sind netto zuzüglich Mehrwertsteuer in der gesetzlich vorgeschriebenen Höhe.

Zahlungsbedingungen

Der Mindestauftragswert beträgt **125,00 €**. Ab einem Auftragswert von **200,00 €** liefern wir im Umkreis von 10km frei Haus. Es gelten jeweils die Preise des Vertragsangebotes. Die Preise verstehen sich exklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer bzw. die Mehrwertsteuer wird gesondert ausgewiesen.

Bei Aufträgen ab 1500,00 € sind 50 % Vorkasse des kalkulierten Rechnungsbetrags zahlbar bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Auftrag

Für den Umfang der Lieferung ist die schriftliche Auftragserteilung maßgebend. Nebenabreden und Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung des Lieferers.

Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, so erteilt der Auftraggeber dem Auftragnehmer entsprechende Mitteilung. Die Änderung der Personenzahl gilt nur dann als angenommen, wenn sie vom Auftragnehmer schriftlich bestätigt wird.

Abbestellung

Die Stornierung einer Veranstaltung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis sieben Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem siebten und dem vierten Tag vor der Veranstaltung berechnen wir eine Stornogebühr von pauschal 50,-€. Ab dem dritten Tag vor der Veranstaltung werden die bis dahin angefallenen Kosten zuzüglich einer Bearbeitungsgebühr von 50,-€ berechnet. Bei der Stornierung einer Reservierung hausgener Events ab dem zweiten Tag vor der Veranstaltung, müssen wir 80% des Rechnungsbetrages berechnen.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt wie im schriftlichen Auftrag vereinbart. Die Lieferfrist verlängert sich angemessen beim Eintritt unvorhergesehener Ereignisse.

Schadenersatzansprüche wegen Nichterfüllung oder verspäteter Erfüllung sind ausgeschlossen, soweit die Nichterfüllung nicht nachweislich auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht

Gefahrenübergang und Entgegennahme

Die Gefahr möglicher Beschädigung oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z.B. den Tafelservice, übernommen hat.

Für den Umgang mit leihweise überlassenen Gegenständen und Geräten sind die Anweisungen des Lieferpersonals unbedingt zu beachten. Soweit gegeben, ist die Stromzufuhr zu Warmhaltegeräten nur möglich, solange die Wasserbecken der Geräte entsprechend mit Wasser gefüllt sind.

Reinigung

Alle Geräte und das Geschirr sollen nach Gebrauch mit einem haushaltsüblichen Spülmittel gereinigt und mit klarem Wasser nachgespült werden. Nach dem Spülen sind sämtliche Geräte und Gegenstände abzutrocknen, soweit nichts anderes vereinbart ist.

Geschirrrückgabe

Mit den bestellten Spezialitäten angelieferte Gegenstände wie Platten, Schüsseln, Tafelgedecke usw. bleiben Eigentum des Lieferanten und sind vom Auftraggeber spätestens am übernächsten Tag nach Anlieferung der Spezialitäten an den Auftragnehmer unbeschadet zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Leihgut

Der Mietpreis gilt ab Lager für jeweils 3 Tage, auch wenn die gemieteten Artikel Vorzeitig und/oder unbenutzt zurückgegeben werden. Sonntage werden nicht berechnet. Werden die Leihartikel nicht termingerecht zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zum Tag der Rückgabe. Für jede angefangene Mieteinheit wird die volle Gebühr berechnet.

Optionsfristen

Wir behalten uns das Recht vor, nach Ablauf von Optionsfristen den Veranstaltungsraum anderweitig zu vergeben.

Tiere im Palazzino

Das Mitbringen von Tieren ist in Ausnahmefällen möglich und bedarf der Genehmigung.

Beschädigungen

Der Veranstalter haftet für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars im Palazzino ohne Verschuldungsnachweis. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des PPS gestattet. Irgendwelche Haftungen für Diebstahl oder Beschädigungen solcher Gegenstände kann der PPS nicht übernehmen.

Preisänderung

Bei Buchungen, die das Folgejahr betreffen, behält sich der PPS das Recht vor, Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorzunehmen. Die Preis sind jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind in Euro zu zahlen.