



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

# Cateringmappe



## Köhlers Krone

- 2026 -

V25\_1 gilt: Preise gelten so lange, bis neue Version veröffentlicht ist



Hotel • Restaurant • Appartements • Catering • Backhaus • Tagungen • Kochkurse • Biosphärenladen

Michael Köhler • Drei-Kreuz-Str. 3 • 89584 Ehingen-Dächingen • 07395 331 • info@koehlers-krone.de • www.koehlers-krone.de



*Abgenuss - mit allen Sinnen erleben*

# Feiern mit Köhlers Krone

Liebe Gäste,

unser Leitgedanke „dort, wo man sich wie zuhause fühlt“ gilt bei uns auch wenn es ans Feiern geht. Sich wohl und Herzlich Willkommen zu fühlen, ist die Grundlage für eine gelungene Gartenparty, Hochzeit, einer Familien- oder Geburtstagsfeier, Taufe, Kommunion und vielem mehr.

Ob im kleinen Kreis oder mit allen Freunden und der ganzen Familie – bei uns sind Sie in besten Händen. Und das fängt schon bei der Planung an.

Diese Cateringmappe wurde gestaltet, um Ihnen einen ersten Überblick über unser Angebot zu geben.

Haben Sie sich mit den einzelnen Eckpunkten und Möglichkeiten vertraut gemacht, laden wir Sie sehr gerne zu einem persönlichen Gespräch ein, um Ihre individuellen Vorstellungen im Detail zu besprechen.

Rufen Sie uns dazu einfach an unter 07395-331 oder schreiben Sie uns eine kurze Email an [info@koehlers-krone.de](mailto:info@koehlers-krone.de).

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastlichen Grüßen,

Alexandra Köhler und Team





# 1. Suppe

## Suppe in der Terrine

Wir füllen die Suppe in weiße Löwenkopfterrinen und Ihr Servicepersonal serviert diese am Tisch. Die Suppenteller sind entweder eingedeckt oder werden von Ihrem Servicepersonal heiß eingesetzt. Pro 5-8 Personen wird eine Terrine benötigt.

## Suppe am Buffet

Die Suppe wird am Buffet in einem elektrisch beheizbaren Suppentopf aufgebaut. Suppentassen und weitere Suppeneinlagen sind ebenfalls am Buffet. Ihre Gäste bedienen sich selbst.



## Optionen:

- Hochzeitssuppe mit dreierlei Klöschen (Griesklöschen, Brätklöschen, Markklöschen) in Fleischbrühe und Backspätzle
- Flädlesuppe und Backspätzle (vegetarisch möglich)
- Saisonale Cremesuppen: Kürbiscremesuppe, Bärlauchcremesuppe, Spargelcremesuppe, uvm.
- Gaisburger Marsch mit hausgemachten Spätzle, Rindfleisch, Kartoffel in Fleischbrühe und Backspätzle
- Vegetarische Eintöpfe: Gemüseeintopf, Erbseneintopf, uvm.

4,80 – 8,00 € pro Portion (200-300ml)



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 2. Vorspeisen und Salate

Unsere Salate sind hausgemacht, individuell abgeschmeckt, generell vegetarisch und glutenfrei. Wir verwenden saisonale und so gut als möglich regionale Produkte. Wir rechnen in der Regel mit 300g Salaten pro Portion.

Es gibt entweder die Option eines **Salatbuffets** oder eines **Salattellers**. Bei einem Buffet kann jeder Ihrer Gäste aussuchen, worauf er am meisten Lust hat. Je nach Anzahl bestellter Portionen empfehlen wir ein Buffet mit 5-8 verschiedenen Salaten. Alternativ können wir vom Servicepersonal servierte Salatteller anbieten. Diese werden vor Ort angerichtet.



### Optionen:

- Schwäbischer Kartoffelsalat
  - Karottensalat mit Mandeln/Ananas
  - Krautsalat (blau oder weiß)
  - Alblinsensalat mit Apfel
  - Gurken-Maissalat mit/ohne Feta
  - Paprikasalat/Paprika-Gurke-Salat
  - Tomate-Zucchini-salat/Tomate-Zwiebelsalat
  - Blumenkohlsalat
  - Rettichsalat
  - Rote-Beete-Salat
  - Bohnensalat
  - Mediterraner Couscoussalat
  - Albquinoasalat mediterran/levantisch
  - Griechischer Salat
  - Kichererbsensalat
  - Nudelsalat
  - Blatt-, Ruccola- oder Feldsalat
- Dazu:
- Dressing (Joghurt-, Essig-Öl-, uvm. )
  - Balsamico Bianco und Olivenöl
  - Weißbrot aus Köhlers Backhaus

7,70 € pro Portion Salatbuffet (300g)



## 2. Vorspeisen und Salate

Alternativ zu einem reinen Salatbuffet empfehlen wir ein **Buffet mit Vorspeisen und Salaten**. Hier wird generell mit zwei Drittel Salaten und einem Drittel Vorspeisen gerechnet. Ebenfalls möglich ist ein servierter **Vorspeiseteller**. Hier eine Auswahl:

### Mediterrane Vorspeisen

- Hausgemachtes Anti-Pasti Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons), Oliven, Peperoni
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Cantaloupe-Melone umwickelt in Parmaschinken
- Geräucherter Lachs mit Meerrettichdip (+)
- Vitello Tonnato (+)
- eingelegter Feta-Käse mit Oliven
- Aufstriche: Bruschetta, Guacamole & Baba Ganoush



### Schwäbische Vorspeisen

- Fleischküchle auf Linsensalat
- Marinierte Hähnchenspieße auf Albquinoasalat
- Maultaschen-Carpaccio mit Zwiebel-Speckschmelze (auch vegetarisch)
- Albquinoa-Dinkelplätzen mit Frischkäsetupfer
- Teufelseier pikant und scharf (+)
- Roastbeef-Carpaccio auf Waldorfsalat (+)



Wir empfehlen 3-5 Vorspeisen je nach Gästeanzahl. Ein reines Vorspeisenbuffet ist ebenfalls möglich. Das „(+)" bedeutet, es ist tendenziell etwas hochpreisiger.

12,00-14,00€/Portion (100g Vorspeisen und 200g Salate)  
 22,00-24,00-€/Portion (300g Vorspeisen)



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 3. Hauptgänge – klassisches Buffet

Als klassische Option bieten wir den Hauptgang in Buffetform. Hier werden die Speisen in elektrischen Warmhaltebehältern angerichtet. Alle Gerichte sind in einer Reihe angeordnet von Fleisch über Beilagen, bis zu Gemüse und Soßen. Die Gäste kommen ans Buffet und wählen aus. Das passende Vorlegebesteck bringen wir mit. Im Folgenden zwei Beispiele, wie Ihr Buffet aussehen könnte:

### „Unser Liebling“

- Rosa gegartes Bürgermeisterstück vom Weiderind (live tranchiert)
- Schweinefilet im Speckmantel (live tranchiert oder als Medaillons)
- Panierte Schweineschnitzel
- Albquinoabratlinge (vegetarisch oder vegan)
- Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin
- Erbsengemüse, glaciertes Karottengemüse und Brokkoli mit gerösteten Mandeln
- Bratensoße und Ehestetter Rahmchampignonsoße

27,00€ / Portion

### „Echt Schwäbisch“

- Geschmorter Braten vom Weiderind
- Gebackener Schweinebraten
- Hausgemachte Spätzle und Semmelknödel
- Blaukraut oder gemischtes Gemüse
- Bratensoße

21,00€ / Portion

Eine Portion beinhaltet 250g Fleisch (roh), 250g Beilage, 100g Gemüse, 150ml Soße





*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 3. Hauptgänge – klassisches Buffet

Sprechen Sie mit uns über Ihre individuellen Wünsche. Unser Ziel ist es, Ihre Vorstellungen umzusetzen. Hier sind einige Anregungen von unserer Seite, welche sich generell für ein Buffet eignen:

### Hauptkomponenten:

- Rindsrouladen in Schmorsoße
- Rindersteaks/Zwiebelrostbraten
- Mariniertes Flanksteak/Entrecôte
- Rindergulasch
- Rinderschmorbraten
- Ochsenbäckle in Schmorsoße
- Krusten- oder Spießbraten vom Schwein
- Filetgeschnetzeltes vom Schwein
- Gefüllte Puten- oder Hähnchenbrust
- Putengeschnetzeltes
- Entenbrust und/oder -keule
- Lachsfilet in der Salzkruste (+)
- Albquinoafalafel
- Gemüselasagne
- Vegetarische Maultaschen mit Kürbis-Ableisa-Füllung
- Käsespätzle (oder als Beilage)
- Kartoffel/Kürbis-Linsen-Strudel

### Beilagen:

- Knödel (Semmelknödel, Kartoffelknödel, Serviettenknödel)
- Kroketten, Pommes frites oder Bubenspitze (benötigen jeweils eine Fritteuse)
- Nudeln
- Reis
- Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstampf, Salzkartoffeln
- Linsen-Sauerrahm-Küchle

### Gemüse:

- Cremiges Kohlrabigemüse
- Blumenkohl in Käse-/Bechamelsauce
- Wirsinggemüse
- Grillgemüse bzw. Wokgemüse (Paprika, Süßkartoffel, Zucchini, Auberginen, Rote Zwiebel)
- Stangenbohnen (mit oder ohne Speck angeschwenkt)
- Lauch-Kartoffel-Gemüse
- Herbstliches Kürbisgemüse



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 3. Hauptgänge – Grillbuffet

Perfekt für den Sommer, perfekt für alle Fleischliebhaber, perfekt um aus der Feier ein Event zu machen. Sie entscheiden, welches Grillgut mit von der Partie ist, welche Vorspeisen und welche Desserts euch am besten schmecken.

Im Folgenden ein Beispiel, wie Euer Grillbuffet aussehen kann:

### BBQ Buffet „Fleisch&Feuer“

Salatbuffet: eine Auswahl an 6 verschiedenen hausgemachten Salaten mit Baguette aus Köhlers Backhaus

#### Grillbuffet:

- Fleisch vom Grill: mediterran mariniertes Entrecôte - live tranchiert, marinierte Schweinehalssteaks, glacierte Spareribs, Puten-Paprika-Spieße, Rostbratwürste
- Vegetarisch: Grillcamembert
- Grillgemüse: Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Schalotten
- Grillkartoffeln mit Rosmarin
- Salze, Dips und Saucen (u.a. Aioli, BBQ-Sauce, Kräuterquark)



#### Desserts:

- Mousse au Chocolate , Sahnetupfer + Keks
- Panna Cotta mit Roter Grütze
- Frischer Obstsalat

38,00 - 42,00€ / Portion, zzgl. 200€ Equipmentmiete

Eine Portion beinhaltet 300g Salate, 300g Fleisch (roh), 300g Beilage und Gemüse, Dips, 2 Dessertgläser



## 1.3. Hauptgänge – Grillbuffet

Gerne realisieren wir Ihre individuellen Wünsche was Vorspeisen, Auswahl an Grillgut und Desserts angeht. Kommen Sie auf uns zu, auch wir freuen uns über neue Inspirationen! Im Folgenden ein weiteres Beispiel wie Ihr Grillbuffet aussehen kann:

### BBQ Buffet „BBQ Love“

Vorspeisen- & Salatbuffet: Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, Melone im Speckmantel, Quinoa-Dinkelküchle mit Frischkäsetupfer, dazu eine Auswahl an 6 verschiedenen hausgemachten Salaten mit Baguette aus Köhlers Backhaus

#### Grillbuffet:

- Fleisch vom Grill: Beef Brisket (alternativ: mariniertes Rinderentrecôte) - live tranchiert, Jerk Pork Chops (Schweinenackensteaks jamaikanisch mariniert), Pollo fino im Pestomantel, Flammlachs, Berner Würste
- Vegetarisch: Ziegenkäse-Cherrytomaten-Päckchen
- Grillgemüse: Maiskolben, Zucchini-scheiben, gefüllte Champignons, Süßkartoffel
- Grillkartoffeln mit Rosmarin&Thymian
- Salze, Dips und Saucen (u.a. Aioli, BBQ-Sauce, Kräuterquark)



#### Desserts:

- Yogurette im Glas – Erdbeere, Joghurtcreme und Schokolade
- Limettencreme mit Zitrusgelee
- Obstsalatplatte



48,00 - 52,00€ / Portion, zzgl. 200€ Equipmentmiete  
 43,00 - 47,00€ / Portion ohne Vorspeisen

Eine Portion beinhaltet 300g Salate und Vorspeisen, 300g Fleisch (roh), 300g Beilage und Gemüse, Dips, 2 Dessertgläser



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 1.3. Hauptgänge – Live Cooking

Sie möchten ein ganz besonderes Fest feiern und Ihren Gästen ein Erlebnis bieten, das noch lange in Erinnerung bleibt? Wie wäre es mit Live Cooking Stationen?

Bei unseren Live Cooking Stationen sind Sie und Ihre Gäste nicht nur dabei, sondern mittendrin. Hier wird nicht geschöpft, sondern gekocht – und das vor Ihren Augen. An verschiedenen Stationen wird je ein Tellergericht zubereitet, auf einem vorgewärmten Teller angerichtet und dekoriert. Ihre Gäste nehmen sich einen fertig angerichteten Teller.

3-4 Live-Cooking Stationen: 26,00 € - 39,00 € pro Portion (Preise ohne Vorspeisen und Dessert)

Equipment-Pauschale: 200-380€ pauschal je nach Auswahl der einzelnen Stationen (Holzkohlegrill (inkl. Holz und Kohle), Gasgrill, Elektrogrill, Wok, Bratpfanne, Tellerwärmer, Warmhaltebehälter, Pavillion)

Nachfolgend finden Sie mehrere Live Cooking Beispiele, die in Absprache mit uns je nach Geschmack und örtlichen Gegebenheiten variiert werden können.



### Steakteller

*Bürgermeisterstück – am Stück gegart, live tranchiert, an Kürbis- oder Kartoffelpüree mit in Speck und roten Zwiebeln geschwenkten Princess Bohnen, dazu Steaksalz*

### Dächinger Rehbraten (aus umliegenden Wäldern)

*Dächinger Rehbraten an Blaukraut, mit hausgemachten Semmelknödeln, Williamsbirne und Preiselbeeren, dazu Rehsauce*



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 1.3. Hauptgänge – Live Cooking

### Albquinoafalafel auf Wokgemüse (vegan/vegetarisch)

*hausgemachte Albquinoafalafel – vor Ort frittiert – auf mediterranem Wokgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Süßkartoffel, Rote Zwiebel), dekoriert mit Limette, Kräuterdipp oder Tomatensalsa (vegan)*



### Lachsforellenfilet auf Tagliatelle mit Wurzelgemüse

*vor Ort gegrillte Filets der Honauer Lachsforelle auf Tagliatellenest mit cremigem Wurzelgemüse (Karotte, Pastinake, Kartoffel, Kohlrabi), dazu Zitrone*



### Cremige Shrimp Pasta

*Vor Ort gegrillte Shrimp auf Fettucine Alfredo (cremiger Parmesan und Knoblauch Pasta)*



### Bacon Cheese/Pulled Pork Burger

*Ein Rindfleischpatty mit Bacon, Cheddar, Tomate, Essiggurke auf Salat und Senfsauce in einem Burgerbun, dazu Pommes frites*

oder:

*Hausgemachtes Pulled Pork mit Coleslaw, Salat und Roter Zwiebel in einem Burgerbun, dazu Potatoe Wedges*





## 4. Desserts

Ein süßes Ende ziert alles und darf nicht fehlen. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, die jeweils in Kombination mit oder ohne Kuchen realisiert werden können:

### Nachtisch im Glas

Die Desserts werden in individuelle WECK-Gläschen angerichtet und am Buffet aufgebaut. Es gibt zur Auswahl 120ml und 290ml Gläschen.

### Nachtisch in der Schüssel

Das Dessert wird in Schüsseln bzw. auf Platten angerichtet. Die Gäste füllen bereitgestellte Kuchenteller mit dem gewünschten Dessert.



### Optionen:

- Mousse au Chocolate mit Sahnetupfer und Kekes
- Panna Cotta mit Erdbeeren/Roter Grütze/Himbeerkompott oder Crème brûlée
- Yogurette im Glas – Joghurtcreme, Schokolade und Erdbeere/Himbeere
- Bayrisch Creme Orange/Limette/Brombeere/Blaubeere, uvm.
- Apfel- bzw. Zwetschgenkompott mit Crumble
- Tiramisu klassisch oder weihnachtlich: Bratapfeltiramisu mit Spekulatius & Apfel
- Obstsalat/Obstplatte

Generell empfehlen wir als Dessert eine Gesamtmenge von 200g - 300g pro Person. 3,30 € pro Glas (120ml WECK-Glas)



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 5. Mitternachtsbuffet

Auch wenn es ein üppiges Hochzeitsessen gab – Gäste in Feierlaune stürzen sich bei jeder guten Party, die etwas länger andauert, auf einen herzhaften Mitternachtsnack..

### Optionen:

- Wurst- und Käseplatten mit eingelegtem Gemüse, Früchten, Aufstrichen, Brot

Schnittwurst, Rauchwurst, Schinkenwurst, Landjäger, Pfefferbeißer, Schwarzer Ring, Hartkäse, Weichkäse, Käsewürfel, Frischkäse, Essiggurken, Mixed Pickles, Oliven, Trauben, Feigen, Senf, Chutney, uvm.

12,00 – 14,00 € pro 250g Portion



- Gulaschsuppe/Chili con Carne mit Brot

Hausgemachte Gulaschsuppe/Chili con Carne mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Mais, Paprika, dazu hausgebackenes Brot

6,00 – 8,00 € pro 250g Portion



- Currywurst mit Brot

Gegrillte und geschnittene Bratwurst, dazu Currysauce mit Paprika und Zwiebel, Currypulver und hausgebackenes Brot

6,00 – 7,00 € pro 250g Portion

- Gemüse Eintopf mit Brot

Einen Eintopf mit Gemüse nach Wahl, z.B. Kartoffel, Erbsen, gemischtem Gemüse oder Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffel, Spätzle und Karotten

5,00 – 6,00 € pro 250g Portion



Wir empfehlen generell 1/2 Vesperportion pro Gast.



## 6. Equipmentverleih

Reicht das Equipment an Ihrem Veranstaltungsort nicht aus, helfen wir Ihnen gerne weiter. Warmhaltebehälter und Vorlegebesteck für das Buffet sind generell im Preis mitinbegriffen. Von uns kann folgendes geliehen werden:

### Geschirr und Besteck

- Salatteller, Suppentassen, Hauptgangteller, Kuchenteller
- Suppenterrinen und -schöpfer
- Vorspeisengabel und -messer, Suppenlöffel, Hauptganggabel und -messer, Kuchengabel und -löffel
- Kaffeetassen und Untertassen oder Humpentassen

Das ausgeliehene Besteck und Geschirr wird ungespült zurückgenommen  
0,50 €/Teil inkl. Reinigung (ein Teil bedeutet z.B. einen Teller oder ein Messer)

### Equipment

- Fritteuse inkl. Frittierfett (70,00 €)
- Tellerwagen/Tellerwärmeschrank (50,00 €)
- Holzkohlegrill inkl. Holzkohle (80,00 €)
- Elektrischer Grill (50,00 €)
- WOK-Pfanne (20,00 €)
- Wärmelampen (bei Bedarf inklusive)
- Schneidebrett (bei Bedarf inklusive)
- Stehtische/Arbeitstische (20,00 €)
- Pavillon (schwarz, 3\*4,5m) (70,00 €)



Für größere Anfragen empfehlen wir die Firma „Häussler Leihservice“. Gerne geben wir hier Ihre Anfrage weiter. Nach Absprache übernehmen wir die Organisation.



*Abgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 7. Servicemodell, Personalkosten und Fahrtkosten

### Servicemodell:

Es gibt generell drei verschiedene Optionen, wie sehr wir als Caterer involviert sind:

#### 1. Abholung

Wir bereiten Ihre Speisen bei uns in Köhlers Krone vor und Sie holen sie inkl. Warmhaltebehälter zur ausgemachten Uhrzeit ab und bringen alles nach der Veranstaltung wieder vorbei.

#### 2. Lieferung

Wir liefern die bestellten Speisen und unsere Mitarbeiter kümmern sich um den Aufbau des Buffets. Die Mitarbeiter bleiben nicht zur Veranstaltung. Nach der Veranstaltung bringen Sie alles zurück nach Dächingen. Es werden Lieferkosten berechnet. Personalkosten werden nicht berechnet.

#### 3. Catering mit Personal

Wir liefern die Speisen, kümmern uns um den Aufbau und betreuen das Buffet während der Veranstaltung. Je nach Absprache bauen wir am gleichen Abend ab und füllen die Speisen in bereitstehende Behälter oder lassen das Buffet stehen. Sie bringen das restliche Equipment am nächsten Tag zurück. Für die vor Ort eingesetzten Mitarbeiter werden Personalkosten in Rechnung gestellt. Für den Service empfehlen wir externes Personal. Es werden keine Lieferkosten berechnet.

### Personalkosten:

Für das gestellte Personal berechnen wir 45,00 € pro Stunde pro Mitarbeiter. Berechnet wird ab und bis Köhlers Krone, Dächingen.

### Fahrtkosten:

Für eine Lieferung berechnen wir eine 20,00 € Grundgebühr (30,00 € am Sonntag von 11:00 bis 15:00 Uhr) und 1,00 € pro gefahrenen Kilometer ab und bis Köhlers Krone, Dächingen.





*Abgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## 8. Preise und Finanzielles

Die Berechnung des Speisenpreises erfolgt nach der Formel:

**Vereinbarter Menüpreis x vereinbarte Portionszahl**

Bitte teilen Sie uns die genaue Portionszahl bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Diese ist Grundlage für die Berechnung.

Unsere Preise sind Bruttopreise. Die gesetzliche MwSt. ist inbegriffen.

Equipment und Köche- und Ausgabepersonal wird nach Aufwand berechnet.

### Zahlungsziel:

Generell verlangen wir keine An- oder Vorauszahlung. Bei größeren Veranstaltungen behalten wir uns dies jedoch vor, zu tun.

Wir bitten Sie die Rechnung innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zu überweisen. Alternativ können Sie auch am Tag der Veranstaltung die Rechnung direkt begleichen.



### Stornierung:

Es gibt viele Gründe die Veranstaltung kurzfristig absagen zu müssen. Wir unterstützen Sie darin soweit wir können. Wird die Veranstaltung bis 2 Wochen vorher abgesagt, treten keine Stornogebühren ein. Innerhalb von 2 Wochen berechnen wir 30% des Speisenumsatzes. Dies wird als "Guthaben" für eine spätere Veranstaltung verstanden, welches bis zu 2 Jahren gutgeschrieben wird.



## 9. Wissenswertes A-Z

**Abbau:** wir bauen so gut wie möglich nach dem Buffet wieder ab. Restliche Behältnisse und Gefäße bringen Sie in der Folgewoche nach Dächingen. Nach Rücksprache können wir am Folgetag zum Abbau kommen.

**Aufbau:** Der Aufbau des Buffets findet nach Absprache am Vortag oder am Vormittag statt.

**Allergene:** Sollten Allergiker dabei sein, teilen Sie uns das bei der Besprechung mit und wir organisieren ein jeweiliges Alternativgericht (siehe Zöliakie).

**Änderungswünsche:** kommen Sie jederzeit auf uns zu, sollten Sie auch nach der Angebotsbestätigung noch Änderungswünsche haben. Generell kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung noch verändert werden.

**Besprechung:** wir freuen uns Sie persönlich bei uns für ein Gespräch begrüßen zu dürfen, bei dem wir Ihr individuelles Catering ausmachen.

**(finale) Gästezahl/Portionszahl:** Bitte teilen Sie uns die genaue Portionszahl bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Anzahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung. Wir empfehlen bei der Planung an Mitarbeitende vor Ort, Musiker und Fotografen zu denken.

**Getränke:** Diese werden von Ihnen selbst oder Ihrer Veranstaltungslage organisiert.

**Gültigkeit:** Die Gültigkeit dieser Cateringmappe orientiert sich an der Ihres individuellen Angebots. Wir behalten uns vor unsere Preise analog zu unseren Restaurantpreisen bzw. bei gestiegenen Material- und Personalkosten, das Angebot anzupassen.

**Kinder:** Sie bestimmen die Anzahl der Portionen. Eine Portion entspricht der Menge einer Durchschnittsperson. Bei Kindern empfehlen wir mit einer halben Portion zu rechnen.

**Nachtzuschlag:** wir berechnen keinen Nachtzuschlag.

**Personal:** Köche- und Ausgabepersonal wird mit 45,-€ pro Stunde berechnet.

**Probeessen:** Ein Probeessen Ihres Wunschmenüs können wir nicht anbieten. Da wir im Restaurant jedoch mit denselben frischen und regionalen Produkten arbeiten, können Sie sich bei einem Restaurantbesuch in der Krone einen guten Überblick verschaffen.

**Nichtverspeistes:** Alles, was Sie vom Buffet am Tag der Veranstaltung nicht schaffen zu essen, können Sie gerne mit nach Hause nehmen. Stellen Sie Behälter am Veranstaltungsort bereit, füllen wir es gerne für Sie um. Alternativ entsorgen wir es.

**Trinkgeld:** jegliches Trinkgeld wird direkt an das Personal weitergegeben.

**Vegetarische/Vegane Gerichte:** gerne bieten wir auch vegetarische und vegane Alternativen zum Menü, dies besprechen wir bei der Menüauswahl.

**Zöliakie/Glutenunverträglichkeit:** gerne bereiten wir Gerichte für Sie vor ohne Gluten als Zutat. Wir können eine Kreuzkontamination mit Gluten nicht ausschließen, weshalb es wichtig ist zu differenzieren, ob Ihre Gäste eine Glutenunverträglichkeit haben oder Zöliakie.



*Abgenuss - mit allen Sinnen erleben*





## 10. Anfahrt und Kontakt

### Biosphärogastgeber Köhlers Krone

Michael Köhler  
 Drei-Kreuz-Straße 3  
 89584 Ehingen-Dächingen

Telefon: [07395 331](tel:07395331)  
 E-Mail: [info@koeblers-krone.de](mailto:info@koeblers-krone.de)

### Ansprechpartnerin: Alexandra Köhler

[alexandra.koehler@koeblers-krone.de](mailto:alexandra.koehler@koeblers-krone.de)

- Menübesprechungen gerne jeweils um 16:00-17:30 Uhr oder nach 19:30 Uhr  
 Bevorzugt unter der Woche, nach Absprache auch am Wochenende
- Nur nach Anmeldung (telefonisch oder schriftlich)

