

**Polster Catering GmbH**  
**auf der LGS Bad Dürrenberg**



Bestellungen bitte an:  
 Ansprechpartner: Frau Zlatomira Maier  
 Mobil: 0173 3156453  
 E-Mail: [z.maier@polster-catering.de](mailto:z.maier@polster-catering.de)

### Gastronomie-Bestellformular für Reisegruppen ab 10 bis 50 Personen

Anreisedatum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Personenzahl (geschätzt): \_\_\_\_\_ Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Firma (optional): \_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Handy: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

**Die Reservierung erfolgt in der Haupt-Gastronomie „Zum Solezweg“.**

Bitte senden Sie uns das Formular per E-Mail oder Fax an die o.g. Kontaktdaten mindestens zwei Wochen vor Veranstaltungstermin zu, so dass wir eine Reservierung vornehmen können. Die individuell wählbare Anzahl der Speisen können Sie uns bis 09.00 Uhr telefonisch am Tag vor Ihrer Reservierung mitteilen. Die angebotenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung am Tisch.

Angebote	Speisenauswahl	Preis pro Person	Anzahl
<b>Tellergerichte zum Mittagessen (11:30-15:30)</b>	<b>Gericht 1:</b> Schweineschnitzel <sup>1,4</sup> „Wiener Art“ mit Pommes Frites <sup>19</sup>	15,90 €	
	<b>Gericht 2:</b> Rindergulasch <sup>1,4</sup> dazu Pasta <sup>22</sup>	15,90 €	
	<b>Gericht 3 (vegetarisch):</b> Spinatknödel <sup>1,11,19</sup> mit Pilzragout <sup>19</sup>	13,80 €	
	<b>Gericht 4: Marktfrischer Salat mit:</b> Pute <sup>1</sup> Feta Käse <sup>1,15</sup>	10,90 € zzg. 4,00 € zzg. 3,50 €	
<b>Kaffee-Arrangements</b>	<b>Gedeck 1:</b> ein Pott Kaffee <sup>16</sup> dazu ein Stück Obstschnitte <sup>1,26</sup> mit Sahne <sup>19</sup>	8,90 €	
	<b>Gedeck 2:</b> ein Pott Kaffee <sup>16</sup> dazu ein Stück Omas Landkuchen <sup>1,26</sup> mit Sahne <sup>19</sup>	8,90 €	

Zahlungsmodalitäten der Reservierung:

**Speisen:**

- übernimmt der Auftraggeber
- übernimmt der einzelne Reiseteilnehmer

**Getränke:**

- übernimmt der Auftraggeber
- übernimmt der einzelne Reiseteilnehmer

**Der Rechnungsbetrag wird durch den Auftraggeber wie folgt beglichen:**

- vor Ort
- 14 Tage nach Erhalt der Rechnung

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Die Rechnungslegung erfolgt auf der Grundlage der bis 09:00 Uhr am Veranstaltungstag gemeldeten Gästezahl.

**Wir bedanken uns für Ihre Reservierung!**

**Zusatzstoffe:**

1 mit Konservierungsmittel, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Farbstoffen, 4 mit Geschmacksverstärker (u.a. Natriumglutamat), 5 mit Schwefel, 6 mit Phosphat, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel (u.a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton), 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Säuerungsmittel, 12 mit Stabilisatoren (u.a. Natriumdiphosphat), 13 mit Phosphorsäure, 14 mit Nitritpökelsalz (u.a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit/sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l), 19 Milch und Milcherzeugnisse / enthält Lactose, 20 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), 21 Soja und Sojaerzeugnisse, 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 23 Senf und Senferzeugnisse, 24 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 25 Lupine und Lupinenerzeugnisse, 26 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 27 Fisch und Fischerzeugnisse, 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse ( u.a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u.a. Muscheln, Schnecken), 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, 31 Eier und Eierzeugnisse

