



Preisliste 2025

Wir Kochen und Liefern
von
Montag bis Sonntag
Rund um die Uhr

Maximilian Hübner
Kleine Mauerstraße 16
06406 Bernburg

Handy: 01520/7295152

e-mail: maxis-saalekantine-catering@web.de
www.maxis-saalekantine-und-catering.de

Preisliste Gültig von 01.01.-31.12.2025

Änderungen vorbehalten

AGBs

Terminreservierung:

Je mehr Personen Sie bewirten möchten, desto eher sollten Sie die freien Kapazitäten abklären. Letzte Gelegenheit für Spät entschlossene ist **3 Tage vor** der Veranstaltung.

Am einfachsten und schnellsten geht das **telefonisch** oder mit unserem **Anfrageformular**, das Sie auf unserer Internetseite finden:

www.maxis-saalekantine-und-catering.de

Bestellung:

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte schon bei der Bestellung an, damit wir Sie über entsprechende Zutaten informieren können.

Eine genaue Personen Zahl bis Spätestens **3 Tage vor** Veranstaltung zu geben.

Lieferung:

Selbstverständlich bemühen wir uns, pünktlich zur vereinbarten Zeit zu liefern! Dennoch sollten Sie bei Lieferungen zu einer festen Uhrzeit eine Toleranzzeit von **ca. 15 Minuten** einkalkulieren.

Wohnen Sie außerhalb von Bernburg wird einen **Kilometer Pauschale** von **0,50€ pro Km** fällig.

Rückgabe von Geschirr:

Das geliehene Geschirr ist bis Spätestens **3 Tage** nach Veranstaltung **Sauber** zurück zu bringen.

Kann das geliehene Geschirr **nicht gebracht** werden wird eine **Abholpauschale 10,00€ (pauschal) in Bernburg und außerhalb 1,50€ pro Km(hin und Rückfahrt) berechnet.**

Wir weisen darauf hin, dass das zur Auslieferung der Speisen erforderliche und das ausgeliehene Geschirr, wie z.B. Salatschüsseln/Platten/Warmhaltebehälter/Besteck usw. unser Eigentum ist, welches nach Abschluss der Feierlichkeiten zurückgegeben werden muss. Wir behalten uns vor, fehlende oder beschädigte Teile auch nachträglich in Rechnung zu stellen.

Servicekosten:

Brauchen Sie Servicepersonal für Buffetausgabe, hierfür berechnen wir **25,00€ pro Stunde**.

Zahlung:

Ohne Abzug entweder **Bar bei Lieferung** oder **Vorkasse bis spätestens 3 tage vor Veranstaltung, sonst wir der Auftrag nicht ausgeführt.**

Stornierung: Stornierung eines Auftrages bis **spätestens 7 Werktage vor**

Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei. Bei Stornierungen **bis spätestens 72 Stunden vor der Veranstaltung** werden **50% des Auftragsvolumens** in Rechnung gestellt.

Bei Stornierungen innerhalb 72 Stunden vor der Veranstaltung, **wird der volle Betrag fällig.**

Kochkurse:

Gebuchte Kurse am Veranstaltungstag in Bar zu bezahlen.

Bei Stornierung des Kurses

1 Woche vor Kursbeginn 50% des Kurspreises zu bezahlen.

3 Tage vor Kursbeginn 100% des Kurspreises zu bezahlen.

Suppen (Preise pro Person)

Erbsencremesuppe , 250ml	3,50€
Kürbiscremesuppe , 250ml	3,50€
Käsecremesuppe , 250ml	3,60€
Tomatencremesuppe , 250ml	3,50€
Soljanka , 250ml	3,70€
Süß-Sauersuppe , 250ml	5,50€
Blumenkohlcremesuppe , 250ml	3,60€
Hochzeitssuppe , 250ml	4,10€
Tom Kha Kaisuppe , 250ml	5,50€

Snacks (Preise pro Stück)

Canapes

Kräuterfrischkäse	1,90€
Camembert, Schinken, Edelsalami	2,20€
Lachs	2,60€

Brötchen Hälften (Preis pro Hälfte)

Käse, Schinken, Edelsalami, Aufschnitt	2,50€
Lachs	2,90€

Fingerfood (min. 30 Stück pro Sorte)

Röstitaler mit Lachs	3,10€
Schnitzel mit Kartoffelsalat	2,50€
Frikadellenspieß	2,20€
Mini Hamburger	2,50€
Hähnchenbrust Hawaii	2,50€
kleiner Gurkensalat	2,00€
kleiner Tomatensalat	2,00€
kleiner Nudelsalat	2,00€
Tomaten-Mozarella Spieß	2,50€
Gefüllte Eier (2 Hälften)	2,10€
Mini Käse-Sahnekuchen (2 kleine Küchlein)	2,50€
Mini Sandkuchen (2 kleine Küchlein)	2,10€

Alle Preise sind ohne MwSt

Platten und Brotzeit (Preise pro Person)

Anti Pastiplatte (Preis pro Person)	5,00€
(Paprika,Zwiebel,Fenchel,Aubergine,Zucchini,italienischer Schinken)	
gemischte Käseplatte (100gramm pro Person,mit Trauben garniert)	6,50€
gemischte Brotzeitplatte	7,50€
Hähnchenschenkel-Platte	5,00€
Frikadellen-Platte (Hausgemacht mit Dip)	5,00€
Schnitzel-Platte	5,50€
Obstplatte	5,00€

Salate (Preise pro Person)

Nudelsalat (Fleischsalat,Essiggurken,Karotten,Zwiebel,Majo)	2,30€
Krautsalat	2,00€
Gurkensalat (Kräuterdressing und Dill)	2,00€
Gurkensalat (Sauerrahm und Dill)	2,00€
Kartoffelsalat (Fleischsalat,Essiggurke,Zwiebel,Majo)	2,30€
Kartoffelsalat (Essig,Öl,Petersilie)	2,00€
Waldorfsalat (Sellerie,Majo,Walnusskerne)	2,50€
gemischter Salat (Grünersalat,Paprika,Tomaten,Karotten,Essig Öldressing)	2,50€
Tomaten- Mozzarella (Tomaten Scheiben,Mozzarella Scheiben,Balsamicodressing,Basilikum)	5,00€
Griechischersalat (Fetakäse,Oliven,Gurke,Tomate,Eisbergsalat,Peperoni)	4,50€



Aufläufe (Preise pro Blech)

Gemüseauflauf (ca.10 Personen)	55,00€
(Karotten,Blumenkohl,Brakkoli,Kartoffeln,Béchamelsoße,Käse)	
Italienischer-Gemüseauflauf (ca.10 Personen)	60,00€
(Zucchini,Aubergine,Tomaten,Karotte,Kartoffel,Lauch,Paprika,Mozzarella,Kräuter-Dip)	
Nudelauf (ca.10 Personen)	50,00€
Nudeln,Karotten,Zwiebel,Béchamelsoße,Käse)	
Nudelauf mit Schniken (ca.10 Personen)	53,00€
Nudeln,Karotten,Zwiebel,Béchamelsoße,Käse und Schinken)	
Käsespätzle (ca.10 Personen)	50,00€
(Hausgemachte Spätzle,Bergkäse,Zwiebel,Sahne)	
Blumenkohl-Hack-Gratin (ca.10 Personen)	53,00€
(Blumenkohl,Hack,Bechamelsoße,Käse,Kartoffeln)	
Kartoffel-Blumenkohlauf (ca.10 Personen)	50,00€
(Blumenkohl,Bechamelsoße,Käse,Kartoffeln)	
Möhren-Kartoffelauf (ca.10 Personen)	50,00€
(Möhren,Bechamelsoße,Käse,Kartoffeln)	

Alle Preis sind ohne MwSt

Gerichte aus Schwein (min 10 Personen, Preise pro Person)

Schweinebraten mit Bratensoße (aus dem Hals)	8,50€
Krustenbraten mit Biersoße	8,50€
Italienischer Schweinebraten mit Toskanasoße Tomaten, Oliven, Peperoni, Gewürze)	9,00€
Kräuterschweinefilet mit Rahmsoße (in Kräuter eingelegt und sanft in Ofen gegart)	10,50€
Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsoße 200g (Rohware pro Portion)	10,50€
Schweinefiletgeschnezeltes in Pilzrahmsoße	10,50€
Frikadelle mit Dip (Hausgemacht)	6,50€
Schnitzel "Wiener Art"	6,50€
Kinderschnitzel "Wiener Art" , 1/2 Portion)	3,25€
Schweinegulasch	9,50€
Schweinegeschnezeltes	9,50€

Gerichte aus Rind (min 10 Personen, Preise pro Person)

Sauerbraten mit Sauerbratensoße	16,00€
Rinderbraten mit Bratensoße	16,00€
geschmorte Ochsenbacken mit Bratensoße	18,00€
Zwiebelrostbraten mit Soße	20,00€
Rindergulasch	11,50€
Rindergeschnezeltes	11,50€

Gerichte aus Wild (min 10 Personen, Preise pro Person)

(aus Heimischen Wäldern)

Wildgulasch	Tagespreis
Wildbraten mit Gewürzsoße	Tagespreis
Wildgeschnezeltes	Tagespreis

Gerichte aus Geflügel (min 10 Personen, Preise pro Person)

Putenbrust mit Rahmsoße	10,50€
Hähnchenschenkel mit Kräuter-Dip	6,50€
Putengeschnezeltes mit Curryrahmsoße (pikante Currysoße, mit Ananas verfeinert)	10,50€
Hähnchengeschnezeltes in Pilzrahmsoße	10,50€
Hähnchenbrust "Hawaii" mit Currysoße	10,50€
Hähnchenschnitzel	7,50€

Alle Preise sind ohne MwSt

Beilagen (Preise pro Person)

Rosmarinkartoffel (Olivenöl, Rosmarin gewürzt)	2,00€
Salzkartoffel	2,00€
Bratkartoffel	2,30€
Ofenkartoffel (Kartoffelecken pikant gewürzt)	2,00€
Semmelknödel (Hausgemacht)	2,20€
Kartoffelknödel	2,00€
Spätzle (Hausgemacht)	2,50€
Reis (mit Gemüsewürfel)	1,90€
Basmatireis (Natur)	2,00€
Nudeln (Hausgemacht)	2,00€

Gemüsebeilage (Preise pro Person)

Sauerkraut	1,90€
Rotkohl	1,90€
Karotten	1,90€
Speckbohnen	2,00€
Rosenkohl	1,90€
Brokkoli	2,00€
Blumenkohl	2,00€
Mischgemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)	2,50€
Bayrischkraut	2,00€
Erbsen	1,90€

Alle Preise sind ohne MwSt

Dessert (Preise pro Person)

Groß Klein

Tiramisu (Erdbeertiramisu, Weißbirtiramisu)	5,00€	
Käse-Sahne-Törtchen	6,00€	
Ramsauer Gugelhupf	6,00€	
Quark Gugelhupf	6,00€	
Bayrischcreme (Fruchtsoße)	5,00€	2,50€
Fruchtiger Quark (Orangen, Zitronen)	5,00€	2,50€
Schokomousse	6,00€	3,00€
Berrenmousse	5,00€	2,50€
Orangenmousse	5,00€	2,50€
Zitronenmousse	5,00€	2,50€
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,00€	2,50€

Alle Preis sind ohne MwSt



Reinigungskosten (pro Stück und Gedeck)

Wenn nichts anderes vereinbart wurde, sind Geschirr, Warmhaltegefäße, Platten,

Schüsseln etc. gereinigt zurückzubringen. Ansonsten werden die Reinigungskosten wie folgt zusätzlich in Rechnung gestellt:

Menügedeck (Teller, Messer, Gabel, Löffel, Wärmebehälter)	2,00€
Chafing dish	6,00€
Suppengedeck (Tasse, Löffel, Suppebehälter)	1,00€
Dessertgläser	0,50€

Alle Preise sind ohne MwSt

Bei 7%MwSt: Lieferung ohne Teller und Besteck, Warmhaltebehälter
sauber retour ohne weitere Dienstleistungen.

Bei 19%MwSt: Lieferung mit Teller und Besteck, und weiteren
Dienstleistungen



Bei der Zusammenstellung Ihres **individuellen Buffets** sind wir selbstverständlich gerne behilflich, beraten Sie bei der Zusammenstellung und Mengenaufteilung der Gerichte und erstellen Ihnen, falls gewünscht, einen unverbindlichen Kostenvoranschlag für den gesamten Lieferumfang.

Falls Sie einen Wunsch haben, den Sie in dieser Speisekarte nicht finden können, sprechen Sie uns doch einfach an!

Wenn es möglich ist, erfüllen wir auch noch offene Wünsche!

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten (auch z.B. gegenüber Alkohol) oder Allergien sprechen Sie uns bitte schon bei der Bestellung an, damit wir Sie über entsprechende Zutaten informieren können.

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

