

Fingerfoodauswahl

Goldbeutel – feiner Eiercrêpe mit Forellenkaviar gefüllt
Kräutercrêperöllchen mit Garnelenmousse
Limonencrêperöllchen mit Ziegenfrischkäse
Crêperöllchen mit Rauchschinken + Estragonsenfcreme
Gravlax auf Schwarzbrot
Skaguntoast, mit Lachs – Shrimpstatar
Schwedenhappen auf Pellkartoffel, Sauerrahm
Scampi – Mango – Minze – Spieß

Parmaschinken mit grünem Spargel
Poularden – Tandoori – Spieß
Geräucherte Entenbrust – Zuckerschotenspieß
Hirschroastbeef auf Crouton mit Preiselbeerbutter
Rindermedaillon mit Salsaverde
Mini – Wienerschnitzel
Kleine pikante Fleischbällchen

Tatar vom Ziegenfrischkäse auf Nussbaguette
Marinierte Minimozzarella – Kirschtomaten – Spieß
Französischer Rohmilchkäse auf Früchtebrot
Elsässer Frühlingsröllchen mit Chili – Backobst
Frühlingsröllchen mit Asiagemüse, gebacken

Quiche mit Lauch und Schinken
Quiche mit Lauch und Tomate
Quiche – Schiffchen mit grünem Spargel
Quiche – Schiffchen mit Paprika und Poularde

Die kleinen Süßen

Kleine Apfeltarte
Kleine Tartes mit Früchten der Saison
Vanille – Crêperöllchen mit Beerenmousse
Schoko – Nuß – Küchlein

Dessertgläser Oval Wave

Mousse au Menthe mit Mango – Maracuja - Salsa
Holunderblütencreme mit Himbeermark
Erdbeer – Tiramisu
Creme Karamel

Bei Bestellungen unter 20 Snacks pro Sorte
berechnen wir 10 % Aufschlag



Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen

Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de

Buffet 1

Salat von hausgemachten grünen Nudeln
und Lachsstreifen

Wildterrinen mit Preiselbeerchutney

Gartensalat mit Kartoffeldressing und Croutons

Zitronenglacierte Möhrchen mit Broccoli und Walnüssen

Kleine Paprikaschoten mit feinem Pilzragout gefüllt

Boeuf Bourguignon

Griesflammerie mit Himbeermark



Buffet 2

„Gravlax“ mit Senf – Dillsauce
Gurkensalat in Dijon – Sahne

Salat von Flusskrebsschwänzen
mit grünem Spargel und Zuckerschoten

Balsamico gebeiztes Poulardenbrustfilet mit Semi di Melone
(feiner Nudelsalat mit Safran und Pinienkernen)

Roastbeef vom Hirschrücken
mit marinierten Pilzen und Kartoffel - Apfelgratin

Tatar vom Ziegenfrischkäse

Grütze von Früchten der Saison mit Mascarpone



Buffet 3

Salat von Jacobsmuscheln und Langostinos
mit Walnussvinaigrette

Kalbstafelspitz mit Kräuterschaum und Tomatenstreifen

Perlhuhnterrinen mit Feldsalat und Feigenconfit

Crepinette vom Salzwiesenlamm
mit weißem Bohnenpüree und provencalischen Gemüsen

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Preiselbeercreme mit Apfelschaum

Schokoladentarte „Amer“ mit Orangenkompott

T R A I T E U R

WILLE



Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen

Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de

Menü 1

Tatar vom Bachsaibling mit Spargelmousse,
Brunnenkresse und Limonen

Scheibe vom Ochsensfilet auf Ochsenchwanzsauce
mit Artischocken, Rotweinschalotten
und gratinierten Thymiankartoffeln

Zitronengras Crème Brûlée
mit Passionsfruchtsorbet und Mandelhippe



Menü 2

Stremellachs mit weißer Tomatencreme
und Kräuterschaum

Gebratene Jakobsmuscheln mit Wildkräutersalat
und einem Walnussdressing

Crepinette vom Stubenküken
mit Vanille – Pfeffer – Möhrchen und Selleriepüree

Schokoladenmalheur mit Orangensauerrahm



Menü 3

Dodine vom Perlhuhn und Kalbsbries
mit Artischocken
Tomaten – Zitronen – Confit

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Doradenfilet auf Rote Beete Risotto
mit einer Safransauce

Filet und Bäckchen vom Kalb mit jungem Spitzkohl
und Morchel – Lasagne

Holunderblütencreme
und Himbeer – Schokoladen – Feuilleté



T R A I T E U R

WILLE



Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen

Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de

Prosecco/Champagne

		Euro
Prosecco Colli Trevigiani, Veneto	0,75 L	5,75
Bouvet 150 naire, brut blanc, Vin Mousseux	0,75 L	8,60
Bouvet Ladubay Trésor Rosé, brut	0,75 L	13,90
Champagne Bauget – Jouette, Carte Blanche	0,75 L	20,55
Champagne Bauget – Jouette, Rosé	0,75 L	27,20



Weißweine

2006 Rivaner, Weingut Christ, Rheingau	0,75 L	5,05
2008 Riesling Hochgewächs, Kallfelz, Mosel	0,75 L	6,75
2008 Grauburgunder, Heger, Baden	0,75 L	8,70
2009 Sauvignon Blanc, Fischer, Baden	0,75 L	9,65
2004 Ch. Belles Graves, Lalande de Pomerol,	0,75 L	13,85



Rotweine

2005 Ch. Clos Fontaine, Cotes de France	0,75 L	8,00
2007 Chianti Colli Senesi, Fattoria Farnetella, Toscana	0,75 L	11,10
2004 Domaine Zede, Margaux	0,75 L	13,85
1998 Ch. Chantecaille Glauzel, St. Emilion	0,75 L	21,30
2001 Ch. Ferrand Lartigue, St. Emilion	0,75 L	32,80

Hier ist nur eine kleine Auswahl aus unserem Weinkeller aufgelistet.

Für weitere Beratung stehen wir gerne zur Verfügung.



Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen

Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de

Geschirr, Fine Dining, weiß

Brotteller Ø 16 cm	Euro 0,30
Mittelteller Ø 21 cm	0,30
Pastateller Tief	0,30
Speiseteller Ø 27 cm	0,40
Suppentasse / Untertasse	0,60
Kaffeetasse / Untertasse	0,60
Mokkatasse / Untertasse	0,60

Gerne kreieren wir für Sie das perfekte Tischkonzept für Ihre geplante Veranstaltung

Besteck

Messer, Gabeln, Löffel, Kaffeelöffel, Kuchengabeln etc.	0,30
Altes Wilkens Silberbesteck je Teil	0,60

Gläser

Champagner, Weißwein, Rotwein, Wasser, Longdrink etc.	0,30
---	------

Wäsche

Tischwäsche, weiss / Meter	4,60
Stoffservietten, weiss	1,00
weitere Farben auf Anfrage Stuhlhussen ab	8,50
Strechhuse für Stehtisch, in verschiedenen Farben	22,50
Biertischhussengarnitur, weiss	34,50

Tische / Stühle

Holzstuhl weiss, mahagoni	6,50
Design-Lederstuhl mit Holzoptik	12,50
Klappstuhl, weiss, natur	2,00
Kissen hierfür	1,80
Tisch Ø 122 cm (6 Pers.)	11,50
Tisch Ø 152 cm (8 Pers.)	14,50
Tisch Ø 183 cm (10 Pers.)	17,50
Banketttisch 76 x 76 cm	9,50
Banketttisch 76 x 182 cm	14,50
Stehtisch rund Ø 75 cm	12,50
Stehtisch rund 60cm mit bodenlange Decke weiss, grau	18,00
Biertischgarnitur (1 Biertisch, 2 Bierbänke)	14,50



Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen



Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de

Geräte und diverses Zubehör

Convectomat 6/1 GN - 16A / 380 V	Euro	195,00
Heißluftofen, 3 Einschübe 230 V		50,00
Wärmeschrank für 120 Teller 230 V		58,50
Tellerständer für 100 Teller		84,50
Cerankochfeld 2er, 230 V		25,00
Hockerkocher , Gas		85,00
Riesenpfanne 85 cm		65,00
Lavagrill		65,00
Gas, 11kg		26,50

Diverses Zubehör

Kaffeemaschine 2 L, 230 V		35,00
Presto-Vollautomat, 230 V		195,00
Flaschenkühlschrank 340 l		95,00
Graderobenständer inkl. 50 Bügel		32,50
Eiswürfel 26 l		18,00
Crushed Ice 26 l		20,00

Bestellbedingungen-Equipment

Die Reinigung für Geschirr, Gläser, Besteck etc.
ist in der Leihgebühr enthalten.

Alle Preise gelten für eine maximale Mietdauer von 3 Tagen.
Bei Fehlmengen oder Beschädigungen werden die Teile zum
Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.



Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen



Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de

Personal

	Euro
Auf- und Abbaulogistiker	22,00 / Std. Pers.
Servicemitarbeiter	25,00 / Std. Pers.
Barmitarbeiter	25,00 / Std. Pers.
Stationsleiter	29,50 / Std. Pers.
Veranstaltungsleiter	39,00 / Std. Pers.
Küchenhilfe	22,00 / Std. Pers.
Koch	30,00 / Std. Pers.
Küchenchef	39,00 / Std. Pers.

Der Erfolg einer Veranstaltung ist auch abhängig vom Einsatz des Servicepersonals. Wir verfügen über ein Team geschulter und zuverlässiger Mitarbeiter, die wir Ihnen gerne für Ihre Veranstaltung zur Verfügung stellen.

Unser Servicepersonal ist ausgestattet mit Bistrokleidung, bestehend aus schwarzer Hose, weißes oder schwarzes Hemd/Bluse, rote Fliege und bodenlanger Schürze in weiß oder schwarz.

Der Personaleinsatz wird so effektiv wie möglich organisiert, so dass je nach Bedarf das Personal vor Ort



Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen



Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote von Traiteur Wille UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG erfolgen ausschließlich auf der Grundlage dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Preise und Gültigkeit

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sind keine anderen schriftlichen Angebote abgegeben worden, so gelten die Preise und AGB's unserer Preisliste mit aktuellem Datum.

Wenn vom Angebotsdatum bis zum Liefertermin mehr als 3 Monate vergangen sind, behalten wir uns eine Preisanpassung an die aktuelle Lohn- und Kostensituation vor.

Beim Speisenangebot können saisonbedingte Änderungen auftreten, bei den Weinen Jahrgänge nicht mehr verfügbar sein.

Stornierung

Bei der Stornierung von bereits erteilten Aufträgen berechnen wir bis:

14 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 30%

7 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 50%

3 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 90%

auf den im Angebot ausgewiesenen Betrages.

Bei Stornierung am Veranstaltungstag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragwertes in Rechnung zu stellen.

Personenzahl und Termine

Wir benötigen 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die genaue Personenzahl. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestmenge und wird in jedem Fall in Rechnung gestellt.

Wir sind stets bemüht vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt dies im Einzelfall nicht, so gesteht der Auftraggeber uns eine Toleranz von bis zu 60 Minuten zu.

Mängel und Schadensersatzpflicht.

Die Ware ist bei Anlieferung zu überprüfen und eventuelle Mängel sofort anzuzeigen. Wenn keine sofortige Beanstandung der Ware stattfindet gilt die Ware als angenommen und ist zur vollen Bezahlung gültig.

Wir sind dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden können.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Hamburg

Der Gerichtsstand ist Hamburg

Hamburg im März 2010

Mit der Herausgabe dieser Preisliste verlieren alle älteren Listen Ihre Gültigkeit.

Fingerfood

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

**Geschäfts-
bedingungen**



Gottschedstraße 13
22301 Hamburg
Telefon 040 / 27 49 66
Fax 040 / 27 36 93
www.traiteur-wille.de