

Wir beraten Sie gern:

Montag, Dienstag, Donnerstag von 8.00 bis 13.00 Uhr und von 15.00 bis 19.00 Uhr.

Mittwoch und Freitag von 8.00 bis 13.00 Uhr.

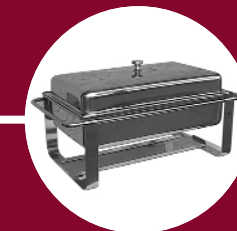
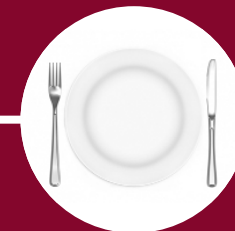
Persönliche Beratung auf Voranmeldung auch außerhalb dieser Öffnungszeiten.

**BUFFET-SERVICE
WILMSMANN**



Thomas Wilmsmann

Bergstraße 90 · 58579 Schalksmühle · Tel.: 0 23 55 / 28 24 · Fax: 0 23 55 / 40 08 55
info@bs-wilmsmann.de · www.bs-wilmsmann.de



Das Leben mit allen Sinnen genießen.



Seit über 30 Jahren tragen wir mit unserer Erfahrung dazu bei, dass Ihr feierlicher Anlass zu einem Fest der Sinne wird, an das man sich gern erinnert. Tagesfrisch zubereitete Speisen gehören zu unserem Selbstverständnis.

Ob klassisch schön oder von exklusiver Besonderheit, ob warm oder kalt, Buffet oder Menü – ein gut abgestimmtes Essen unterstreicht den feierlichen Rahmen und kostet Sie weder Zeit noch Mühe. Sie können sich ganz Ihren Gästen widmen.



Bei geschäftlichen Anlässen, zum Empfang oder nach einem Kundengespräch sollten kulinarische Glanzpunkte nicht fehlen. Gerne liefern wir Ihnen auch das passende Gaumenerlebnis für Betriebsfeiern und Jubiläen.

Ihr Thomas Wilmsmann

“Leicht & Lecker” der Mittags-Imbiss

Kanapees mit Räucherlachs & Rauchforelle
 Handschnittchen bunt gemischt belegt und dekoriert
 Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
 warme Hackfleischtäschchen
 warme Picco „Käse“
 Käsehäppchen

pro Pers. 13,00 €

“Köstlich & Knackig” herzhaft und abwechslungsreich

Medaillons vom Schweinefilet
 Hähnchenteile „Witwe Bolte“
 Schinkenröllchen mit Spargel
 Frikadellen und Schnitzelchen frisch aus der Pfanne
 Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
 Frankfurter Mettwürstchen
 Käsehäppchen

pro Pers. 12,00 €

Unsere Empfehlung:

Ergänzen Sie Ihre Auswahl mit Salaten aus unserem Programm -
 ganz individuell, ganz nach Ihrem Geschmack.

**“Gut & Günstig”** der Snack für Zwischendurch

Brötchenhälften bunt gemischt belegt und dekoriert
 frisch gebratene Frikadellen
 kleine Pfefferbeißer
 Schnitzelchen aus der Pfanne

pro Pers. 6,50 €

“Elegant & Erlesen” für den perfekten Empfang

Kanapees mit Räucherfischspezialitäten
 Kanapees bunt gemischt belegt mit feiner Dekoration
 warme, verschieden gefüllte Blätterteigtäschchen
 kleine Käseköstlichkeiten

pro Pers. 14,50 €

“Viel & Vielseitig” klassisch und allseits beliebt

saftiger Schweinenacken oder Schnitzelchen & Frikadellen
 mit Kartoffel- oder Nudelsalat

pro Pers. 8,00 €

Snacks & Fingerfood

Handschnittchen, schmackhaft belegt	pro Stck.	1,10 €
Stangenbrotscheiben, üppig belegt	pro Stck.	2,00 €
Kanapees, exquisit belegt	pro Stck.	1,90 €
fruchtige Obsthäppchen der Saison	pro Port.	2,50 €

warme Blätterteighäppchen verschieden gefüllt	pro Stck.	0,60 €
Lauch- oder Zwiebeltörtchen	pro Stck.	2,00 €
pikante Schinkentaschen	pro Stck.	2,00 €
Hackfleischtäschchen	pro Stck.	2,00 €
Picco „Salami“, „Käse“ oder „Schinken“	pro Stck.	1,00 €

Kulmbacher Schinkentorte vom Blech	Blech	28,00 €
Zwiebelkuchen mit Speck vom Blech	Blech	20,00 €



Vorspeisen

Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings	pro Port.	2,80 €
Tomatenkranz mit Mozzarella	pro Port.	3,00 €
Honigmelone mit Schinken	pro Port.	3,00 €
klare Hühnersuppe mit Eierstich	pro Port.	2,75 €
klare Rindfleischsuppe mit Fleischklößchen	pro Port.	2,75 €
Cremesuppe nach Wahl	pro Port.	2,75 €

Klassische Fischplatte geräucherte Forellenfiletstückchen mit Sahnemeerrettich, fein dekorierter Norweger Räucherlachs	pro Pers.	4,25 €
---	-----------	--------

Italienische Vorspeisenplatte marinierte Paprika, Auberginen, Zucchini, verschiedene Salamisorten mit Oliven und getrockneten Tomaten, Balsamicozwiebeln	pro Pers.	6,00 €
--	-----------	--------

Warme Spezialitäten

Eintopfgerichte nach Wahl inkl. Partybrötchen	ab	5,00 €
überbackene Schlemmerschnitzel	pro Port.	7,00 €
zarte kleine Haxen	pro Port.	7,00 €
Schinkenbraten mit Kruste	pro Port.	6,00 €
Nackenbraten mit Senfkruste	pro Port.	6,00 €
Spießbraten mit Mett und Zwiebeln gefüllt	pro Port.	6,00 €
Hähnchensteak in pikanter Currysauce	pro Port.	7,00 €
Putensteak mit Früchten überbacken	pro Port.	7,00 €
Putenbrust mit Apfel- oder Kräuterkruste	pro Port.	7,00 €
Schweinefilet im Schinkenmantel	pro Port.	8,50 €
Lammcarrée mit Kräuterkruste	pro Port.	10,00 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganov“	pro Port.	8,00 €
Wildgulasch mit Preiselbeersauce	pro Port.	9,00 €
Fischragout in Kräutersahnesauce	pro Port.	8,50 €
Lachsfilet in Weißweinsauce	pro Port.	8,00 €
Zanderfilet auf Blattspinat	pro Port.	8,00 €
Lasagne Bolognese	pro Port.	6,00 €
Tortellini in Schinken-Sahnesauce	por Port.	6,00 €

Warme Beilagen

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln	pro Port.	3,00 €
Serviettenknödel	pro Port.	3,00 €
Bandnudeln oder Schwäbische Spätzle	pro Port.	2,50 €
Butterreis	pro Port.	2,00 €
Brokkoli-Tomatengratin	pro Port.	3,00 €
feine Gemüseauswahl	pro Port.	3,25 €
bunte Gemüsemischung oder Speckböhnchen	pro Port.	2,75 €
Sauerkraut oder Apfelrotkohl	pro Port.	2,50 €

Vegetarisch

gefüllte Ofenkartoffeln	pro Port.	5,50 €
Paprikahälften mit Ratatouille-Füllung	pro Port.	6,00 €
Kartoffel-Blumenkohl-Brokkoligratin	pro Port.	5,00 €
Gemüselasagne	pro Port.	5,50 €
Tortellini mit Käsefüllung in Basilikum- Tomaten-Sauce	pro Port.	5,50 €
Schwäbischer Kartoffel-Gemüse-Strudel	pro Port.	6,00 €



Menü „Florenz“

Schweinefilet in Champignonrahm
 gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Früchtereis
 bunte Gemüseauswahl
 Schwäbische Spätzle und Kartoffelgratin

pro Pers. 14,75 €

Menü „Försterin“

Schweinebraten mit Waldpilzen
 gefüllter Putenbrustrollbraten mit Rahmsauce
 Kartoffel-Gemüsegratin

pro Pers. 12,25 €

Menü „Braumeister“

Schmorbraten in Burgundersauce
 Apfelrotkohl
 Serviettenknödel

pro Pers. 13,25 €

**Menü „Phönix“**

Hähnchenroulade gefüllt und umlegt mit Blattspinat
 Schweinemedaillons im Speckmantel in Madeirasauce
 geschmortes Gemüse nach provenzalischer Art
 Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln

pro Pers. 14,00 €

Menü „Mont Claire“

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“
 feine Gemüsemischung
 Schwäbische Spätzle

pro Pers. 11,25 €

Menü „Favorit“

Putenbrust mit Kräuterkruste
 Schlemmerschnitzel mit Tomate und Käse überbacken
 Rahmgemüse
 Kartoffelgratin

pro Pers. 13,00 €

Buffet „Brunch“

Tomatenkranz mit Mozzarella
 Lachsrollchen im Kräutermantel
 Terrine von Edelfischen
 Bratenplatte „Gourmet“ mit Cocktailsauce

Rinderkraftbrühe

Putengeschnetzeltes mit Champignons

Schwäbische Spätzle

Frikadellen frisch aus der Pfanne
 Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
 Kartoffelsalat „Hausfrauenart“
 Porreesalat mit Mais und frischen Äpfeln
 gemischte Blattsalate der Saison
 mit pikantem Kräuterdressing
 Brötchenkonfekt, dazu fein gewürzte Kräuterbutter

pro Pers. 17,00 €

Buffet „Westfalen“

Schnitzelchen frisch aus der Pfanne
 Partyfrikadellen aus eigener Herstellung
 Frankfurter Mettwurstchen
 Hähnchenteile „Witwe Bolte“
 Kartoffelsalat „Hausfrauenart“
 Schwedensalat
 Eiersalat „Caruso“
 Partybrötchen, Stangenbrot und Laugengebäck
 Griebenschmalz

pro Pers. 11,00 €

Buffet „Schwarzwald“

Hackfleischstrudel mit Champignons
 Lummerbraten mit Kräuterkruste
 Kartoffel-Gemüsegratin

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
 Schinkenrollchen mit Spargel, gefüllte Eier
 Nudelsalat, Vitaminsalat
 gemischte Partybrötchen mit Kräuterbutter

pro Pers. 15,00 €

**Buffet „Gutsherren Art“**

saftiger Nackenbraten mit Senfkruste
 Putenbrust mit Blattspinat in Blätterteig
 Kartoffelgratin

Westfalenschmaus mit Mettwurstchen
 Hackfleischbällchen
 Porreesalat mit Mais und Äpfeln
 Nudelsalat „Feinschmecker“
 Bauernsalat mit Schafskäse
 gemischte Partybrötchen mit Kräuterbutter

pro Pers. 15,50 €

Unsere Empfehlung:

Ergänzen Sie Ihr Buffet mit einer Auswahl an Vorspeisen oder Desserts aus unserem weiteren Programm - ganz individuell, ganz nach Ihrem Geschmack.

Buffet „Classico“

bunt gemischte Räucherfischspezialitäten
Tomatenkranz mit Mozzarella
Schinkenröllchen

Schweinefilet in Blätterteig
Kartoffel-Gemüsegratin

Bratenplatte „Gourmet“ mit Cocktailsauce
Putenmedaillons mit Sesamkruste
Blattsalate mit Kräuterdressing
Geflügelsalat „Classico“
bunt gemischte Partybrötchen
Butterröschen

pro Pers. 16,50 €



Unsere Empfehlung:
Ergänzen Sie Ihr Buffet mit einer Auswahl an Vorspeisen oder
Desserts aus unserem weiteren Programm - ganz individuell,
ganz nach Ihrem Geschmack.

Buffet „Bayern“

zarte kleine Haxen
knusprige Hähnchenteile
Sauerkraut und Bratkartoffeln

Schinkenröllchen mit Spargel
hausgemachte Sülze mit Remoulade
Schweizer Wurstsalat, Krautsalat „Bavaria“ mit Speck
gemischter Brotkorb mit Laugengebäck und Griebenschmalz

pro Pers. 15,00 €

Buffet „Toskana“

Honigmelone mit Schinken
Vitello tonnato von der Pute mit Thunfischsauce
marinierte Auberginen, Paprika und Zucchini
Tomatenkranz mit Mozzarella
Ciabattabrot mit Kräuterbutter

Saltimbocca vom Kalb
Hähnchensteak auf pikantem Tomatenragout
Spinatlasagne mit Parmesankruste
Rosmarinkartoffeln

pro Pers. 21,00 €

Buffet „Gutshof“ *

Schweinekrustenbraten auf Schmorkraut
Spießbraten mit Mett und Zwiebeln gefüllt mit Malzbiersauce
Blumenkohl-Brokkoligratin
Kartoffelgratin

Hähnchenteile „Witwe Bolte“
Westfalenschmaus mit Mettwurstchen
Schnitzelchen frisch aus der Pfanne
Teufelssalat
Vitaminsalat mit Joghurtdressing
Landsknechtsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Deutsche Käsespezialitäten
Partybrötchen
Stangenbrot
Laugengebäck
Kräuterbutter

pro Pers. 19,00 €

Buffet „Gourmet“ *

Norweger Räucherlachs
Forellenplatte mit Sahnemeerrettich
Mozzarella-Schinken-Spieße
Melonenschiffchen mit Schinken

Schweinefilet mit Waldpilzen
gefüllte Perlhuhnbrust in Portweinsauce
bunte Gemüseauswahl
Schwäbische Spätzle
Kartoffelgratin

Medaillons vom Schwein mit würzigem Speck umlegt
Putenmedaillon mit Sesamkruste
Brokkolisalat in Sauerrahm
Rohkostplatte mit Dressing
Artischockensalat mit Tomaten und Thunfisch
Bayerische Creme mit Erdbeersauce
ausgewählte Käsespezialitäten
gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbrot
Butterröschen

pro Pers. 27,50 €

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Port.	2,75 €
Weinschaumcreme	pro Port.	2,50 €
Schokoladenmousse	pro Port.	2,50 €
Stracciatellacreme	pro Port.	2,50 €
Orangencreme	pro Port.	2,50 €
Bayerische Creme	pro Port.	2,50 €
fruchtiger Obstsalat	pro Port.	3,00 €
Westfälische Quarkspeise	pro Port.	2,50 €
Tiramisu	pro Port.	3,00 €
Zimtcreme mit Bisquit & Kirschragout	pro Port.	3,00 €
Cappuccinocreme	pro Port.	2,50 €
Joghurtcreme mit Himbeeren	pro Port.	2,50 €
Deutsche und internationale Käsespezialitäten	pro Port.	3,00 €
bunt gemischte Käsehäppchen	pro Port.	1,75 €



Leihgeschirr

Essteller, flach	Stück	0,25 €
Dessertteller, flach	Stück	0,25 €
Glasschälchen	Stück	0,25 €
Suppentasse mit Untertasse	Stück	0,35 €
Kaffeetasse mit Untertasse	Stück	0,35 €
Messer / Gabel / Suppenlöffel	Stück	0,15 €
Dessertlöffel	Stück	0,15 €
Kuchengabel	Stück	0,15 €

Unser Reinigungs-Service inklusive!

Die Reinigung des Schmutzgeschirrs ist im Preis inbegriffen. Sie brauchen das benutzte Geschirr nur noch in die mitgelieferten Transportboxen zu packen und uns am nächsten Tag vorbei zu bringen.* Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch einen Abhol-Service. Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

*Fehlmengen und Bruch werden mit dem Neuwert in Rechnung gestellt.

Unsere besonderen Angebote

Das Mittags-Menue

Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Mittagstisch. Gute, warme Hausmannskost, täglich frisch zubereitet, bei Abholung schon ab 3,00 € pro Portion. Abwechslung garantiert! Ob Fleisch oder Fisch, Eintöpfe, Nudel-, Reis- oder Kartoffelgerichte - unser Speiseplan, den Sie auch im Internet finden, hat viel zu bieten.

Saisonale Angebote

Wir bieten Ihnen passend zu jeder Jahreszeit eine kulinarische Spezialität zu besonderen Konditionen. Eine Übersicht finden Sie im Internet auf unserer Homepage unter www.bs-wilmsmann.de oder rufen Sie uns einfach an.

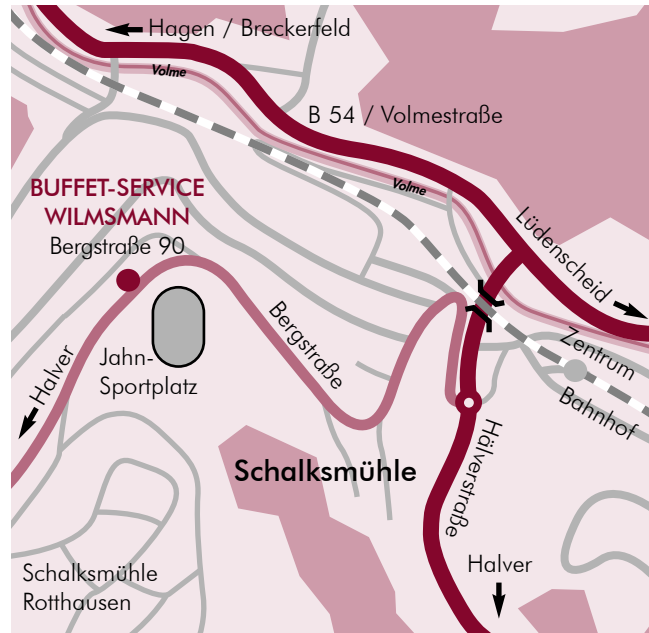
Wir beraten Sie gerne.

Veranstaltungsservice

Gerne nennen wir Ihnen zuverlässige Partner rund um Ihre Feier oder Veranstaltung - vom Getränke-, Zelt- und Bestuhlungsservice bis zum passenden Musik- und Unterhaltungsprogramm.



Wie Sie uns in Schalksmühle finden



Fahrtkostenpauschale

Entfernung	Bestellwert	Fahrtkostenzuschlag
Innerorts	unter 50,00 €	5,00 €
Innerorts	größer 50,00 €	-
Außerorts bis 25 km	unter 100,00 €	10,00 €
Außerorts bis 25 km	größer 100,00 €	-
Außerorts über 25 km		nach Absprache



Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Auftragsannahme

Auf Basis der persönlichen oder telefonischen Beratung erhält der Kunde ein Angebot. Dieses gilt nur in seiner Gesamtheit und hat eine Gültigkeit von 14 Tagen. Bei kurzfristigen Anfragen muss die Bestätigung sofort erfolgen. Mit der Angebotsbestätigung erkennt der Kunde die nachstehenden AGB an.

Lieferung

Die Waren werden auf Wunsch geliefert (ggf. Fahrtkostenzuschlag, siehe "Fahrtkostenpauschale"). Abweichungen von 45 Minuten vor/nach der bestätigten Lieferzeit gelten als vereinbart (ausgenommen Veranstaltungen). Bei Betriebsstörungen behalten wir uns eine Ersatzlieferung vor. Umstände, die eine Lieferung unmöglich machen (höhere Gewalt, behördliche Maßnahmen, Wetterbedingungen, Unfall, etc.) entbinden von der Leistungspflicht.

Mängel

Der Kunde hat sich bei der Entgegennahme der Ware von deren ordnungsgemäßem Zustand zu überzeugen. Mängel sind unverzüglich mitzuteilen. Für unzureichende Mengen und nicht sachgemäßen Umgang mit der Ware durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung. Die Ware ist zum sofortigen Verzehr gedacht.

Ausleihbedingungen

Für Transportbehälter, Gefäße und Platten entstehen keine zusätzlichen Kosten. Ausgenommen davon sind alle Sachen, die über den Leihgeschirr-Service kostenpflichtig zugebucht werden. Bei Beschädigung oder Verlust haftet der Kunde mit dem Wiederbeschaffungswert. Für Schäden, in Folge unsachgemäßem Umgang mit den Leihgegenständen, übernehmen wir keine Haftung.

Behälter- und Geschirrrückführung

Wenn nicht anders vereinbart, sind alle Leihgegenstände (Transportbehälter, Gefäße, Platten, etc.) innerhalb von 3 Werktagen gereinigt zurückzugeben. Bei Rückgabe von ungereinigten Behältnissen erheben wir eine Reinigungsgebühr. Ausgenommen Geschirr aus dem Leihservice.

Haftung

Bei schuldhafter Verletzung der Lieferpflicht werden max. 35% des Auftragswertes als Schadensersatz gewährt. Bei allen Feiern und Veranstaltungen ist der Auftraggeber i.S.d.G. Veranstalter. Entsprechend übernehmen wir bei fehlenden Genehmigungen keine Haftung. Für Schäden oder Verlust, an durch uns im Auftrag angemieteten Sachen, haftet der Kunde.



Stornierung und Auftragsänderungen

Ein Rücktritt ist bis 7 Tage vor dem Leistungstermin möglich. Die bis zu diesem Termin erfolgten Aufwendungen sind in voller Höhe ohne Möglichkeit zur Einrede zu erstatten. Änderungen in der Personenzahl sind bis max. 3 Werktage vor Leistungstermin möglich. Von uns, im Auftrag des Kunden, eingegangene Verpflichtungen gegenüber Dritten sind vollständig zu übernehmen. Der Rücktritt bedarf der Schriftform.

Abnahme, Zahlungsbedingungen und Eigentumsvorbehalt

Wird bestellte Ware oder Leistung nicht fristgerecht abgenommen, so ist der entstandene Schaden vom Kunden zu übernehmen. Zahlungen werden mit Rechnungslegung ohne Abzug sofort fällig. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Preise

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen Listen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten. Preise gültig ab 01.01.2011. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.