



## GASTRONOMIE-ANFRAGENFORMULAR für Bus-Gruppenmenüs Bundesgartenschau Erfurt 2021 (ab 15 Personen)

Die Reservierung erfolgt in der Defensionskaserne auf dem Petersberg.

Anreisedatum	Uhrzeit
Personenanzahl	
Ansprechpartner	
Firma	
Straße   Nr.	
PLZ   Ort	
Mobil	Fax
E-Mail	

Wir bitten um Vorauswahl der Tellergerichte! Bitte teilen Sie uns mit, wie oft welches Gericht von Ihren Gästen gewünscht wird. Diese Auswahl können Sie vorab per Fax oder E-Mail aufgeben. Gern können Sie auch unser Online-Formular unter [www.buga-petersberg.de/reisegruppen.html](http://www.buga-petersberg.de/reisegruppen.html) nutzen.

Änderungen können wir bis zum Anreisetag 9:00 Uhr unter 0 173 | 1835 252 entgegen nehmen.

### KONTAKT

**E-Mail** [buchungen@buga-petersberg.de](mailto:buchungen@buga-petersberg.de)  
**Telefon** 0 36 203 | 253 561  
**Fax** 0 36 203 | 253 563



ANGEBOT	SPEISEAUSWAHL		PREIS p. P.	ANZAHL
Frühstück	kleines Frühstück	Brötchen, Butter, Aufschnitt, Käse, gek. Ei, Kaffee oder Tee	7,90 €	
	französisches Frühstück	Croissant, Butter, Konfitüre, Schokolade, Obst, gek. Ei, Glas Orangensaft, Kaffee oder Tee	8,90 €	
	BUGA Frühstück	Brötchen-Körnerbrötchen, Butter, Aufschnitt, Käse, Konfitüre, gek. Ei, Obst, gebr. Bacon u. Würstchen, Glas Orangensaft, Kaffee oder Tee	9,90 €	
Tellergerichte zum Mittagessen bis 100 Personen	Gericht 1	gebratene Thüringer Kloßscheiben mit Rahmwirsing	11,50 €	
	Gericht 2	gefüllte Heichelheimer Kloßroulade mit Meerrettichsoße	12,50 €	
	Gericht 3	geschnittene Thüringer Rostbratwurst mit hausgemachter Currysoße und Kartoffelecken	13,50 €	
	Gericht 4	Köstritzer Schwarzbiergulasch mit Thüringer Klößen und Festtagsrotkohl	16,50 €	
	Gericht 5	herzhafter Mutzbraten mit Schlachtekraut und Kräuterkartoffeln	16,50 €	
	Gericht 6	Hacksteak vom Thüringer Landschwein mit Zwiebelsoße und Kartoffelstampf	14,50 €	
	Gericht 7	paniertes Schweineschnitzel mit frischem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln	16,50 €	
	Gericht 8	Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ mit Thüringer Klößen und Festtagsrotkohl	17,50 €	
	Gericht 9	gebratenes Lachsfilet mit Kräuterhaube feiner Senf-Dillsoße und Kräuterkartoffeln	17,50 €	
Buffets ab 30 Personen	Buffet 1	Erfurter Puffbohnsuppe mit Speckwürfeln, Köstritzer Schwarzbiergulasch mit Klößen und Rotkohl, Hacksteak in Rahmsoße mit Buttergemüse und Kartoffeln, gebratene Hähnchenbrust auf Pestosoße mit Bandnudeln, Waldbeerenragout mit Vanillesoße	24,50 €	
	Buffet 2	Cocos-Currysuppe mit Hähnchenfleisch, Rinderroulade mit Rotkohl und Thüringer Klößen, Thüringer Mutzbraten mit Schlachtekraut und Kartoffeln, Lachsfilet auf Rahmspinat mit Bandnudeln, Schokoladenmouse mit Vanillesoße	24,50 €	
Kaffee und Kuchen	Gedeck 1	2 Tassen Kaffee, ein Stück Thüringer Blechkuchen	5,90 €	
	Gedeck 2	2 Tassen Kaffee, ein Stück warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne	6,90 €	
Abendessen	Gericht 1	Schlachteplatte mit Thüringer Metzgerspezialitäten wie Knackwurst, Leberwurst, Rauchschinken und Aufschnitt dazu Korbkäse, Gewürzgurke, Butter und frisches Steinofenbrot	13,50 €	
	Gericht 2	gebratene Thüringer Kloßscheiben mit Rahmwirsing (vegetarisch)	11,50 €	
	Gericht 3	geschnittene Thüringer Rostbratwurst mit hausgemachter Currysoße und Kartoffelecken	13,50 €	



Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung am Tisch.

**Bitte beachten Sie:** Das Angebot gilt nur für Reisegruppen und ist nach Menge und Altersstruktur von Busreisenden kalkuliert.

#### ZAHLUNGSMODALITÄTEN

##### Speisen

Barzahlung Auftraggeber übernimmt der Reisetilnehmer (Einzelzahler/Barzahler)

##### Getränke

Barzahlung Auftraggeber übernimmt der Reisetilnehmer (Einzelzahler/Barzahler)

**Die Rechnungslegung erfolgt auf Grundlage der bis 9:00 Uhr am Veranstaltungstag gemeldeten Gästeanzahl.**

**Vielen Dank für Ihre Reservierung! Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen!**

Mit Ihrer Unterschrift erteilen Sie den Auftrag. Dieser ist erst durch Aufnahme in das Reservierungssystem und mit unserer Auftragsbestätigung an Sie verbindlich.

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift Auftraggeber \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift Auftragnehmer \_\_\_\_\_

#### Stornierungen

Stornierungen bedürfen schriftlicher Form. Im Falle einer Stornierung, erlauben wir uns folgende Stornierungskosten in Rechnung zu stellen:

bis 7 Tage vor Veranstaltungstag = 0% der Auftragssumme  
bis 3 Tage vor Veranstaltungstag = 50% der Auftragssumme  
bis 1 Tag vor Veranstaltungstag = 80% der Auftragssumme  
Nicht-Antritt ohne Stornierung = 100% der Auftragssumme