

PREMIUM BUFFET

Das perfekte Paket für besondere Anlässe

Ob runde Geburtstage, Firmenfeiern oder Jubiläen – dieses Paket bietet die perfekte Grundlage für ein stilvolles Event. Als unser Angebot im mittleren Preissegment überzeugt es mit einer vielfältigen Auswahl, die es ermöglicht, jede Feier individuell auf die Gäste abzustimmen.

Erfahrung, die Vertrauen schafft

Seit über 25 Jahren stehen wir für Qualität und reibungslose Abläufe. Mit über 100 Veranstaltungen und Caterings pro Jahr wissen wir genau, worauf es ankommt – ein zuverlässiger Partner für dein Fest!

Perfekte Organisation & individuelle Gestaltung

- Persönlicher Veranstaltungsberater – von der Planung bis zur Umsetzung
- WhatsApp Erreichbarkeit rund um die Uhr
- Flexible Bestuhlung – perfekt angepasst an deine Gästezahl und Wünsche

Stilvolles Ambiente & moderne Ausstattung

- Exklusive Locations – geschmackvoll eingerichtet für besondere Anlässe
- Sonos Musikanlage
- Beamer & Leinwand – für perfekte Atmosphäre und Präsentationen
- Weiße Tischdecken & edle Stoffservietten – für ein stilvolles Ambiente

Hervorragender Service & persönliche Betreuung

- Persönliche Servicekraft nur für Ihre Gesellschaft – sorgenfreier Ablauf
- Individuelle Gestaltung – das Fest wird genau nach deinen Wünschen umgesetzt

Besonderes Extra für deine Feier

- Kuchengedeck inklusive – Gäste können ihren eigenen Kuchen mitbringen und genießen
- Transparente Preisgestaltung: Keine versteckten Kosten – Sie wissen genau, wofür Sie bezahlen.
- Flexibilität: Anpassung des Menüs und der Abläufe nach Ihren Wünschen.
- Zufriedenheitsgarantie: Unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen zu übertreffen und Ihnen eine unvergessliche Feier zu bereiten

Preis pro Person (inklusive MwSt.)

Erwachsener 59,90€	Kind (4-12 Jahre) 50% vom Erwachsenen Preis	Kleinkind (0-3 Jahre) 10% vom Erwachsenen Preis
------------------------------	---	---

Der Buffet Preis gilt für 7 Stunden ab vereinbarter Beginnzeit. Eine Verlängerung ist nach Verfügbarkeit möglich und wird je angefangene 30 Minuten nach gebuchter bzw. bestuhlter Gesamtpersonenzahl berechnet.

Getränke können zusätzlich als Pauschale gebucht werden oder nach Verbrauch abgerechnet werden

KALTES BUFFET inklusive

Marktfrische Blattsalate

Gurken

Erfrischend & Knackig

Krautsalat

Hausgemachter, fein mariniertes Krautsalat

Hausdressing

Essig, Öl, Senf, Agavendicksaft

Ketchup

Mayonnaise

Tomaten

Aromatisch & Süß

Paprika

Knackig & Süß

Rote Zwiebeln

Fein & Würzig

Frisch gebackene Focaccia

Aromatisch & Fluffig

Ajvar

BBQ Dip

ANGEMACHTE SALATE 2 zur Wahl

Hirtensalat

Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Feta, Oliven
Aromatisch & Würzig

Caprese

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Balsamico
Klassisch & Mediterran

Rote Bete Apfelsalat

Rote Bete, Apfel, Walnüsse, Essig-Öl-Dressing
Erdig & Fruchtig

Nudelsalat

Pasta, Erbsen, Karotten, Mayonnaise-Dressing
Cremig & Herzhaft

Karottensalat

Fein geriebene Karotten, Orangensaft, Essig, Öl
Fruchtig & Erfrischend

Kartoffelsalat

Kartoffeln, Zwiebeln, Senf, Brühe,
Essig-Öl-Marinade
Hausgemacht & Herzhaft

Cole Slaw

Weißkohl, Karotten, cremiges Dressing
Knackig & Cremig

FLEISCH UND FISCH 3 zur Wahl

Cevapcici

Herzhaft gewürzte Hackröllchen vom Grill, außen knusprig, innen saftig – ein Klassiker der Balkan-Küche.

Panierte Schnitzel Hähnchen

Knusprig, goldbraun gebackenes Schnitzel, zart und saftig – perfekt für alle, die es klassisch lieben.

Argentinisches Roastbeef

Saftig und perfekt gereift, direkt vor den Gästen aufgeschnitten – ein Highlight für wahre Fleischliebhaber.

Cheeseburger

Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Käse und hausgemachte Sauce in einem fluffigen Bun – pure Burger-Perfektion.

Rinderbraten

Zartes Rindfleisch, langsam geschmort in kräftiger Sauce – ein echtes Wohlfühlgericht für Genießer.

Schweinebraten

Zartes Schweinefleisch, langsam geschmort in kräftiger Sauce – ein echtes Wohlfühlgericht für Genießer.

Pollo Fino

Zartes, entbeintes Hähnchenoberkeulenfleisch, saftig gegrillt und voller Aroma – ein Genuss für Geflügelliebhaber.

Spanferkel

Langsam gegrillt mit knuspriger Kruste und zartem Fleisch – ein Fest für Liebhaber traditioneller Genüsse.

Ganzer Lachs am Stück

Frisch und aromatisch, vor den Gästen filetiert – ein Genuss für alle, die feinen Fisch lieben.

Doradenfilets Senf-Dillsoße

Zarte Doradenfilets mit würziger Senf-Dillsoße.

Garnelen in Tomatensoße

Saftige Garnelen in fruchtiger Tomatensoße

Schweinefilet

Schweinefilet vom regionalen Schwein in Medaillons geschnitten

VEGAN UND VEGETARISCH VOM GRILL 1 zur Wahl

Vegane Bratwurst

Herzhaft gewürzte, pflanzliche Bratwurst vom Grill – deftig, aromatisch und perfekt für Genießer.

Falafel mit Minz Dip

Knusprige Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen, serviert mit erfrischendem Minz-Dip – ein leichter, würziger Genuss.

Semmelknödel Pilzragout

Lockere Semmelknödel mit cremigem Pilzragout – herzhaft und aromatisch.

Vegane Cheezburger

Saftiges, pflanzliches Patty mit geschmolzenem veganem Käse und hausgemachter Sauce – voller Geschmack, ganz ohne Fleisch.

Grillkäse

Goldbraun gegrillter Käse mit zart schmelzender Textur – außen knusprig, innen cremig, ein echter Genuss.

Käsespätzle

Cremige Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln

Warme Beilagen 2 zur Wahl

Kartoffelgratin

Zartschmelzende Kartoffelscheiben in cremiger Sauce, überbacken mit goldbraunem Käse – herzhaft und unwiderstehlich.

Rosmarinkartoffeln

Knusprig gebackene Kartoffeln mit duftendem Rosmarin – rustikal, aromatisch und perfekt für jeden Anlass.

Pommes Frites

Knusprige, goldgelbe Kartoffelstäbchen – heiß, kross und immer ein Genuss.

Grillgemüse

Frisch gegrilltes, buntes Gemüse mit feinem Röstaroma – mediterraner Genuss für alle Sinne.

Apfel-Rotkraut (Saisonal)

Fein geschnittenes Rotkraut mit saftigen Äpfeln und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung.

Djuvecreis

Würziger Reis mit Paprika, Tomaten und feinen Gewürzen – ein aromatischer Klassiker der Balkan-Küche.

Spätzle mit Braten- oder Rahmsoße

Hausgemachte, goldgelbe Spätzle in herzhaft-deftiger Braten- oder cremiger Rahmsoße – pure Wohlfühlküche.

Petersilien-Buttergemüse

Zartes Gemüse in aromatischer Butter mit frischer Petersilie – leicht, fein und voller Sommergeschmack.

Salzkartoffeln

Feine Salzkartoffeln mit frischer Petersilie – simpel und köstlich.

Dessertbuffet 2 zur Wahl

Crêpes Nougat

Zarte Crêpes, frisch gebacken und gefüllt mit cremiger Nougatfüllung – süß, fein und unwiderstehlich.

Baklava& frisches Obstspieße

Knusprige Teigschichten, gefüllt mit Nüssen und verfeinert mit süßem Sirup – orientalische Süße mit Charakter.

Pana Cotta

Cremiges Dessert mit samtiger Textur und feiner Vanillenote – elegant, leicht und harmonisch im Geschmack. Mit saisonalem Fruchtspiegel

Marillen Sauerrahm im Glas

Fruchtige Marillen, kombiniert mit cremigem Sauerrahm – fein geschichtet, frisch und angenehm leicht.

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fein gezogener Strudelteig mit saftiger Apfelfüllung und feiner Zimtnote – traditionell, warm und aromatisch.

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Locker zerrissener Schmarrn, goldbraun gebacken und leicht karamellisiert – ein klassischer Genuss wie aus der Almhütte.

Churros Nutella

Goldbraun frittierte Churros, außen knusprig und innen weich – serviert mit cremiger Nutella.

GETRÄNKEPAUSCHALEN (optional zubuchbar)

Die Pauschalen werden nur berechnet, wenn sie gebucht werden. Abrechnung pro Person und pro angefangene halbe Stunde.

Light Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke	2,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person
Premium Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke Hausweine	3,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person
All-IN Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke Hausweine Longdrinks Spirituosen	3,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person
VIP Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke Hausweine Longdrinks Spirituosen Cocktails	4,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Verlängerungs-Pauschalen

(Nach Ablauf der gebuchten Veranstaltungsdauer gelten die hier genannten Verlängerungspauschalen für Raum- und Servicezeit. Getränke während einer Verlängerung werden separat nach Verbrauch oder gemäß gebuchter Getränkepauschale berechnet.)

bis 25 Personen	30,00 € pro angefangene 30 Minuten
26–50 Personen	60,00 € pro angefangene 30 Minuten
51–80 Personen	90,00 € pro angefangene 30 Minuten
Ab 81 Personen	120,00 € pro angefangene 30 Minuten

Dekorations-Optionen (optional zubuchbar)

Die Pauschalen werden nur berechnet, wenn sie gebucht werden. Abrechnung pro Person und pro angefangene halbe Stunde.

1. Option

Dekoration am Veranstaltungstag

Kostenfrei

Die Dekoration durch den Kunden ist am Veranstaltungstag bis zu 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich, sobald der Raum durch unser Team vorbereitet und freigegeben wurde.

Preis: kostenfrei

2. Option:

Dekoration am Vorabend

Bis 23:00 Uhr: kostenfrei

Ab 23:00 Uhr: 30,00 € pro angefangene halbe Stunde

Wenn der Raum am Vorabend frei ist, können Sie nach Absprache ein Dekozeitfenster nutzen. Der Vorabendzugang ist abhängig von der Raumbelugung und kann frühestens eine Woche vor der Veranstaltung verbindlich bestätigt werden, da wir erst dann die genaue Belegung kennen.

Bis 23:00 Uhr ist diese Option kostenfrei, sofern der Zugang während unserer regulären Öffnungs- und Servicezeiten erfolgt.

Ab 23:00 Uhr berechnen wir für Personal-, Raum- und Schließzeit eine Servicegebühr.

3. Option:

Dekoration durch das Kovas-Team

Einführungspauschale: 2,00 € pro Sitzplatz

Standardpauschale: 3,50 € pro Sitzplatz

Sie geben Ihre Dekoration vorab vollständig vorbereitet, sortiert und beschriftet bei uns ab. Unser Team platziert diese gemäß Ihrem Deko-Plan.

Einführungspauschale:

Für einfache, allgemeine Tischdekoration: Tischläufer, Vasen, Streudeko, Kerzen und Menükarten.

Standardpauschale:

Beinhaltet alle Leistungen der Einführungspauschale sowie zusätzlichen Aufwand pro Platz: Namensschilder nach Tischplan und Gastgeschenke. Weitere Dekorationsleistungen und aufwendige Dekokonzepte bieten wir gerne nach Absprache an.