

BASIC BUFFET

Das perfekte Paket für besondere Anlässe

Ob Konfirmationen, Firmungen, Kommunionen, Taufen oder Geburtstage – dieses Paket bietet die perfekte Grundlage für eine stilvolle Feier. Unser preisgünstigstes Paket überzeugt mit einer großen Auswahl, die es ermöglicht, jedes Fest 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 wFest!

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

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
- Hochwertige Stoff-Tischdecken und Stoffservietten inklusive
- 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 39,90€	Kind (4-12 Jahre) 50% vom Erwachsenen Preis	Kleinkind (0-3 Jahre) 10% vom Erwachsenen Preis
-----------------------	---	---

Der Buffet Preis gilt für 5 Stunden ab vereinbarter Beginnzeit. Eine Verlängerung ist nach Verfügbarkeit möglich.

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

KALTES BUFFET inklusive

Marktfrische Blattsalate

Gurken

Erfrischend & Knackig

Krautsalat

Hausgemachter, fein marinierter 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

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.

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.

Doradenfilets Senf-Dillsoße

Zarte Doradenfilets mit würziger Senf-Dillsoße.

Garnelen in Tomatensoße

Saftige Garnelen in fruchtiger Tomatensoße

Schweinefilet

Schweinefilet vom regionalen Schwein in Medallions geschnitten

VEGAN UND VEGETARISCH 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.

GETRÄNKEPAUSCHALEN (optional zubuchbar)

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

Light 2,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke

Premium 3,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine

All-IN 3,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine
Longdrinks
Spirituosen

VIP 4,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine
Longdrinks
Spirituosen
Cocktails

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 Raumbelegung 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 Dekokonzeppte bieten wir gerne nach Absprache an.