



Hotel | Restaurant | Metzgerei  
Feinkost | Catering

MENÜVORSCHLÄGE

## V O R W O R T

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Catering-Service interessieren und haben Ihnen auf den folgenden Seiten einige Beispiele für Ihr Fest zusammengestellt.

Alle Buffet- und Menü-Ideen sind natürlich nur Vorschläge und können individuell auf Ihre Wünsche angepasst werden. Wir führen zunächst einige Beispiel-Caterings für Sie auf und gehen anschließend auf unser Equipment und weitere Leistungen ein, die Sie individuell für Ihre Veranstaltung buchen können.

Selbstverständlich stellen wir gerne Ihr Wunsch-Menü oder -Buffet für Sie zusammen und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Lassen Sie sich von unserem Angebot - gewachsen aus jahrelanger Erfahrung und Leidenschaft zur Gastronomie - inspirieren und zum Feste feiern hinreißen.

Ihre Familie Diem & Mitarbeiter

*In der Regel sind wir für folgende Personenstärken ausgelegt:*

*(wenn Sie mehr Gäste erwarten, kontaktieren Sie uns trotzdem gerne.)*

Buffet	bis zu 500	Personen
Menü mit Teller-Service	bis zu 200	Personen
Equipment (Hardware)	bis zu 500	Personen
Sitzmöbel	bis zu 100	Personen
Gläser	bis zu 500	Personen
Getränke	bis zu 500	Personen
Teller	bis zu 500	Personen

Für Fragen oder genauere Absprachen sind wir sehr gerne für Sie erreichbar:

Mail: [catering@gasthof-diem.de](mailto:catering@gasthof-diem.de)

Telefon: **08282 - 88820**

Seite # 2

Buffet & Menüvorschläge | Gasthof & Metzgerei Diem | Kirchenstraße 5 in 86381 Krumbach | Tel. 08282 - 88820 | [catering@gasthof-diem.de](mailto:catering@gasthof-diem.de)  
[www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering) | Instagram & Facebook: @gasthofdiem

## GRILLEN?

Unsere professionellen Grillstände, ausstaffiert mit roten & weißen Bratwürsten, Burgern, Steakfleisch etc. können wir Ihnen gerne auf individuelle Anfrage anbieten.

## BROTZEITEN

- **Diems Brotzeitbrett ab 5 Personen**

Hausgemachter Leberkäse, Landjäger, Pfeffer-Beißer, Fleischsalat, feinste Wurst aus unserer Feinkost Metzgerei, Donautaler, Emmentaler, Diems Dijon-Senf, Diems Weißwurst-Senf, Gewürzgurke, Zwiebeln, frische Kräuter und Butter - fein garniert.

Dazu frisch gebackenes Brot und Semmeln.

Inklusive: Partyservice-Teller & Besteck  
*pro Person ----- bei Abholung*

- **Wurstsalat-Buffer ab 8 Personen**

Dreierlei Hausgemachte Wurstsalate:

**Schweizer Wurstsalat** - Leberkäse aus unserer Feinkost-Metzgerei und Allgäuer Bergkäse mit frischen Zwiebeln und Frühlingslauch mit unserem hausgemachten Senfdressing mariniert.

**Weißwurst Salat** - Diems Kalbfleisch-Weißwürste in feinen Streifen, Gewürzgurke und Frühlingslauch mit unserem feinen Süßen-Senf-Dressing mariniert.

**Klassischer Wurstsalat** aus Leberkäse unserer Feinkost-Metzgerei, frischen Zwiebeln und Frühlingslauch mit unserem hausgemachten Senfdressing mariniert.

Dazu frisch gebackenes Brot und Semmeln.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ----- bei Abholung*



- **Käsebuffet ab 6 Personen**

Allgäuer Heumilchkäse, Emmentaler, Donautaler, Butterkäse und bayerischer Camembert, hausgemachter Obazda nach Rezept von Opa Hans Diem, frische Trauben und französischer Feigensenf

Dazu frisch gebackenes Brot und Semmeln.

Inklusive Partyservice-Teller-&-Besteck  
pro Person ---- bei Abholung

- **Großes Brotzeit Buffet**

Hausgemachter Leberkäse, Landjäger, Fleischsalat, feinste Wurst aus unserer Feinkost-Metzgerei, Donautaler, Emmentaler, Diems Dijon-Senf, Diems Weißwurst-Senf, Gewürzgurke, Zwiebeln, frische Kräuter und Butter - fein garniert.

**Schweizer Wurstsalat** - Leberkäse aus unserer Feinkost-Metzgerei und Allgäuer Bergkäse mit frischen Zwiebeln und Frühlingslauch mit unserem hausgemachten Senfdressing mariniert.

**Klassischer Wurstsalat** aus Leberkäse unserer Feinkost-Metzgerei, frischen Zwiebeln und Frühlingslauch mit unserem hausgemachten Senfdressing mariniert.

Allgäuer Heumilchkäse, Emmentaler, Donautaler, Butterkäse und bayerischer Camembert, frische Trauben und französischer Feigensenf.

Dazu frisch gebackenes Brot und Semmeln.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
pro Person ----- bei Abholung



## FINGERFOOD

- **Kaltes Fingerfood-Buffet ab 10 Personen**

Kleine Canapés mit Weinkellersalami; Käsespieße mit Bergkäse; Emmentaler und zweierlei Trauben; Quiche Lorraine mit Lauch und Speck; Auberginen-Tartar im Cornetto; Tomate-Mozzarella-Spieße mit Kräuterpesto.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck

Pro Person ---- bei Abholung



Seite # 6

Buffet & Menüvorschläge | Gasthof & Metzgerei Diem | Kirchenstraße 5 in  
86381 Krumbach | Tel. 08282 - 88820 | [catering@gasthof-diem.de](mailto:catering@gasthof-diem.de)  
[www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering) | Instagram & Facebook: @gasthofdiem

- **Premium Fingerfood Buffet ab 50 Personen**

### **Vorspeisen als Flying Buffet**

Roastbeef vom Bio-Rind aus Ziemetshausen in der Mini-Eiswaffel; vegetarischer bunter Kichererbsen-Salat mit Ras el-Hanout & Zatar gewürzt; Auswahl an feinsten Canapés mit hausgemachtem Schinken & französischem Camembert belegt; gebeizte Lachsforelle aus dem Unterallgäu auf Orangen-Fenchel-Salat; Cherry-Tomaten & Mini-Mozzarella auf cremigem Bärlauch Pesto gespießt.

### **Hauptgang**

Rinderhüft-Gulasch à la Stroganoff mit Mini-Semmel-Knödeln; Leberkäsebuffet (Kalbskäse, klassischer Leberkäse, altbayerischer Leberkäse, Weißwurstkäse und Bergkäsekäse) mit verschiedenen bunten Semmeln und Gourmet-Senfauswahl; vegetarisches Bärlauch-Perlgraupen-Risotto mit Parmesan verfeinert; Mini-Fleischküchle vom Milchkalb aus Niederrainau auf Kartoffel-Gurken-Salat.

### **Dessert**

Crème Brûlée mit Tahiti-Vanille und Bio-Eiern vor Ort karamellisiert; Mousse von der französischen Edelschokolade im Tontöpfchen; Erdbeeren (je nach Saison auch andere Früchte) im Kokos-Mantel; Früchtespieße (Melone, Traube Ananas / je nach Saison); feinste Käsespieße mit Ullis handverlesener Käseauswahl.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
pro Person ---- bei Abholung



- **Exklusives Fingerfood-Bufferet ab 20 Personen**

### **Vorspeise**

Rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Bio-Rind mit Rote-Beete-Remoulade und Diems Steak-Pfeffer in der Mini-Waffel serviert; Vitello Forello (Kalbsrücken mit Räucherforellensoße) mit im letzten Herbst eingelegten Kapern (aus dem Glas); Quiche nach Art des Hauses - mit Lauch und hausgemachtem Bresaola vom Bio-Rind aus Ziemetshausen (auf Platte); veganer Linsensalat mit hausgemachten Kichererbsen-Falafel und Kräutern (im Glas); Antipasti aus Oma Annas Garten - gegrilltes Herbstgemüse mit gezupftem Schafskäse (im Glas); Salat aus rohem und gekochtem Kürbis mit Kürbiskernen und Ziegenkäse (im Glas).

### **Hauptgang**

Karamellierte Suppe vom Kürbis aus unserem Garten mit gerösteten Kernen (in der Cappuccino Tasse); Wildgulaschsuppe vom Reh aus dem schwäbischen Forst; lauwarmes Perlgraupen-Risotto mit Zupfsalat und 24 Monate gereiftem Schinken vom Bio-Schwein aus Echlishausen aus der „Private Selection“ der Familie Diem.

### **Dessert**

Mousse von der französischen Schokolade im Tontöpfchen serviert; Tiramisu mit Kemptener Kaffee und Allgäuer Quark; saftiger Schokoladen-Brownie auf Grütze aus Waldbeeren.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
pro Person ---- bei Abholung



## GRILLPARTY

- **ab 3 Personen**

Fleisch, Ketchup, Ginseblümchen-Soße & Steak Pfeffer  
(Schwein, Pute & Würstchen, ca. 350g pro Person).

*pro Person ---- + Fleischgewicht*

- **ab 5 Personen**

Fleisch, Folienkartoffeln, gegrillter Mais, Ketchup, Ginseblümchen-  
Soße & Steak-Pfeffer  
(Schwein, Pute & Würstchen, ca. 400g Pro Person).

*pro Person ---- + Fleischgewicht*

- **Dry Aged ab 5 Personen**

Fleisch, Folienkartoffeln, gegrillter Mais, Brot, Salate, Ketchup,  
Ginseblümchen-Soße & Steak Pfeffer  
(400g Bio-Rind aus Ziemetshausen - Dry Aged; 300g Bio-Schwein  
aus Echlishausen - Dry Aged).

*pro Person --- + Fleischgewicht*

- **Grillparty im Sommer ab 35 Personen**

**Fleisch & Fisch**

Hüftsteak vom Ziemetshauer Bio-Rind (4 Wochen - Dry Aged),  
Filet vom norwegischen Fjord Lachs in Folie mit Zitrone und Ros-  
marin, Hähnchenspieße mit Curry-Marinade vom Maurer Wolfi,  
Grillwürste (Rote mit Bio-Rinder-Anteil).

**Beilagen**

Mediterranes Gemüse vom Grill (Aubergine, Zucchini, Paprika, To-  
mate); Bohnen mit Speck und Bohnenkraut; Mini-Grillkartoffeln mit  
Rosmarin und Thymian.

**Salate**

Gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressings und Butter-Croutons;  
Gurken-Salat mit Dill und Joghurt verfeinert; griechischer Bauernsa-  
lat mit Feta, Gurken, Paprika und feinen Zwiebeln; Nudelsalat  
(ohne Mayonnaise - vegan) italienisch angehaucht mit frischen  
Kräutern, Zucchini, Tomaten & gerösteten Kernen; Kartoffelsalat  
(ohne Mayonnaise - vegan).

**Nachspeisen**

Bayerisches Panna Cotta mit Pfirsich-Kompott; Tiramisu aus Bayri-  
schem Quark mit Kemptner Kaffee; Crème Brûlée mit Tonka Bohne.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ---- bei Abholung*

## D R E I   G A N G   B U F F E T S

- **Kommunion-Bufferet ab 8 Personen**

Gemischtes Salatbufferet mit unseren hausgemachten Rohkostsalaten, Blattsalat und Buttercroutons.

Filet vom Billenhauser Landschwein im Speckmantel mit Buttergemüse, Kartoffel-Bergkäse-Gratin und hausgemachten Eierspätzle.

Bayerisch Creme im Glas mit Vanille und Allgäuer Schmand unter einem Fruchtspiegel.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ---- bei Abholung*

- **Ladies Night - Bufferet ab 8 Personen**

Spargelsalat (je nach Saison auch Pfifferlings-Salat oder Kürbis-Salat mit gezupftem Thymian; Buttercroutons und feinstem Blattsalat - dazu reichen wir Ziegenkäse mit gehackten Walnüssen und Honig).

Putenragout in fruchtiger Tomaten-Rahm-Soße an cremigem Risotto und geschwenktem Gemüse.

Tiramisu aus bayerischem Quark und Allgäuer Kaffee.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ---- bei Abholung*

- **Bayerische Party ab 20 Personen**

**Vorspeisen Buffet**

Bayerischer Wurstsalat aus hausgemachtem feinen Leberkäse mit Gewürzgurke und feinen Zwiebeln; Romadur mit Musik - dünn geschnittener Romadur mit Essig und Öl angemacht, an fein geschnittenem Frühlingslauch; zweierlei Rohkostsalat.

Dazu reichen wir Brezen und frisches Brot.

**Suppen Buffet**

Bayerische Brätspätzle-Suppe in kräftiger Brühe aus Bio-Rindfleisch mit fein gehackter Petersilie.

**Hauptgang Buffet**

Ofenfrische Braten vom Landschwein aus Billenhausen mit Dunkelbiersoße; in Trollinger-Soße geschmorter Braten vom Bio-Rind aus Ziemetshausen; gesottene Kartoffelknödel; hausgemachte Eierspätzle; Gewürzblaukraut mit trübem Apfelsaft eingekocht; Allgäuer Bergkäse-Spätzle (vegetarisch).

**Dessert Buffet**

Rote Grütze aus heimischen Beeren;  
Bayerisch Creme aus Allgäuer Milch.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ---- bei Abholung*

- **Lokal-Mediterran**

**Vorspeisen Buffet**

Tomaten mit bayerischem Mozzarella und frischen Kräutern; Carpaccio di Bresaola - luftgetrockneter Schinken vom Bio-Rind aus Ziemetshausen mit Pflücksalat; gemischte Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse; Vitello Forello (Rücken vom Milchkalb mit Räucherforellensoße).

**Hauptgang Buffet**

Osso Buco vom jungen Milchkalb aus Niederraunau; Saltimbocca vom Milchkalb mit Bio-Schweine-Schinken und frischem Salbei; Pergraupen Risotto mit Bärlauch Pesto; Kartoffel -Rosmarin Gratin; Ratatouille-Gemüse mit Paprika, Zucchini und Aubergine.

**Dessert**

Tiramisu im Gläschen serviert mit Allgäuer Quark;  
Schokoladenmousse mit italienischem Orangelikör verfeinert.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ---- bei Abholung*



- **Bio-Rind hoch drei**

**Vorspeisen Buffet**

Mini-Fleischküchle vom Bio-Rind aus Ziemetshausen auf Kartoffel-Gurken-Salat; Carpaccio di Bresaola - luftgetrockneter Schinken vom Bio-Rind aus Ziemetshausen mit Pflücksalat; rosa gebratene Hüfte vom Bio-Rind aus Ziemetshausen in feinen Scheiben mit Sauce Tartar.

**Hauptgang Buffet**

Rosa gebratenes Roastbeef vom Bio-Rind aus Ziemetshausen; Kartoffel-Bergkäse-Gratin mit Allgäuer Rahm verfeinert; geschwenktes Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und gelben Karotten.

**Dessert Buffet**

Rote Grütze aus heimischen Beeren;  
Bayerisch Creme aus Allgäuer Milch

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ---- bei Abholung*

- **Kinderbuffet (Kinder bis 14 Jahre)**

Tomatencremesuppe mit Buttercroutons,

Kleines Schnitzel mit Kartoffel-Rahm-Püree,

Schokoladenmousse.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ----- bei Abholung*

## V I E R - G A N G - B U F F E T S

- **Großes Kommunion-Buffet**

### **Suppen-Buffet**

Flädlesuppe - kräftige Rinderkraftbrühe vom Bio-Rind aus Ziemetshausen mit hausgemachten Dinkel-Flädle und frischen Kräutern.

### **Salat-Buffet**

Gemischtes Salatbuffet mit unseren hausgemachten Rohkostsalaten, Blattsalat und Buttercroutons.

### **Hauptgang-Buffet**

Filet vom Billenhauser Landschwein im Speckmantel mit Buttergemüse, Kartoffel-Bergkäse-Gratin und hausgemachten Eierspätzle.

### **Dessert-Buffet**

Bayerisch Creme im Glas mit Vanille und Allgäuer Schmand unter einem Fruchtspiegel.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ----- bei Abholung*

- **Bayerische Party ab 40 Personen**

### **Vorspeisen-Buffer**

Bayerischer Wurstsalat aus hausgemachtem feinem Leberkäse mit Gewürzgurke und feinen Zwiebeln; Romadur mit Musik - dünn geschnittener Romadur mit Essig und Öl angemacht an fein geschnittenem Frühlingslauch;

hausgemachter Obazda nach Opa Georgs Rezept mit Allgäuer Camembert und Cornichons; Radi - klassisch gesalzener Rettich; Griebenschmalz aus Bio-Schweine-Grieben; zweierlei Rohkostsalat.

Dazu reichen wir Brezen und frisches Brot.

### **Suppen-Buffer**

Bayerische Brätspätzle-Suppe in kräftiger Brühe aus Bio-Rindfleisch hergestellt mit feiner gehackter Petersilie.

### **Hauptgang-Buffer**

Ofenfrische Braten vom Landschwein aus Billenhausen; Ofenfrische, knusprigen Haxe vom Milchkalb aus Niederrainau mit Dunkelbiersoße;

gesottene Kartoffelknödel; hausgemachte Eierspätzle; Gewürzblaukraut mit naturtrübem Apfelsaft vom Danner; Allgäuer Bergkäse Spätzle (vegetarisch).

### **Dessert Buffer**

Rote Grütze aus heimischen Beeren;

Bayerisch Creme aus Allgäuer Milch;

Milchreis mit feinem Zimt verfeinert und selbst getrockneten Weinbeeren.

Inklusive Partyservice-Teller &-Besteck  
*pro Person ----- bei Abholung*

## F Ü N F - / S E C H S - G A N G B U F F E T

- **Große Hochzeit (6 Gänge) ab 80 Personen**

### **Vorspeisen-Buffer**

Vitello Forello (Rücken vom Milchkalb mit Räucherforellensoße); Roastbeef vom Bio-Rind aus Ziemetshausen auf unserer traditionellen *Berke* Aufschnittmaschine geschnitten mit Rote-Beete-Remoulade; Carpaccio di Bresaola - luftgetrockneter Schinken vom Bio-Rind aus Ziemetshausen mit Pflücksalat; Mini-Fleischküchle vom Milchlamm aus Ebershausen mit Dijon-Senf-Remoulade; feinsten Pflücksalat gemischt mit wilden Kräutern an zweierlei Dressings (Caesar Dressing & Balsamico Dressing) mit Buttercroutons; Hirten-salat mit Gurken und feinem Schafskäse; geräucherter Lachs mit handgeschlagener Senf-Dill-Soße; Kichererbsen-Linsen-Salat mit englischem Curry abgeschmeckt (vegan); Quiche Lorraine mit luftgetrocknetem Bio-Schweine-Schinken, Lauch und Schmand aus dem Allgäu hergestellt.

### **Suppen-Buffer**

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Buttercroutons und frischen Kräutern; Schwäbische Brätspätzle-Suppe mit fein gehackter Petersilie und Backspätzle

### **Hauptgang-Buffer**

Sanft geschmorter Braten vom Bio-Rind aus Ziemetshausen in Trolinger-Soße; Schweinefilet im Speckmantel am Stück gegart mit Sherry-Rahm-Soße; Risotto vom Krumbacher Dinkel (Kunstmühle Leidescher) mit Allgäuer-Bergkäse und Schmand abgeschmeckt (vegetarisch).

### **Dazu reichen wir:**

Hausgemachte Eierspätzle (aus frischen Landeiern - Lachenmeier Hörli); Kartoffel-Bergkäse-Gratin mit einem Hauch Knoblauch verfeinert; geschmortes Wurzelgemüse mit feinstem Olivenöl abgeschmeckt.

### **Dessert-Buffer**

Mousse von der französischen Schokolade im Tontöpfchen serviert; Tiramisu von bayerischem Quark und Kemptener Kaffee; Schwarzwälder Kirschtorte im Sektglas serviert; Früchtespieße mit frischen saisonalen Früchten.

### **Käsebrett**

Große Käsereise durch Europa mit französischem Brie, Blauschimmelkäse aus Italien, Parmesan, Allgäuer Bergkäse, Schweizer Greyzer, Ziegenkäse-Camembert-Obazda und deutschem Butterkäse an dreierlei hausgemachten Senfen; großes Früchtebrett mit frischen Früchten der Saison.

### **Mitternachts-Buffer**

Diems Leberkäse Buffet, fünferlei hausgemachte Mini-Leberkäse mit knusprigen Brot.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
pro Person ---- bei Abholung



- **Große Hochzeit (5 Gänge) ab 80 Personen**

Vorheriges Angebot als Fünf-Gang-Menü (ohne Käsebrett, Früchte-  
spieße, Brätspätzle-Suppe, Quiche Lorraine und Roastbeef)

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck  
*pro Person ---- bei Abholung*



- **Spanferkel - vor Ort für Sie zubereitet**

Bayerischer geht's kaum! Wir grillen Ihr Spanferkel vor und während Ihres Festes und schneiden es dann professionell für Sie und Ihre Gäste auf. Unser Spanferkel wird traditionell offen über Holzkohle gegrillt, in der Regel ca. 6 Stunden vor Beginn des Essens.

Für das optimale und gleichmäßige Drehen des Spanferkels können wir gegen Aufpreis gerne Personal bereitstellen.

### **Vorspeise**

Salatbuffet mit bayerischem Krautsalat, Rettich-Salat mit Schmand verfeinert, Blaukrautsalat, gezupftem Blattsalat, zweierlei Dressings und Buttercroutons.

### **Hauptgang**

Spanferkel vom Holzkohle-Drehgrill mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kartoffelknödel und Bier-Soße (Bier der Saison).

### **Dessert**

Früchtespiegel mit saisonalem Obst & bayerisch Creme mit Frucht-kompott.

Inklusive Partyservice-Teller&-Besteck und einer gelernten Fachkraft für das Tranchieren des Spanferkels, Pauschale für 2 Arbeitsstunden

*pro Person*



## INDIVIDUELLE MENÜS

Wir erstellen Ihnen mit Freude auch Ihr individuelles Menü oder Buffet, komplett nach Ihren Wünschen. Kombinieren Sie die zuvor genannten Speisen nach Gusto und wir formulieren Ihr Angebot für Ihr perfektes Fest.

Alle Gerichte können auf Absprache auch als Tellergerichte serviert werden.

Sie haben ein absolutes Lieblingsgericht, welches auf Ihrer Feier unter keinen Umständen fehlen darf? Teilen Sie es uns mit und wir packen es auf Ihre Menükarte.

Sprechen Sie uns gerne direkt persönlich an und wir vereinbaren eine unkomplizierte und unverbindliche Besprechung mit Ihnen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Seite # 21

Buffet & Menüvorschläge | Gasthof & Metzgerei Diem | Kirchenstraße 5 in  
86381 Krumbach | Tel. 08282 - 88820 | [catering@gasthof-diem.de](mailto:catering@gasthof-diem.de)  
[www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering) | Instagram & Facebook: @gasthofdiem

## GETRÄNKE FÜR IHREN EMPFANG

- **Sekt Empfang**

Glas Sekt - Diems Hausmarke (trocken) wahlweise mit Danner Orangensaft aus Kirchheim

Inklusive Gläsern und Crushed Ice  
pro 0,2l -

- **Prosecco Empfang**

Glas Prosecco - Valdo (aus Valdobianne) wahlweise mit Danner Orangensaft aus Kirchheim

Inklusive Gläsern und Crushed Ice  
pro 0,2l -

- **Aperol Empfang - der italienische Klassiker für jeden Sonntag**

Glas Aperol Spritz - Diems Hausmarke Sekt mit Aperol Spritz, Soda, Eiskugel und Orangescheibe

Inklusive Gläsern und Crushed Ice  
pro 0,2l -

- **Glühwein Empfang - denken Sie jetzt schon an Weihnachtsfeiern o.ä.**

Hausgemachter Apfel-Glühwein mit Danner Apfelsaft aus Kirchheim, Diems trockenem Sekt und einem Schuss weißen Portwein verfeinert in der vorgewärmten Porzellan Tasse serviert

Inklusive Gläser und Crushed Ice  
pro 0,2l -

## Empfang - Food

Canapés (auf Buttertoast) ab 5 Personen - geschätzt ca. 3,5 Teile pro Person

Feinste Canapés belegt mit:

Diems Weinkeller-Salami nach Opa Hans Diems Rezeptur; Bergkäse mit Heumilch hergestellt aus dem Allgäu auf Salzbutter; Rahmfrischkäse und Gurke; Camembert von der Käserei Mang mit Weintrauben; goldprämierter Josefsschinken und eingelegter Gurke

Inklusive Servietten

*pro Person*

- **Belegte Baguettes ab 5 Personen**

geschätzt ca. 3,5 Teile pro Person

Feine Baguettescheiben von der Bäckerei Zitherbäck aus Krumbach belegt mit Geflügel-Salami nach traditioneller Rezeptur, Bergkäse mit Heumilch hergestellt aus dem Allgäu, Rahmfrischkäse und Gurke, Camembert von der Käserei Mang mit Weintrauben

Inklusive Servietten

*pro Person*

- **Mini Fleischküchle & Käsespieße ab 5 Personen**

geschätzt mit 5 Spießen pro Person

Bunte Spieße wundervoll dekoriert; Spieß mit hausgemachten Mini-Fleischküchle aus Kalbfleisch mit Tomate, Spieß mit Allgäuer Heumilch-Bergkäse und Trauben

Inklusive Servietten

*pro Person*

## B I E R

- **Paulaner 30 Liter Partyfass**  
Inklusive Krügen und Zapfzeug  
*pro halbem Liter*
- **Hacker Pschorr 20 Liter Partyfass**  
Inklusive Krügen und Zapfzeug  
*pro halbem Liter*
- **Flaschenbiere - Paulaner, Hacker, etc.**  
Inklusive Krügen  
*pro halbem Liter*

## A L K O H O L F R E I E S

- **Softdrinks (Cola, Fanta, etc.)**  
Inklusive Gläsern  
*pro halbem Liter*
- **Säfte - verschiedene Sorten von Danner Kirchheim (1 Liter Flaschen)**  
Inklusive Gläsern  
*pro Flasche*
- **Sekt**  
Diems Hausmarke Sekt (trocken) 0,7l  
Inklusive Gläsern  
*pro Flasche*
- **Sekt Alkoholfrei 0,7l**  
Inklusive Gläsern  
*pro Flasche*

## W E I N

Gerne bieten wir Ihnen ein breites Spektrum an verschiedenen Weinen an.  
Für eine erste Inspiration können Sie sich gerne an der Getränkekarte auf [www.gasthof-diem.de](http://www.gasthof-diem.de) orientieren.

Inklusive Gläsern

## C O C K T A I L B A R

**Ginseblümchen-Bar** (in L Form | 3,50m lang x 1,50m breit | mit Beleuchtung)

- **Inklusive 40 Drinks:** Aperol Spritz; Ginseblümchen Tonic; Bacardi Cola; -----; -----
- **Inklusive 20 Shots:** Danner Willams Birne; Zott Johannisbeerbrand; Ginseblümchen Gin; Jägermeister

Inklusive Gläsern, Strohhalmen, und allem was dazu gehört (**Bar-Package**)  
*insgesamt*

*pro weiterem Drink an der Bar*

*pro weiterem Shot an der Bar*

## EQUIPMENT

### Tischgewand

Hussen für Stehtische	weiß	4	Stück
Tischdecke für Biertischgarnitur	weiß		Stück
Tischdecke in Meter & Gedeck	weiß		Meter
Tischhussen für Biertischgarnitur & Bierbank mit Lehne	3er-Set		Garnitur
Tischhuse für Biertischgarnitur			Stück
Bierbank Huse (mit Rückenlehne)			Stück
Bierbank Huse (ohne Rückenlehne)			Stück
Tischdecke <i>DUNI CELL</i>	Papier		Meter
Wäscheservice <sup>1</sup> bei extremen Verunreinigungen		individuell	

### Polster

Sitzpolster	Waldgrün		Stück
-------------	----------	--	-------



---

1

## Besteck

Messer & Gabel	Partyservice Qualität		Set
Messer & Gabel	Restaurant Qualität <sup>2</sup>		Set
Kaffeelöffel	Partyservice Qualität		Stück
Kuchengabel	Partyservice Qualität		Stück
Suppenlöffel	Partyservice Qualität		Stück
Steakmesser von <i>Laguiole</i> (max. 25 Stück)	Restaurant Qualität		Stück

## Servietten

Stoffserviette 40 x 40cm blütenweiß	gestärkt		Stück
Stoffserviette 40 x 40cm blütenweiß	gestärkt und gefaltet		Stück
Papierserviette einfach	mit Diem Logo		Stück
Papierserviette <i>DUNI CELL</i>	edle Papierserviette		Stück



---

<sup>2</sup> In den meisten Menüpreisen ist Besteck in Partyservice Qualität inbegriffen

## Tische und Bänke

Biertisch	2,20 x 70	neue Quali- tät		Stück
Biertisch	2,20 x 90	ältere Quali- tät		Stück
Bierbank ohne Lehne	2,20 x XX	4 bis 5 Pers.		Stück
Bierbank mit Lehne	2,20 x XX	4 bis 5 Pers.		Stück
Biergartentisch (rund)	nach Ver- fügbrk.	5 Pers.		Stück
Biergartentisch (eckig)	nach Ver- fügbrk.	6 Pers.		Stück
Biergartenstuhl	nach Ver- fügbrk.			Stück



## **Lieferung**

Lieferungen innerhalb Krumbachs ab einen Bestellwert von 400,00 sind für Sie

**kostenfrei.**

Ab 10 Kilometern rechnen wir Lieferungen mit einer Kilometer-Pauschale ab

**0,30 / Kilometer**

Abholungen sind ebenso **kostenfrei.**

## Geschirr

Teller weiß rund mit 26 ø	Restaurant Qualität <sup>3</sup>	0	Stück
Teller weiß eckig	max. 30 Stück		Stück
Teller weiß tief			Stück
Suppentassen			Stück
Kaffeetassen			Stück
Untertassen			Stück
Platzteller Chrom			Stück
u.v.m.			



---

<sup>3</sup> In den meisten Menüpreisen sind Teller in Partyservice Qualität inbegriffen

## Küchenhardware

Kühlfahrzeug	VW Caddy mit Kühlaufbau	
Kühlschrank <sup>4</sup>		
Shaving Dish + Brennelement	bei allen Buffets inkl.	
Tellerwärmer	im Tellerpreis inkl.	
Tellerwagen mit Heizung	im Tellerpreis inkl.	
Gasgrill mit Grillplatte	ohne Propanflasche	
Glühweinkocher		
Rational Kombidämpfer	mit 10 Einschüben	
Backofen	mit Heißluft	
Fritteuse	doppelt (2x 7,5l)	
Fritteuse	einfach (1x 10l)	
Fritteusen-Fett	1 Liter	
Mini-Induktionsplatte		
Stromverteiler	groß	
Kabeltrommel		

---

<sup>4</sup> je nach Abnahme von Speisen und Getränken sind Kühlgeräte inklusive

## P E R S O N A L

Die faire Bezahlung unseres Personals ist uns sehr wichtig.

Aus diesem Grund können wir immer auf hochprofessionelles, erfahrenes und freundliches Personal zurückgreifen, welches Ihnen jeden Wunsch von den Lippen abliest.

All unsere Aushilfen und Mitarbeiter sind offiziell beschäftigt, versichert und werden nicht „schwarz“ beschäftigt.

Anlieferung und Aufbau je nach Personal & Umfang der Veranstaltung

Gelernter **Koch** **35,90** / Stunde

Professionelle **Servicekraft** **35,90** / Stunde

**Fahrer** **25,50** / Stunde



*Alle gezeigten Bilder sind Beispielbilder und bilden nicht die exakt hier aufgeführten Angebote ab.*

Wir freuen uns sehr auf Ihre Anfrage & Ihr Fest!

Herzliche Grüße,

Ihre Familie Diem & Mitarbeiter

Seite # 32

Buffet & Menüvorschläge | Gasthof & Metzgerei Diem | Kirchenstraße 5 in 86381 Krumbach | Tel. 08282 - 88820 | [catering@gasthof-diem.de](mailto:catering@gasthof-diem.de)  
[www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering) | Instagram & Facebook: @gasthofdiem

## UNSERE TIPPS FÜR DIE PLANUNG IHRES FESTES

### *Planungsphase #1*

**Datum** festlegen > **Gästeliste** erstellen > **Location** auswählen > **Musik** organisieren > **Catering** organisieren > ggf. **Genehmigungen** beim Landratsamt erfragen

### *Planungsphase #2*

Gäste **einladen** > **Menübesprechung** mit dem Caterer > **Vorbesprechung Musik**  
> ggf. **Hotelzimmer-Kontingent** blockieren lassen > sich Gedanken über **Geschenkwünsche** machen

### *Planungsphase #3*

**Zusagen der Gäste** abklären > Catering verbindlich **zusagen** > Getränke organisieren (ggf. beim Catering) > **Tische und Bestuhlung** organisieren > **Kühlmöglichkeiten** für Getränke organisieren > **Equipment abklären** - was ist für Ort, was brauchen wir noch? (Küche, Ausschank, etc.) > **Tischdekoration** und **Tischwäsche** organisieren

### *Planungsphase #4*

Caterer **genaue Gästezahl bekanntgeben** (spätestens 5 Tage vorher)  
> **Allergien** und Wünsche (vegan, vegetarisch) der Gäste abklären  
> genaue **Besprechung** mit dem Caterer > **Hotelzimmer** buchen

### *Planungsphase #5 (die wichtigste Phase!)*

**Genießen Sie Ihr Fest** - wir kümmern uns drum!

## **P R E I S E**

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. dem aktuell geltendem MWST. Satz  
und sind ab dem

21.Juni.2020 für 6 Monate Gültig.