

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE



Buffetbuch

2022

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

Herzlich willkommen

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Buffets vor.

Die Buffets können Sie individuell ändern.

Zudem finden Sie in unserem Buffetbuch verschiedene

All-Inclusive-Angebote für ihre Feier.

Auf den Seiten 23 bis 27 bieten wir Ihnen auch folgendes an:

Hochzeit-All-Inclusive Angebote.

Unser Haus verfügt über drei verschiedene Räumlichkeiten zum Feiern.

Unser Lieferradius beträgt bis zu 100 km von Leverkusen aus.

Wir berechnen eine pauschale Liefergebühr über 20.- € (Lieferung & Abholung)



www.rodeo1.de

★ All-Inclusive-Angebot

ab 35,99 € pro Person (ab 20 Personen)

- ★ Das Buffet von Seite 8
- ★ Bier vom Fass **ohne Limit** (Früh Kölsch)
- ★ Softgetränke **ohne Limit** (Cola, Fanta, Sprite, Wasser, Cola-Zero)
- ★ Nutzung des Raumes inklusive Theke, Kühlschrank & Kleininventar
- ★ Eine Servicekraft begleitet Sie bei Ihrer Feierlichkeit

(wird mit 16,00 € per Std. extra berechnet)

Das Angebot ist 6 Stunden lang gültig, danach berechnen wir für jede weitere angebrochene Stunde 6,00 € pro **anwesender** Person

Weitere Leistungen sind "gegen Aufpreis" möglich, wie z.B

- ★ Ein alternatives Buffet
- ★ Dekoration
- ★ Nutzung der Musikanlage, Lichtanlage
- ★ Sektempfang
- ★ Wein
- ★ Longdrinks
- ★ Spirituosen und mehr. **Sprechen Sie uns an.**



RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Ideal für den Empfang*

Fingerfood

	<i>per Stück</i>
★ <i>Olivenspieße</i>	1,20 €
★ <i>Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten & Basilikum</i>	1,90 €
★ <i>Gefüllte Teigröllchen mit Schafskäse & frischen Kräutern</i>	2,20 €
★ <i>Käsespieße mit Weintrauben</i>	2,20 €
★ <i>Pflaume mit Datteln im Speckmantel</i>	2,20 €
★ <i>Melonenschiffchen mit Serranoschinken</i>	2,80 €
★ <i>Hähnchenbrustspieße "Mediterran" gewürzt</i>	2,80 €
★ <i>Gegrillte Garnelenspieße</i>	3,20 €
★ <i>Krabbencocktail im Schälchen</i>	3,20 €

*Die Mindestbestellung je Sorte
beträgt 20 Stück*

★ *Ideal für den Empfang*

Fingerfood

	<i>per Stück</i>
★ <i>Mini Schnitzel (vom der Pute)</i>	<i>2,80 €</i>
★ <i>Mini Schnitzel (vom Schwein)</i>	<i>2,80 €</i>
★ <i>Hähnchenbrustspieße Hawaii mit Ananasstücke</i>	<i>2,80 €</i>
★ <i>Mini Frikadellen am Spieß</i>	<i>1,90 €</i>
★ <i>Chicken Nuggets mit Süß-Saue Dip</i>	<i>1,60 €</i>
★ <i>Bruschetta</i>	<i>1,60 €</i>
★ <i>Gemüse Spieße</i>	<i>2,20 €</i>

*Die Mindestbestellung je Sorte
beträgt 20 Stück*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Dessert im Glasschälchen*

	<i>per Stück</i>
★ <i>Mousse Chocolate</i>	<i>2,50 €</i>
★ <i>Mascarpone mit fruchtiger Note und Spekulatius Brösel</i>	<i>2,50 €</i>
★ <i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>2,50 €</i>
★ <i>Panna Cotta mit Himbeeresauce</i>	<i>2,50 €</i>

★ *Wrap*

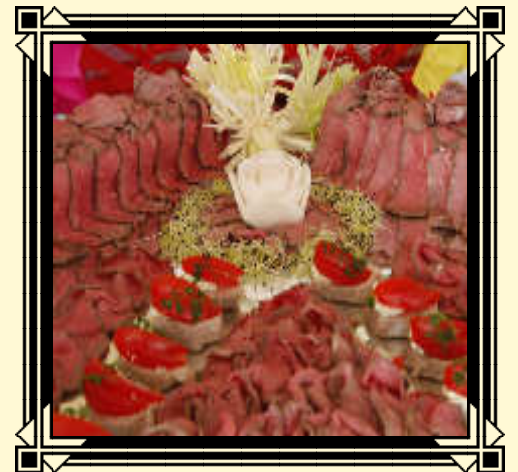
★ <i>Wrap gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Frischkäse & Salat</i>	<i>2,50 €</i>
★ <i>Wrap gefüllt mit Thunfisch, Frischkäse & Salat</i>	<i>2,50 €</i>
★ <i>Wrap gefüllt mit getrocknete Tomate, Frischkäse & Salat</i>	<i>2,50 €</i>

*Die Mindestbestellung je Sorte
beträgt 20 Stück*

★ *Canapés*

Belegte Canapés in verschiedenen Variationen

- ★ *Feinste Schweinemedallions mit Garnitur*
- ★ *Garnierter Lachs mit Meerrettich*
- ★ *Garniertes Forellenfilet, mild geräuchert*
- ★ *Zarte Putenbrust mit Obstgarnitur*
- ★ *Feines Roastbeef mit Garnitur*
- ★ *Würziger Brikäse mit Obstgarnitur*



*Die Canapé-Platten
sind mit 24 Stück je Sorte bestückt*

Pro Platte berechnen wir 54,50 €

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Das Preisbewusste* *ab 20 Personen*

★ Warme Speisen

*Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce
oder*

*Putenbraten in Rahmsauce
oder*

Schweinebraten in Bratensauce

Spätzle

Erbsen & Möhren mit Sauce Hollandaise



★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

14,99 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Der Klassiker*

ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Schweinebraten in Bratensauce

Putenbraten in Champignonrahmsauce

Spätzle

Kartoffelgratin

Leipziger Allerlei

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

★ Käse & Diverses

Käseplatte

(fein ausgesuchte Käsesorten)

Spargel-Schinken-Röllchen

★ Fisch

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

21,80 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Für die Anspruchsvollen* *ab 30 Personen*

★ Warme Speisen

Argentinisches Rinderfilet in Pfefferrahmsauce

Putenbraten in Rahmsauce

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin

Spätzle

Basmati Kräuterreis

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ Gemischte Bratenplatte

Roastbeef & Königspüte

★ Salate

Krautsalat

Frischer griechischer Salat mit Fetakäse

Thunfischsalat mit Maiskörnern



★ Käse & Diverses

Käseplatte (verschiedene Käsesorten)

Spargel-Schinken-Röllchen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

★ Fisch

Forellenfiletplatte

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

Mousse au Chocolat

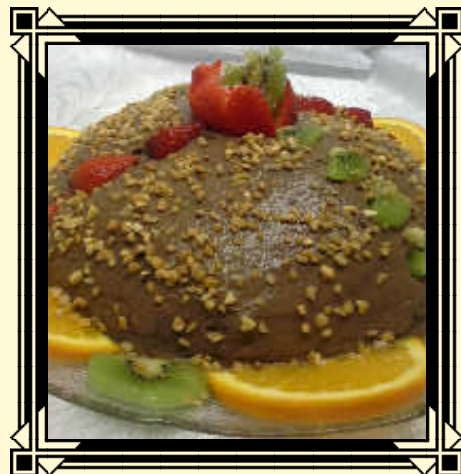
Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Früchtekorb

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter



*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

39,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Der Renner* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Argentinischer Rinderbraten in Rotweinsauce

Putenbraten in Rahmsauce

(alternativ zur Pute ist auch Schweinefilet in Pfefferrahmsauce möglich)

Kartoffelgratin

Spätzle

Erbsen & Möhren

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ Fisch

Forellenfiletplatte

Lachs mit Meerrettich

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Thunfischsalat mit Maiskörnern

★ Dessert

Mousse au Chocolat

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

★ Käse & Diverses

Käseplatte

Spargel-Schinken-Röllchen

Gefüllte Eier

Für dieses Buffet berechnen wir

24,90 Euro pro Person

★ *Das Mediterrane*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

*Mediterranes Hähnchenbrustfilet auf Gemüse
Rosmarin-Kartoffeln
Atlantik Wild-Lachsfilet in Dillrahmsauce
Basmati Reis*



★ Salate

*Bunte gemischte Salatplatte mit Olivenöl & Balsamico Essig
Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan & Balsamico
Mediterraner Hirtensalat mit Schafskäse*

★ Antipasti & Diverses

*Antipasti-Plate
Marinierte Oliven
Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Pflaume mit Datteln im Speckmantel*

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

★ Brot & Butter

*Baguette
Kräuterbutter*

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

29,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Buffet a´la Geschnetzeltes*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Schweinegeschnetzeltes in Rahm

Hähnchengeschnetzeltes Hawaii

(in Curryrahmsauce)

Spätzle

Basmati Kräuterreis

Blumenkohl & Sauce Hollandaise

Erbsen & Möhren

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

★ Käse & Diverses

Käseplatte

Spargel-Schinken-Röllchen

★ Fisch

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
oder*

Panna Cotta mit Himbeersauce

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

21,80 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Das Rustikale (Kalt)*

ab 20 Personen

★ Kalte Speisen

Panierte Schweineschnitzel

Pikant gewürzte Frikadellen

*Gebratene Hähnchenschenkel
mit Salatgarnitur*

Lachsplatte mit Meerrettich

Spargel-Schinken-Röllchen



★ Salate

Kartoffelsalat (Hausgemacht)

Nudelsalat (Hausgemacht)

★ Käse

Käseplatte

(mit verschiedenen Käsesorten)

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

19,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Italienisches Buffet* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

*Hähnchenbrustfilet pikant gewürzt
Rosmarin Kartoffeln
Mediterranes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika usw.)
Penne in Basilikum-Tomatensauce*

★ Salate

*Frischer Salat mit Oliven & Schafskäse
Thunfischsalat
Rucola-Salat mit Parmesanspalten*

★ Diverse Vorspeisen

*Vitello Tonnato
Honigmelone mit Serrano-Schinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Bruschetta mit Tomate & Basilikum
Marinierte Oliven*

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

★ Brot & Butter

Baguette & Kräuterbutter



Für dieses Buffet berechnen wir

25,90 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Vegetarisches Buffet*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Lasagne mit Gemüse

Gebratene Champignons

Penne in Tomaten-Basilikum Sauce

Kartoffelspalten

Erbsen & Möhren

★ Salate & Diverses

Frische Blattsalatplatte der Saison

*Zum selber zusammenzustellen: Tomate, Gurken, Paprika, Mais,
und Zwiebeln mit Zwei leckeren Dressings*

Gemüsestickplatte mit Kräuter-Dip

Käseplatte mit verschiedenen Köstlichkeiten

Weinblätter gefüllt mit Reis

Bruschetta mit Tomate & Basilikum

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

★ Brot

Baguette geschnitten



Für dieses Buffet berechnen wir

20,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Die Alternative* ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Königsputenbrust mit Champignonrahmsauce

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce

Kartoffelgratin

Spätzle

Leipziger Allerlei

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Thunfischsalat

★ Käse & Diverses

Käseplatte

Spargel-Schinken-Röllchen

Gefüllte Eier

★ Fisch

Forellenfilet

Lachs mit Meerrettich

★ Dessert

Mousse au Chocolat

★ Brot & Butter

Baguette

Kräuterbutter

Für dieses Buffet berechnen wir

22,90 Euro pro Person

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Veganes Buffet*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Gefüllte Paprika mit Reis

*Mediterranes Gemüse herzhaft gewürzt
(Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln)*

Rosmarin Ofenkartoffeln

Spaghetti Arrabiata pikant gewürzt

Brokkoli mit Blumenkohl

★ Vorspeisen

Marinierte Oliven

Weinblätter mit Reisfüllung

Eingelegte milde Peperoni

Riesen-Bohnen mit leckerem Tomaten-Basilikum Dressing

★ Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln und Petersilie

Krautsalat mit Möhrenstreifen

★ Dessert

Obstplatte der Saison

★ Brot

Baguette geschnitten

Für dieses Buffet berechnen wir

20,90 Euro pro Person

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Brunch Buffet* ab 30 Personen

★ Warme Speisen

Rührei

Nürnberger Würstchen

Gebratener Bacon

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce

Spätzle

Erbsen mit Möhrchen & Sauce Hollandaise

Penne in Tomatensauce mit frischem Basilikum

★ Kalte Speisen

Aufschnitt Platte (Salami, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, verschiedene kleine Leberwürstchen)

Nutella, Honig, Butter

Brötchen, Vollkornbrötchen

Verschiedene Käsesorten (Gauda, Butterkäse, Edamer, Maasdamer)

Tomate-Mozzarella Platte

Frische Blattsalatplatte der Saison

Zum selber zusammenzustellen: Tomate, Gurken, Paprika, Mais, und Zwiebeln mit Zwei leckeren Dressings

Panna Cotta & Himbeeresauce

Für dieses Buffet berechnen wir

22,80 Euro pro Person

★ *Suppen* ab 30 Personen

<i>Hühnersuppe</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Gulaschsuppe gemischt (Rind & Schwein)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gulaschsuppe (100 % Rind)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Rindfleischsuppe</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Minestrone (italienische Gemüsesuppe-vegetarisch)</i>	<i>3,20 €</i>



*Suppentassen mit Untertasse und Löffel
werden mit 0,90 € pro Stück berechnet*

Unsere Räumlichkeiten



*Ein Blick in
unsere Räumlichkeiten*

Hochzeitsangebot 1

- ★ Buffet : “Der Klassiker“ (Buffet von Seite 9)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Cola Zero
- ★ Warme Getränke : Kaffee
- ★ Tischdekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Unterhaltung : Musikanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 6,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal **49,90 € pro Person**.
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

Hochzeitsangebot 2

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste
mit einem Sektempfang

- ★ Buffet : “Die Alternative“ (Buffet von Seite 18)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Fanta, Sprite,
Mineralwasser, Cola Zero
- ★ Warme Getränke : Kaffee
- ★ Tischdekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten,
Kerzenleuchter
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Unterhaltung : Musikanlage, Lichanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 6,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen
Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal **57,90 € pro Person***

*Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte*

Hochzeitsangebot 3

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste
mit einem Sektempfang „Freixenet“

- ★ Buffet : “Der Renner“ (Buffet von Seite 12)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass,
Rotwein, Weißwein
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Fanta, Sprite,
Mineralwasser, Cola Zero
Orangensaft
- ★ Warme Getränke : Kaffee
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Tischdekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten,
Kerzenleuchter & Blumengestecke
- ★ Unterhaltung & Licht : Musikanlage, Lichtenanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster
bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde
berechnen wir 6,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen
Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal **65,40 € pro Person**
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte*

**Wir dekorieren
den Saal für ihre Feier
nach Ihren Wünschen**



Mit Liebe zum Detail

Hochzeitsangebot 4

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste
mit einem Sektempfang „Freixenet“

- ★ Buffet : „Das Anspruchsvolle“ (Buffet von Seite 10 & 11)
- ★ Alkoholische Getränke : Früh Kölsch vom Fass, Freixenet-Sekt,
Rotwein, Weißwein
- ★ Alkoholfreie Getränke : Coca Cola, Fanta, Sprite,
Mineralwasser, Cola Zero,
Orangensaft, Malzbier
- ★ Warme Getränke : Kaffee, Tee
- ★ Service : Eine professionelle Servicekraft
- ★ Dekoration : Weiße Tischdecken, Duni Servietten,
Kerzen, & Blumengestecke,
Stulhussen mit Band
- ★ Unterhaltung & Licht : Musikanlage, Lichtenanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten, Inklusive Reinigung

*Das Angebot ist 9 Stunden lang gültig, das Zeitfenster bestimmen Sie. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 6,00 € pro **anwesender** Person.*

Es steht es Ihnen frei, Ihren eigenen
Kuchen mitzubringen.

*Für dieses Angebot berechnen wir
pauschal **84,90 € pro Person**
Kinder bis 6 Jahre werden nicht berechnet
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte*



Verleih

Besteck

★ Gabel	0,50 €
★ Messer	0,50 €
★ Suppenlöffel	0,50 €
★ Kuchengabel	0,50 €
★ Kaffeelöffel	0,50 €
★ Vorlegebesteck	0,50 €

Gläser

★ Wasser / Cola-Glas	0,50 €
★ Kölsch-Glas	0,50 €
★ Rotweinglas	0,80 €
★ Weißweinglas	0,80 €
★ Sektglas 0,1l	0,80 €

Geschirr

★ Teller	0,50 €
★ Dessertteller	0,50 €
★ Kaffeetasse m.Ut	0,80 €
★ Suppentasse m.Ut	0,90 €

Sonstiges

★ Chafing Dish	14,50 €
★ Brennpaste	2,00 €



★ Gyrosspieß

geschnitten, gewürzt & aufgespießt

Der garantierte Gaumengenuss

Um die dazugehörigen Geräte brauchen Sie sich natürlich nicht zu kümmern.



*Sie bekommen von uns ★ **alles komplett** ★ geliefert.*

★ Unser Angebot

Ein Original Gyros-Drehspieß mit gewürztem aufgespießtem Fleisch (10 kg).

*Diese Menge reicht für **ca. 25 - 30 Personen.***

Gerne passen wir die Menge des Fleisches an Ihre Gästezahl an.

*Der Spieß benötigt einen Elektroanschluss von 220 V.
(keine Kabeltrommel)*

Das Gerät bauen wir Ihnen natürlich auf.

Alles andere geht ganz von selbst, Sie müssen nur noch das lecker gegrillte Fleisch abschneiden.

Das passende Elektromesser ist natürlich auch dabei.

Angebot 1:

10 Kg Gyros : Pauschal 180,00 €

Jedes weitere Kilo Fleisch berechnen wir mit 9,90 €

Angebot 2:

10 Kg Gyros mit Tzatziki & Krautsalat wird mit 229.- € berechnet

*Für besondere Anlässe
ändern wir für Sie
unsere Öffnungszeiten.*

Alle Preise verstehen sich inkl. der zum Lieferdatum geltende Steuersatz(MwSt)

*Sollten Sie Geschirr und Besteck zu einem Buffet dazu bestellen
dann ändert sich der Mehrwertsteuersatz der Speisen auf 19%*

Erklärung: *Der Gesetzgeber schreibt uns vor, den vollen Mehrwertsteuersatz
in Höhe von 19 % auf die Gesamtlieferung zu berechnen,
wenn bei Speiselieferungen zusätzliche Serviceleistungen
(z.B. Geschirrvermietung, Personalstellung) in Anspruch genommen werden.*

Für das stellen inkl. reinigen von Geschirr, Besteck

berechnen wir pauschal einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

*Beispiel: Ein Buffet wird für 20 Personen bestellt, berechnet werden 40.- €,
für das bereitstellen von Geschirr, Besteck inkl. Reinigung*

Beispielrechnung :

Sie bestellen ein Buffet für 20 Personen, der Preis: 20,00 € pro Person

Sie möchten Geschirr und Besteck dazu, dann rechnen Sie wie folgt:

Sie ziehen 7% von 20,00 € ab und rechnen 19% hinzu

Rechnung = 20 durch 1,07 und das Ergebnis mal 1,19 = 22,24

Auf das Ergebnis rechnen Sie plus 2,00 € dazu (Reinigung der Utensilien)

Somit wird das bestellte Buffet mit 24,24 € pro Person berechnet

RODEO

Catering / Partyservice - Restaurant

Stixchesstr. 12, 51377 Leverkusen

Tel.: 0214 - 77842 oder 0176 966 530 40

Bitte beachten Sie unsere AGB's auf unsere Homepage

www.rodeo1.de

E-Mail: rodeo2@arcor.de