



RODEO

STEAKS, CATERING & MORE



Buffetbuch

2023

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)
- ★ 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> ⁽¹⁰⁾	1,50 €
★ <i>Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten & Basilikum</i> ^(G)	2,50 €
★ <i>Gefüllte Teigröllchen mit Schafskäse & frischen Kräutern</i> ^(A,G)	2,50 €
★ <i>Käsespieße mit Weintrauben</i> ^(G)	2,50 €
★ <i>Pflaume mit Datteln im Speckmantel</i>	2,50 €
★ <i>Melonenschiffchen mit Serranoschinken</i>	2,80 €
★ <i>Hähnchenbrustspieße "Mediterran" gewürzt</i>	2,80 €
★ <i>Gegrillte Garnelenspieße</i> ^(B)	3,50 €

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

*Die Mindestbestellung je Sorte
beträgt 20 Stück*

★ *Ideal für den Empfang*

Fingerfood

	<i>per Stück</i>
★ <i>Mini Schnitzel (vom der Pute)</i> (A,C,G)	2,80 €
★ <i>Mini Schnitzel (vom Schwein)</i> (A,C,G)	2,80 €
★ <i>Hähnchenbrustspieße Hawaii mit Ananasstücke</i>	2,80 €
★ <i>Mini Frikadellen am Spieß</i> (A,C, J)	2,20 €
★ <i>Chicken Nuggets mit Süß-Saue Dip</i> (A,G)	2,20 €
★ <i>Bruschetta</i> (A)	1,90 €
★ <i>Gemüse Spieße</i> (Vegan)	2,50 €
★ <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis</i> (Vegan)	1,20 €

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

*Die Mindestbestellung je Sorte
beträgt 20 Stück*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Dessert im Glasschälchen*

	<i>per Stück</i>
★ <i>Mousse Chocolate</i> (A,C,F,G,H)	2,50 €
★ <i>Mascarpone mit fruchtiger Note und Spekulatius Brösel</i> (A,G,H)	2,50 €
★ <i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i> (A,G,1)	2,50 €
★ <i>Panna Cotta mit Himbeeresauce</i> (A,C,F,G,H,1)	2,50 €

★ *Wrap* (Halb)

★ <i>Wrap gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Frischkäse & Salat</i> (A,G)	2,80 €
★ <i>Wrap gefüllt mit Thunfisch, Frischkäse & Salat</i> (A,G)	2,80 €
★ <i>Wrap gefüllt mit getrocknete Tomate, Frischkäse & Salat</i> (A,G)	2,80 €

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

*Die Mindestbestellung je Sorte
beträgt 20 Stück*

★ *Canapés*

Belegte Canapés in verschiedenen Variationen

★ *Feinste Schweinemedallions mit Garnitur*

(A,G,C)

★ *Garnierter Lachs mit Meerrettich*

(A,C,G,H,D)

★ *Garniertes Forellenfilet, mild geräuchert*

(A,C,G,H)

★ *Zarte Putenbrust mit Obstgarnitur*

(A,G)

★ *Feines Pastrami mit Garnitur*

(A,C,G)

★ *Würziger Brikäse mit Obstgarnitur* *(A,G)*



*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

*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

Putenbraten in Rahmsauce (A,G)
oder

Schweinebraten in Bratensauce

(A,C,F,J,I,1,G)

Spätzle (A,G,C,F)

Erbsen & Möhren mit Sauce Hollandaise

(A,G,C,I)

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse (G, J)

★ Brot & Butter

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)



Für dieses Buffet berechnen wir

14,99 Euro pro Person

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Der Klassiker*

ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Schweinebraten in Bratensauce (A,C,F,J,I,1,G)

Putenbraten in Champignonrahmsauce (A,G)

Spätzle (A,G,C,F)

Kartoffelgratin (G)

Leipziger Allerlei (G)

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise (A,G,C,I)

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse (G, J) ★ Brot & Butter

★ Käse & Diverses

Käseplatte (G)

(fein ausgesuchte Käsesorten)

Spargel-Schinken-Röllchen

(1,J,C,A,G)

★ Fisch

Lachs mit Meerrettich (C,D,G,H)

★ Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

(A,G,1)

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

24,60 Euro pro Person

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Für die Anspruchsvollen* *ab 30 Personen*

★ Warme Speisen

Argentinisches Rinderfilet in Pfefferrahmsauce (A,C,F,J,I,1,G)

Putenbraten in Rahmsauce (A,G)

Schweinefilet in Champignonrahmsauce (A,G)

Kartoffelgratin (G)

Spätzle (A,G,C,F)

Basmati Kräuterreis (G)

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise (A,G,C,I)

★ Gemischte Bratenplatte

Pastrami & Königspüte (A,G)

★ Salate

Krautsalat

Frischer griechischer Salat mit Fetakäse

(G, J)

Thunfischsalat mit Maiskörnern (C)



★ Käse & Diverses

Käseplatte (verschiedene Käsesorten) (G)

Spargel-Schinken-Röllchen (1,J,C,A,G)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl (G)

★ Fisch

Forellenfiletplatte (C,H,D)

Lachs mit Meerrettich (C,D,G,H)

★ Dessert

Mousse au Chocolat (A,C,F,G,H)

Panna Cotta & Himbeersauce (A,C,F,G,H)

Frischer Früchtekorb



★ Brot & Butter

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

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 (A,C,F,J,I,1,G)

Putenbraten in Rahmsauce (A,G)

(alternativ zur Pute ist auch Schweinefilet in Pfefferrahmsauce möglich)

Kartoffelgratin (G)

Spätzle (A,G,C,F)

Erbsen & Möhren (G)

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

(A,G,C,I)

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse (G,J)

Thunfischsalat mit Maiskörnern (C)

★ Käse & Diverses

Käseplatte (G)

Spargel-Schinken-Röllchen (1,J,C,A,G)

Gefüllte Eier (1,J,C,A,G)

★ Fisch

Forellenfiletplatte (C,H,D)

Lachs mit Meerrettich

(C,D,G,H)

★ Dessert

Mousse au Chocolat

(A,C,F,G,H)

★ Brot & Butter

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)

Für dieses Buffet berechnen wir

Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden

auf der letzten Seite beschrieben

26,80 Euro pro Person

★ *Das Mediterrane*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

*Mediterranes Hähnchenbrustfilet
auf mediterranem Gemüsespiegel*

Rosmarin-Kartoffeln

Atlantik Wild-Lachsfilet in Dillrahmsauce (D,G,H)

Basmati Reis (G)



★ Salate

Bunte gemischte Salatplatte mit Olivenöl & Balsamico Essig

Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan & Balsamico (H,G)

Mediterraner Hirtensalat mit Schafskäse (G,J)

★ Antipasti & Diverses

Antipasti-Plate

Marinierte Oliven (10)

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Tomate Mozzarella mit Basilikum (G)

Pflaume mit Datteln im Speckmantel

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

(A,C,F,G,H)

★ Brot & Butter

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

Für dieses Buffet berechnen wir

29,90 Euro pro Person

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Buffet a´la Geschnetzeltes* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Schweinegeschnetzeltes in Rahm (A,G)

Hähnchengeschnetzeltes Hawaii

(in Curryrahmsauce) (A,G)

Spätzle (A,G,C,F)

Basmati Kräuterreis (G)

Blumenkohl & Sauce Hollandaise (A,G,C,I)

Erbsen & Möhren (A,G,C,I)

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse (G,J)

★ Käse & Diverses

Käseplatte (G)

Spargel-Schinken-Röllchen (1,J,C,A,G)

★ Fisch

Lachs mit Meerrettich (C,D,G,H)

★ Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce (A,G,1)
oder

Panna Cotta mit Himbeersauce
(A,C,F,G,H)

★ Brot & Butter

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)

Für dieses Buffet berechnen wir

24,75 Euro pro Person

Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben

Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich

★ *Das Rustikale (Kalt)*

ab 20 Personen

★ Kalte Speisen

Panierte Schweineschnitzel (A,C,G)

Pikant gewürzte Frikadellen (A,C,J)

*Gebratene Hähnchenschenkel
mit Salatgarnitur*

Lachsplatte mit Meerrettich (C,D,G,H)

Spargel-Schinken-Röllchen (1,J,C,A,G)



★ Salate

Kartoffelsalat (Hausgemacht)(J,C,G)

Nudelsalat (Hausgemacht) (J,C,G)

★ Käse

Käseplatte (G)

(mit verschiedenen Käsesorten)

★ Brot & Butter

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)

Für dieses Buffet berechnen wir

19,90 Euro pro Person

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Italienisches Buffet* ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Schweinemedallions in Pfefferrahm (A,C,F,J,I,1,G)

Putenbraten in Rahmsauce (A,G)

Rosmarin Kartoffeln

Basmati Kräuterreis (G)

Mediterranes Gemüse

Makkaroni mit Rahmsauce überbacken (G)

★ Salate

Rucola-Salat mit Parmesanspalten (G)

Frischer Bauernsalat mit Schafskäse (G,J)

Italienischer Pastasalat mit Kirschtomaten
(A,G)

★ Diverse Vorspeisen

Honigmelone mit Serrano-Schinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum (G)

Bruschetta mit Tomate & Basilikum (A)

★ Dessert

Panna Cotta mit Himbeeresauce (A,C,F,G,H,1)

★ Brot & Butter

Baguette(A) & *Kräuterbutter* (G)



Für dieses Buffet berechnen wir

28,90 Euro pro Person

Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ *Vegetarisches Buffet*

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Gemüse-Lasagne (A,G,C)

Kartoffelgratin (G)

Penne in Tomaten-Basilikum Sauce (A,C)

Gebratene Champignons

Brokkoli mit Blumenkohl & Hollandaise

(A,G,C,I)

★ Salate & Diverses

Gemüsestickplatte mit Kräuter-Dip (G)

Gemischte Blatt-Salatplatte

Tomaten, Gurken, Paprika und Mais, in Schalen zum Selbermixen

Joghurtdressing, Essig & Öl (G)

Käseplatte mit verschiedenen Köstlichkeiten (G)

Weinblätter gefüllt mit Reis

Bruschetta mit Tomate & Basilikum (A)

Italienischer Pastasalat mit Kirschtomaten (A,G)

★ Dessert

Mousse au Chocolat (A,C,F,G,H)

★ Brot

Baguette^(A) & Kräuterbutter (G)



Für dieses Buffet berechnen wir

21,90 Euro pro Person

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Die Alternative* ab 20 Personen



★ Warme Speisen

Königsputenbrust mit Champignonrahmsauce (A,G)

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce (A,G)

Kartoffelgratin (G)

Spätzle (A,G,C,F)

Leipziger Allerlei (G)

Brokkoli mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise

(A,G,C,I)

★ Salate

Krautsalat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse (G,J)

Thunfischsalat (C,D)

★ Käse & Diverses

Käseplatte (G)

Spargel-Schinken-Röllchen (1,J,C,A,G)

Gefüllte Eier (1,J,C,A,G)

★ Fisch

Forellenfilet (C,H,D)

Lachs mit Meerrettich (C,D,G,H)

★ Dessert

Mousse au Chocolat

(A,C,F,G,H)

★ Brot & Butter

Baguette (A)

Kräuterbutter (G)

Für dieses Buffet berechnen wir

25,75 Euro pro Person

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

*Eine veränderte Zusammenstellung
des Buffets ist möglich*

★ Veganes Buffet

ab 20 Personen

★ Warme Speisen

Gefüllte Paprika mit Reis ^(H)

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

Rosmarin Kartoffeln

Spaghetti Arrabiata pikant gewürzt ^(A,C)

Brokkoli mit Blumenkohl

★ Vorspeisen

Marinierte Oliven ⁽¹⁰⁾

Weinblätter mit Reisfüllung

Eingelegte milde Peperoni

Riesen-Bohnen mit leckerem Tomaten-Basilikum Dressing

★ Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln und Petersilie

Krautsalat mit Möhrenstreifen

★ Dessert

Milchreis ^(Vegan) mit Zimt

★ Brot

Baguette^(A) & Kräuterbutter ^(G)

Für dieses Buffet berechnen wir

22,90 Euro pro Person

Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben

RODEO



STEAKS, CATERING & MORE

★ *Brunch Buffet* ab 30 Personen

★ Warme Speisen

Rührei (C)

Nürnberger Würstchen (I)

Gebratener Bacon

Putenbraten in Rahmsauce (A,G)

Spätzle (A,G,C,F)

Erbsen mit Möhrchen & Sauce Hollandaise (A,G,C,I)

Penne in Tomatensauce mit frischem Basilikum (A,C)

★ Kalte Speisen

Aufschnitt Platte (Salami, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, verschiedene kleine Leberwürstchen)(C,J,F,1,I)

Nutella, Honig, Butter (A,G,C,F,H,I,1)

Brötchen, Vollkornbrötchen (A,H)

Verschiedene Käsesorten (Gauda, Butterkäse, Edamer, Maasdamer)(A,C)

Tomate-Mozzarella Platte (G)

Bauernsalat (G,J)

Gemischte Blattsalatplatte mit Joghurt-Dressings (G)

Mousse au Chocolat (A,C,F,G,H)

*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

Für dieses Buffet berechnen wir

24,80 Euro pro Person

★ *Suppen* ab 30 Personen

<i>Hühnersuppe</i> (A,C)	3,90 €
<i>Gulaschsuppe gemischt</i> (Rind & Schwein)	4,80 €
<i>Gulaschsuppe</i> (100 % Rind)	5,90 €
<i>Minestrone</i> (italienische Gemüsesuppe-vegetarisch)(A,C)	3,50 €



*Details zu den Allergenen und Zusatzstoffe werden
auf der letzten Seite beschrieben*

Alle Suppen sind Hausgemacht

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 8 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 **59,90 € 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, Lichtenanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 8 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 **65,90 € 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

- ★ 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
- ★ Unterhaltung & Licht : Musikanlage, Lichtenanlage
- ★ Nutzung unserer Räumlichkeiten inkl. Reinigung

*Das Angebot ist 8 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 **69,90 € 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, 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 **99,80 € 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 ^(J) (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^(G) & Krautsalat wird mit 229.- € berechnet

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

Allergene

- A - enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- B - enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C - enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D - enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- E - enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F - enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G - enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (auch Laktose)*
- H - enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- I - enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- J - enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- K - enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L - enthält Schwefeldiooxid und Sulphite*
- M - enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N - enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff*
- 2 - mit Konservierungsstoff*
- 4 - mit Phosphat*
- 5 - mit Geschmacksverstärker*
- 6 - mit Antioxidationsmitteln*
- 7 - mit Süßungsmitteln*
- 8 - enthält eine Phenylalaninquelle*
- 9 - geschwefelt*
- 10 - geschwärzt*
- 11 - enthält Koffein*
- 12 - chininhaltig*

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