



Für die
genussvollen
Momente im Leben
bringen wir Ihnen
das **Restaurant**
nach Hause!

Ambros
Metzgerei · Restaurant · Partyservice

Preisliste gültig ab Januar 2024



- 1309 Fischplatte Auszug** **6,80 €/Pers.**
Echter Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Sahnemeerrettich
- 7737 Mediterranes Salatbuffet** **7,70 €/Pers.**
Geflügelsalat Toskana, griechischer Bauernsalat, italienischer Shrimps-Salat, Thunfischsalat, gegrillte Paprika-, Zucchini-, Aubergine, Salat Caprese
- 1310 Kalte Fischplatte** **9,90 €/Pers.**
Echter Räucherlachs, Pfeffermakrelen, Krabben-garnitur, geräucherte Forellenfilets, Krabbencocktail, Matjessalat, Sahnemeerrettich
- 7738 Antipasti** **7,50 €/Pers.**
Krabben Aioli, hausgemachte Champignons, Oliven in Knoblauchöl, marinierte Paprika, Tomaten, Auberginen, Carpaccio vom Tafelspitz, luftgetrocknete Mettwurst und Landsalami
- 7863 Antipasti Auszug** **5,90 €/Pers.**
Gegrillte Paprika in Öl, gebratene Champignons mit Zuckerschoten, gegrillte Zucchini in Öl, mit Frischkäse gefüllte Paprika mild

Wissen was man isst, das ist die Devise im Hause Ambros in Bettingen. Unsere Metzgerei ist das handwerklich perfekte Fundament für unser Gasthaus-Restaurant und unseren Party-Service. Das bewährte Konzept, eigene Herstellung aus frischen Zutaten, überzeugt vollkommen.



Canapés und belegte Brötchenhälften



Canapés mit Lachs	2,40 € / Stück
Canapés mit Forelle	2,40 € / Stück
Canapés mit Salami	2,40 € / Stück
Canapés mit Käse	2,40 € / Stück
Canapés mit Roastbeef	2,40 € / Stück
Canapés mit Pute	2,40 € / Stück
Canapés mit Schweinefilet	2,40 € / Stück
Canapés mit Schinken	2,40 € / Stück
1/2 belegte Brötchen mit Käse	1,60 € / Stück
1/2 belegte Brötchen mit Salami	1,60 € / Stück
1/2 belegte Brötchen mit Braten	1,60 € / Stück
1/2 belegte Brötchen mit Aufschnitt	1,60 € / Stück
1/2 belegte Brötchen mit Schinken	1,60 € / Stück
1/2 belegte Brötchen mit Lachs	1,60 € / Stück
1/2 belegte Brötchen mit Forelle	1,60 € / Stück



kleine Gourmetbrötchen mit Lachs	2,00 € / Stück
kleine Gourmetbrötchen mit Roastbeef	2,00 € / Stück
kleine Gourmetbrötchen mit Käse	2,00 € / Stück
kleine Gourmetbrötchen mit Schinken	2,00 € / Stück
kleine Gourmetbrötchen mit Forelle	2,00 € / Stück
kleine Gourmetbrötchen mit Matjes	2,00 € / Stück
kleine Gourmetbrötchen mit Brie	2,00 € / Stück

Leckeres im WECK-Glas



7835	Speckkartoffelsalat	1,60 € / Glas
7836	Tortellini-Salat mit getrockneten Tomaten	1,60 € / Glas
7837	Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	1,50 € / Glas
7838	Hausgemachter Rindfleischsalat	2,20 € / Glas
7839	Leichter Curry-Geflügelsalat	2,00 € / Glas
7840	Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten und Krabben	2,40 € / Glas
7841	Champignonsalat mit Zuckerschoten	1,80 € / Glas
7842	Tomatensalat mit Zucchini	1,60 € / Glas
7843	Paprika-Mais-Salat mit Frühlingslauch	1,60 € / Glas
7844	Weißkrautsalat	1,60 € / Glas
7845	Rotkrautsalat	1,60 € / Glas

Suppen & Eintöpfe



1100	Rindfleischsuppe	0,2l 3,90€/Pers.
1102	Broccolicremesuppe	0,2l 4,20€/Pers.
7748	Kräuterrahmsuppe	0,2l 4,20€/Pers.
1104	Gulaschsuppe „Metzgerqualität“	0,5l 6,50€/Pers.
1106	Erbsensuppe mit Wurst	0,5l 6,00€/Pers.
1103	Kartoffelsuppe mit Wurst	0,5l 6,00€/Pers.
4408	Chilli Con Carne	0,5l 6,00€/Pers.

Suppen & Eintöpfe



4405	Ritalienische Hackfleischsuppe	0,5l	6,00 €/Pers.
4406	Broccoli-Käsesuppe mit Parmesan	0,5l	6,00 €/Pers.
7849	Curry-Wurst-Gulasch	0,5l	6,20 €/Pers.
7859	Käselauchsuppe mit Hackfleisch	0,5l	6,90 €/Pers.
7900	Kürbiscremesuppe	0,2l	4,20 €/Pers.
7901	Spargelcremesuppe	0,2l	4,50 €/Pers.
7902	Karotten-Ingwer-Suppe	0,2l	4,20 €/Pers.
7780	Maronensuppe	0,2l	4,20 €/Pers.
7904	Tomatencremesuppe	0,2l	4,20 €/Pers.

Italienische Spezialitäten



1009	Spaghetti mit Sauce Bolognese		9,00 €/Pers.
1016	Lasagne Bolognese		10,50 €/Pers.
1020	Gemüselasagne		9,50 €/Pers.
1005	Penne all'arrabbiata		8,50 €/Pers.
2029	Tortellini mit Schinkenstreifen und Sahnesauce		11,00 €/Pers.
2033	Bandnudeln mit Gorgonzola-Sauce		9,50 €/Pers.
2034	Bandnudeln in Tomatensahne- sauce mit Zucchini, Aubergine, Oliven		8,00 €/Pers.
2030	Spaghetti in Pilz-Rahm-Sahnesauce		8,50 €/Pers.
2031	Spaghetti in Beef-Hackbällchen mit Paprika-Rahmsauce		10,50 €/Pers.
2032	Penne in Spinat-Käse-Rahmsauce		8,50 €/Pers.

Unsere Buffets



- 4500 „Deftiges aus der Eifel“** (ab 10 Pers.) **12,50 €/Pers.**
Schonend gedünsteter Backschinken mit fruchtiger Ananas, Krustenbraten in deftiger Bratensauce, dazu Kartoffelpüree, Röstkartoffeln, hausgemachtes Rahmsauerkraut und dicke Bohnen.
- 4501 Das „Pikante“ Buffet“** (ab 20 Pers.) **16,90 €/Pers.**
Natur gebratene Putenbrustmedallions in leichter Curry-Ingwer-Rahmsauce, magerer Nackenbraten mit Schmorzwiebeln in Bratensauce, zarte Filetpilzen in Pfefferrahmsauce mit frischen Champignons, passend dazu Kartoffelgratin, kross gebratene Röstkartoffeln und feiner Butterreis, Gemüseplatte und Salate.
- 4502 Buffet „Tradition“** (ab 10 Pers.) **17,50 €/Pers.**
Zarter Schweinerücken gefüllt mit hausgemachtem rohen Schinken und Käse in heller Rahmsauce, schonend geschmorter Rinderbraten mit Pfifferlingen in Burgundersauce, dazu Salzkartoffeln, Butterspätzle, gemischte Gemüseplatte grüne Blattsalate, zwei Sorten Dressing, Sellerie-Kraut-Möhrensalat.
- 4503 Buffet „Lukull“** (ab 20 Pers.) **16,90 €/Pers.**
Jägerbraten vom saftigen Schweinebacken mit frischen Champignons in klassischer Bratensauce, zartes Schweinefilet in Knoblauchpfefferrahm mit rot/grünem Pfefferbündnis, Rinderbraten mit Sauerkirschen in feiner Burgundersauce. Dazu Butterkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterspätzle, gemischte Gemüseplatte, grüne Blattsalate, zwei Sorten Dressing, Sellerie-Kraut-Möhrensalat.
- 4504 Buffet „Exklusive“** (ab 20 Pers.) **26,90 €/Pers.**
Zartes Schweinefilet in frischer Schnittlauchrahmsauce, geschmorter Rinderbraten mit Pfifferlingen in Burgundersauce, Putengeschnetzeltes in leichter Curry-Früchte-Rahmsauce, dazu feiner Butterreis, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, gemischte Gemüseplatte, grüne Blattsalate mit Dressing, Sellerie-Kraut-Möhrensalat als Rohkostsalate. Als Dessert Mousse au Chocolat und Herrencreme sowie eine internationale Käseplatte mit Baguette.
- Buffet ohne Dessert und Käseplatte. **18,50 €/Pers.**

Änderungen in der Zusammenstellung möglich.

Unsere Buffets

- 4505** Buffet „**Alt-Bettingen**“ (ab 10 Pers.) **15,00 €/Pers.**
Deftige Eifeler Bierfleischpfanne mit Bitburger Pils abgelöscht, saftiger Schweinenacken in Pfefferrahmsauce mit rot grünem Pfefferbündnis, dazu krosse Röstkartoffeln, gebutterte Spätzle und gemischte Gemüseplatte. Als Dessert eine leckere Herrencreme mit Schokoraspeln und Sahne.
- 4506** Das „**Herzhafte Buffet**“ (ab 10 Pers.) **15,90 €/Pers.**
Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Gouda und Schinken, zarter Schweinebraten vom Schweinenacken mit viel Zwiebeln / Rauchfleisch und frischen Champignons in Bratensauce, dazu Kartoffelgratin, knusprige Röstkartoffeln, hausgemachter Weißkrautsalat, Gurkensalat und gemischte Gemüseplatte.
- 4513** Buffet „**Viva Italia**“ (ab 20 Pers.) **29,90 €/Pers.**
Vittello Tonnato vom Eifelrind, Saltimbocca vom Schweinerücken, gefüllt mit hausgemachtem rohen Schinken und Salbei in Weißweinreduktion, Penne all'arrabbiata, hausgemachte Gemüse-Lasagne, Rosmarinkartoffeln, italienische Salatplatte mit Cocktailsauce und Balsamico-Vinaigrette.
Als Dessert Tiramisu und Erdbeer-Panna-Cotta.
Für die späteren Stunden internationale Käseplatte mit Baguette.
- 4512** Buffet „**Dolce Vita**“ (ab 20 Pers.) **21,90 €/Pers.**
Salat Caprese, Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, würzig mariniert mit Olivenöl und dunklem Balsamico. Schweinefleischpfanne „Toskana“ mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika, Oliven und mediterranen Kräutern in pikanter Tomatensauce, Tortellini mit Sauce „Carbonara“, hausgemachte Lasagne Bolognese, gelbe und grüne Bandnudeln, italienische Salatplatte mit Cocktailsauce oder Balsamico-Vinaigrette.
Als Süßspeise Amaretto-Creme und Mousse Cappuccino. Für die späteren Stunden internationale Käseplatte mit Baguette.
- 4531** Das „**Bürgerliche Buffet**“ (ab 10 Pers.) **13,90 €/Pers.**
In reichlich Butterschmalz ausgebackenes Schweineschnitzel mit leichter Zwiebelsauce, feine Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce, lockere Butternudeln, hausgemachtes Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte, grüne Blattsalate mit Dressing, Sellerie-Möhren-Krautsalat als Rohkostsalate.
- 4522** Buffet „**Schmackhaft**“ (ab 10 Pers.) **12,90 €/Pers.**
Spießbraten mit Zwiebeln und Rauchfleisch in herzhafter Bratensauce, gefüllter Schweinerücken mit Schinken und Käse in Rahmsauce, passend dazu Butterspätzle, Kartoffelgratin und gemischte Gemüseplatte.

Änderungen in der Zusammenstellung möglich.

Unsere Buffets



- 4508** Buffet „**Feinschmecker**“ (ab 20 Pers.) **19,90 €/Pers.**
Feine Tranchen vom Hähnchenbrustfilet in Orangepfeffersauce, Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“, vom Rinderrücken geschnitten, frisches Barschfilet und dazu Riesling-Dillrahmsauce, mit Petersilienkartoffeln, leichter Butterreis, Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte, grüne Blattsalate mit Vinaigrette und Joguhrt-Sahne-Dressing, Selleriesalat, frischer Weißkraut und Möhrensalat als Rohkostsalate.
- 4532** Buffet „**Gaumenfreuden**“ (ab 10 Pers.) **25,50 €/Pers.**
Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse, Oliven in Vinaigrette, dazu frisch gebackenes Baguette. Zartes Schweinefilet auf Basilikum-Zwiebel-Jus, auf der Haut gebratenes Lachssteak mit ausgelassener Butter und gerösteten Pinienkernen, Butterkartoffeln mit frischem Schnittlauch, bunte Bandnudeln, Broccoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit Hollandaise, Fingermöhren, Speckbohnen. Als Dessert Tiramisu.
- 7727** Buffet „**Wild-Dieb**“ (ab 20 Pers.) **26,90 €/Pers.**
Ragout vom Hirsch mit Wildmischpilzen, im ganzen gebratener Wildschweinrücken in Rotweinsauce, dazu Birnenhälften mit Wildpreiselbeeren, selbstgemachte Kartoffelklöße, feine Butterspätzle, hausgemachtes Apfelrotkraut und Rosenkohl. Als Dessert Rote Grütze mit Vanillesauce und gemischte Käseplatte mit Baguette.
- 4529** Buffet „**Schlemmerabend**“ (ab 20 Pe.) **29,90 €/Pers.**
Echter Räucherlachs mit Sahnemeerrettisch, geräucherte Makrelenfilets verfeinert mit Pfeffer und Kräutern. Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel und hauseigener Mayonnaise. Feine Tranchen von der Entenbrust auf Orangepfeffersauce, zartes Schweinefilet mit gebratenen Champignons in Rahmsauce, Butterspätzle, halbwilder Reis, gemischte Gemüseplatte, frische Blattsalate mit Dressing, Sellerie-, Kraut- und Möhrensalat. Passend zum Buffet Vanille-Creme mit Mandarinen. Zum Abschluss internationale Käseplatte mit gemischtem Brotkorb.
- 4521** Buffet „**Grill-Party**“ (ab 20 Pers.) **12,90 €/Pers.**
Grillfackeln vom mageren Schweinebauch, Rinderhüftsteaks mariniert in Rosmarin, Thymian Olivenöl, Schwenksteaks vom Eifelschwein-Nacken, Rostbratwürstchen hausgemachte Merguez, Käsewürstchen, Lauchsalat, Speckkartoffelsalat, Nudelsalat, Kräuterbutter, Tomatensalat und großer Brotkorb.
Preis beinhaltet kein Grillpersonal oder Equipment.

Änderungen in der Zusammenstellung möglich.

Unsere Buffets



- 7735** Buffet „Fingerfood“ (ab 20 Pers.) **24,90 €/Pers.**
Alles kalte Speisen!
Kross gebackene Hähnchenspieße, Garnelenspieße im Weck-Glas auf Rucolasalat, Mini-Frikadellen, Schweinefilet am Spieß gedippt, Lachsrollchen in Kräutercreme, Mini Quiche, Involtni Zucchini, frischer Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini-Wrap-Röllchen mit Thunfisch und Rucola gefüllt, bunte Käsespieße, Tafelspitz Crepe-Röllchen, Roastbeef-Röllchen und Party-Brötchen.
- 4509** Das „Kalte Buffet“ (ab 15 Pers.) **22,90 €/Pers.**
Zartes Schweinefilet natur gebraten, Hühnerbrust kross ausgebacken, im ganzen gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten, hausgemachter luftgetrockneter Schinken mit Melone, schonend gedünsteter Kasseler-Lummerbraten, marinierte Schinkenröllchen, Kartoffelsalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Waldorfsalat, Internationale Käseplatte mit gemischtem Brotkorb.
- 1001** Buffet „Rustikal“ (kalt / warm ab 20 Per.) **24,90 € /Pers.**
Salatauswahl: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Reissalat, Selleriesalat, Waldorfsalat, Weißkrautsalat. Hähnchenbrustfilet mit Orangen-Pfeffersauce (warm), Schweinerücken gefüllt mit Käse und hausgemachtem Schinken in Rahmsauce (warm), rustikale Hausmacher Platte, Variationen an hausgemachtem Schinken, Hähnchenunterkeulen, klassische Schinkenröllchen, feine Hackbällchen, gefüllte Eier, Tomaten gefüllt mit Crevetten und gemischter Brotkorb. Als süßer Abschluss Herrencreme und Mousse au Chocolat.
- 1002** Buffet „Gutshof“ (kalt / warm ab 20 Per.) **26,90 €/Pers.**
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, frischem Basilikum und Balsamico, griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und einer Vinaigrette, Sellerie-, Kraut- und Möhrensalat als Rohkostsalate und Matjessalat. Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse in Rahmsauce, natur gebratene Putenbrustmedallions in feiner Curry-Ingwer-Rahmsauce, dazu lockerer Butterreis und Pariser Kartoffeln. Gemischte Geflügelplatte, feine Hackbällchen, gefüllte Eier, Käsehäppchen und gemischter Brotkorb. Zum Abschluss Schokosahne-Pudding und Ananascreme.

Änderungen in der Zusammenstellung möglich.

Unsere Buffets



- 1000** Buffet „**Gourmet**“ (kalt / warm ab 30 P.) **39,90 €/Pers.**
Echter Räucherlachs, Tiergarten-Forellenfilets heiß geräuchert, frischer Krabbensalat mit Cocktaildipp im Weck-Glas, (Hummer auf Wunsch) hausgemachter Rindfleischsalat, leichter Curry Geflügelsalat, Nudelsalat, Waldorfsalat, Reissalat, Salat Caprese (Tomate-Mozzarella), Möhrensalat, Weißkrautsalat. Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit frischen Champignons, passend dazu feine Butterspätzle, schonend gegarter Tafelspitz vom Eifelrind mit hausgemachter Remoulade und Butterkartoffeln. Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten, marinierte Schinkenröllchen, gemischte Geflügelplatte, Tomaten gefüllt mit Crevetten. Als Dessert Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat und eine Weincreme.
Zum Abschluss eine internationale Käseplatte mit gemischtem Brotkorb.

Polterabend-Buffer



- 7902** Buffet „**Wilder Polterabend**“ (ab 10 Pers.) **10,90 €/Pers.**
Curry-Wurst-Gulasch mit hausgemachter Bratwurst, asiatische Reispfanne mit Putenbrust, Lasagne Bolognese, dazu kleine Party-Brötchen.

Änderungen in der Zusammenstellung möglich.

Zur goldenen Hochzeit



- 4507** Buffet „**Goldene Hochzeit**“ (ab 20 Pers.) **26,90 €/Pers.**
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Brunoise von Sellerie, Karotte und Lauch. Zartes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischem Frühlingslauch, schonend gekochter Tafelspitz vom Eifelrind mit hausgemachter Remoulade, dazu feine Kartoffeln in Butter geschwenkt, lockere Butterspätzle, Kartoffelgratin, Broccoli an Mandelbutter, Blumenkohl mit Hollandaise, Fingermöhren und Speckbohnen als Gemüse. Grüne Blattsalate mit Vinaigrette und Joghurt-Sahne-Dressing, Sellerie-, Kraut- und Möhrensalat als Rohkostsalat. Als Dessert Herrencreme und frischer Obstsalat. Zum Abschluss Internationale Käseplatte mit krossem Baguette.

Zur Hochzeit



- 4580** Buffet „**Hochzeit**“ (ab 20 Pers.) **42,90 €/Pers.**
Canapés mit Belag nach Wahl zum Empfang. Tomate mit Mozzarella mariniert in Kräutern und Olivenöl am Spieß, Lachsrollchen, gefüllte Mini-Wrap-Rollen mit Rucola und Frischkäse, hausgemachter Schinken an frischer Melone, Mini Quiche, Champignonsalat mit Zuckerschoten, Gurkensalat, rote Beete-Salat und Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette und Joghurt-Sahne-Dressing als Auswahl. Tranchen vom Mais-Hähnchenbrust-Filet auf Tomatenragout, Schweinefilet „Försterin“ in Pfifferling-Rahmsauce, Schwertfisch vom Grill auf mediterranem Gemüsebeet, dazu Pfannenspätzle in Butter geschwenkt, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Broccoli an Mandelbutter, Blumenkohl mit Hollandaise, Fingermöhren und Speckbohnen als Gemüseauswahl. Hausgemachter Tiramisu, frischer Obstsalat als Dessert. Zum Abschluss Internationale Käseplatte mit frischem Baguette. Als Mitternachtssnack empfehlen wir Curry-Wurst-Gulasch.

Änderungen in der Zusammenstellung möglich.



Mix it!

2 Hauptbeilagen auswählen:

Spießbraten mit Rauchfleisch und Zwiebeln in Bratensauce, geselchter Schweinebraten mit Remoulade, Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Rahmsauce, Currywurstgeschnetzeltes, Jägerbraten mit Champignons, Nackenbraten in Pfefferrahmsauce, Nackenbraten in Paprikarahm, Chili con Carne, Hackbällchen Jäger Art, Bierfleischpfanne, Gyros mit Tzatziki, Barschfilet in Riesling-Sauce, Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse in Rahmsauce, Hackbällchen in Tomatensauce.

2 Beilagen auswählen:

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Butterreis, Brotkorb

Salat oder Gemüse

= 13,90 €/Pers.



Für Selbstabholer

- 4490 „Sommer Hit“** (ab 10 Pers.) **11,50 €/Pers.**
Putengeschnetzeltes in leichter Curry-Früchte-Rahmsauce, zarter Lendenbraten in Estragon-Rahmsauce, dazu Butterreis und Kartoffelgratin.
- 4489 „Pasta Hit“** (ab 10 Pers.) **12,90 €/Pers.**
Hausgemachte Lasagne Bolognese, Tortellini Carbonara, Penne all'arrabiata, italienische Salatplatte.
- 4488 „Braten Hit“** (ab 10 Pers.) **10,50 €/Pers.**
Schweinerücken gefüllt mit hausgemachtem Schinken und Käse in Rahmsauce, Spießbraten vom mageren Schweinenacken in herzhafter Bratensauce. Dazu Butterspätzle und Petersilienkartoffeln.
- 4487 „Winter Hit“** (ab 10 Pers.) **10,50 €/Pers.**
Schonend gedünsteter Backschinken mit fruchtiger Ananas, magerer Schweinenacken in Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, Speckkartoffelsalat und hausgemachtes Sauerkraut.
- 4486 „Party Hit“** (ab 10 Pers.) **10,50 €/Pers.**
Curry-Wurst-Gulasch mit hausgemachter Bratwurst, Hackbällchen Jäger Art mit frischen Champignons, Kartoffelgratin.
- 4485 Buffet „Schnitzel-Party“** (ab 10 Pers.) **13,50 €/Pers.**
Schweinschnitzel mit Jägersauce, Putenschnitzel mit Curry-Sauce, Kartoffelgratin und Salzkartoffeln, Kaisergemüse mit Hollandaise.

Änderungen in der Zusammenstellung möglich.

Unsere Empfehlungen
für Ihr Oktoberfest



7862 Buffet **14,90 € /Pers.**

„Eifel“ (ab 20 Pers.)

Geselchter Schweinenacken mit hausgemachter Remoulade, schonend gegarter Schweinebauch vom Eifelschwein, dazu Kartoffelpüree, Butterkartoffeln und frischer Rahmwirsing.

4510 „Bayrischer Abend“ (ab 20 Pers.) **19,90 € /Pers.**

Deftige Schweinshaxe traditionell gewürzt und knusprig gebacken, magerer Krustenbraten aus der Schweinekeule in Bratensauce, hausgemachte Weißwürste passend mit süßem Senf, gebackener Leberkäse, dazu Rahmsauerkraut, frisch angemachter Weißkrautsalat, leckere Röstkartoffeln und flockiges Kartoffelpüree. Hausgemachtes Griebenschmalz mit Laugenstangen und Baguette.

7870 „Oktoberfest“ (ab 20 Pers.) **21,90 € /Pers.**

Gegrillte Keulen vom Hendl (Unterkeulen vom Grillhähnchen), traditionell gewürzt und knusprig gebacken, deftige Bierfleischpfanne mit Weizenbier, hausgemachte Weißwürste passend mit süßem Senf, gebackener Fleischkäse, dazu Rahmsauerkraut, frisch angemachter Weißkrautsalat und Möhrensalat, hausgemachte Semmelknödel Käsespätzle, Kartoffel-Blutwurst-Gröstl (Bratkartoffeln). Hausgemachtes Griebenschmalz mit Laugenbrezel und Baguette.



Änderungen in der Zusammenstellung möglich.

Dessert Auswahl



- | | | |
|-------------|---|----------------------|
| 2100 | Frische Rote Grütze mit Vanillesauce | 2,60 € /Pers. |
| 2101 | Herrencreme mit Schokoraspel und frische Sahne | 2,60 € /Pers. |
| 2102 | Ananascreme | 2,60 € /Pers. |
| 2103 | Frischer Obstsalat | 2,60 € /Pers. |
| 2104 | Mousse au Chocolat | 2,60 € /Pers. |
| 2105 | Mousse au Vanille | 2,60 € /Pers. |
| 2106 | Amaretto-Creme | 2,60 € /Pers. |
| 2107 | Mousse au Cappuccino | 2,60 € /Pers. |
| 2109 | Weincreme | 2,60 € /Pers. |
| 2112 | Schokoladenpudding mit Sahne | 2,60 € /Pers. |
| 2111 | Tiramisu | 2,60 € /Pers. |
| 2110 | Joghurt Pfirsich | 2,60 € /Pers. |
| 2113 | Dessert Variationen:
Herrencreme, Frischer Obstsalat,
Mousse au Chocolat | 2,60 € /Pers. |

Desserts im WECK-Glas



- | | | |
|-------------|---|----------------------|
| 7825 | Frische Rote Grütze mit Vanillesauce | 3,00 € /Pers. |
| 7826 | Herrencreme mit Schokoraspel und Sahne | 3,00 € /Pers. |
| 7827 | Ananascreme | 3,00 € /Pers. |
| 7828 | Frischer Obstsalat | 3,00 € /Pers. |
| 7829 | Mousse au Chocolat | 3,00 € /Pers. |
| 7830 | Mousse au Vanille | 3,00 € /Pers. |
| 7831 | Amaretto-Creme | 3,00 € /Pers. |
| 7832 | Mousse au Cappucino | 3,00 € /Pers. |
| 7833 | Weincreme | 3,00 € /Pers. |
| 7834 | Schokoladenpudding mit Sahne | 3,00 € /Pers. |

(ab 10 Stück je Sorte)

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Vertragsabschluss

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Party-Service-Bestellungen. Änderungen der Personenzahl können maximal 5 Tage vor Lieferung berücksichtigt werden. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen, die nicht aus unserem Prospekt ersichtlich sind, werden erst durch schriftliche Bestätigung verbindlich.

2. Abbestellung/Stornierung

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Kosten ist bis 30 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Danach stellt der Auftragnehmer die bis dahin für ihn im Zusammenhang mit dem Lieferauftrag entstandenen aufgelaufenen Kosten in Rechnung.

3. Anzahlung

Der Auftragnehmer behält sich vor, eine Anzahlung des Gesamtpreises zu verlangen. Bei Abbestellung (gemäß Pos.2) wird die Anzahlung verrechnet.

4. Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es muss mit Zeitverschiebungen bis zu ca. 30 Minuten gerechnet werden. Für Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensansprüche. Die Lieferung eines Buffets erfolgt erst ab einem Warenwert von mindestens 300 Euro. Aufgrund der hohen Energiepreise fällt bei Lieferung eine Energiepauschale in Höhe von 20,00 Euro an. Bei Abholung des Leergutes durch uns fallen ebenfalls 20,00 Euro Energiepauschale an, diese entfällt durch Rückgabe des Kunden in Bettingen.

5. Mängelrüge

Der Besteller hat die Ware unverzüglich nach Erhalt mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort Vermerke auf dem Lieferschein zu machen oder der Lieferer ist sofort telefonisch zu kontaktieren. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel erst am nächsten Tag oder später beanstandet werden.

7. Zahlung

Sämtliche Zahlungen sind sofort und ohne jeden Abzug in bar, per Überweisung oder per Verrechnungsscheck in Euro zu leisten. Das Zahlungsziel beträgt sieben Tage. Bei Überschreitung des Zahlungszieles sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Bei Verlust oder Beschädigung der Leihgegenstände wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

8. Reinigung

Bei einer ungespülten Rückgabe des Zubehörs berechnen wir Ihnen pauschal 40,00 Euro. Eine gespülte Rückgabe liegt nur dann vor wenn sämtliche Zubehör (Chafing-Dishes, Platten, etc), welches wir Ihnen überlassen haben, gespült zurückgegeben wird.

9. Schlussbedingungen

Falls Bestimmungen dieses Vertrages nichtig sind, wird davon Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der nichtigen Bestimmungen sollen gelten, was an Zweck in gesetzlich erlaubtem Sinn am nächsten kommt. Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen, bei denen eine reine Speiseliieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service etc.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent für die Gesamtlieferung zu erheben. Alle Preise verstehen sich inklusive aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer von 7 Prozent.



01711219828



ambros-online.de



johannesambros13

Für die
genussvollen
Momente im Leben
bringen wir Ihnen
das **Restaurant**
nach Hause!

Ambros

Metzgerei · Restaurant · Partyservice

54646 Bettingen · Maximinstrasse 18 · Telefon 0 65 27 - 483
info@ambros-online.de · www.ambros-online.de