



DIE TAFELDECKER

CATERING





Liebe Fans und Freunde
der bayerisch-schwäbischen Küche,

eins steht fest: Ihr Genuss ist unsere Leidenschaft. Deshalb schaffen wir für Sie kulinarische Genuss-Erlebnisse, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen – mit einem einzigartigen Konzept, an außergewöhnlichen Orten, für unterschiedliche Ansprüche und Bedürfnisse.

Das gilt für unsere Restaurants und genauso auch für unser Catering. Egal welche Feier oder Veranstaltung Sie planen, ob für die Familie, für Freunde, für Gäste im privaten oder beruflichen Umfeld, für die kleine Runde oder den großen Kreis: Wir decken den Tisch für Sie und kümmern uns um ein perfektes, professionelles Catering. So können Sie Ihre Veranstaltung ganz entspannt genießen.

Was darf es sein? Flying Buffet oder Fingerfood? Schmackhafte Appetizer? Bayerisch-schwäbische Tapas? Oder ein komplettes Spitzenmenü mit mehreren Gängen, Kaffee, Kuchen und Getränken? Mit unserem maßgeschneiderten Catering wird Ihr Event einmalig und unvergesslich. Sie haben Sonderwünsche? Kein Problem, denn selbstverständlich passen wir unseren Service auch besonderen Anforderungen und Bedürfnissen an, ob vegetarisch, vegan, allergikerfreundlich u.v.m.

Ganz egal, wo und wie Sie feiern möchten, wir sind als Caterer mit professionellem Service-Equipment für Sie da. Gerne bieten wir Ihnen mit unseren verschiedenen Locations auch den passenden Rahmen für Ihre Feier oder Ihre Veranstaltung, genau abgestimmt auf die Anzahl der Gäste, Ihre Wünsche an Ambiente, Stil und mehr. Und auch für Ihr Outdoor-Event haben wir die ideale Lösung: Hier sorgt unser Foodtruck für Vergnügen und Hochgenuss.

Wir freuen uns darauf, die Tafel bei Ihrer Veranstaltung zu decken und Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Genussvolle Grüße

Toni Ludwig & das Tafeldecker-Team

Bayerisch-Schwäbische Tapas GmbH
Theodor-Heuss-Str. 1
89340 Leipheim

Amtsgericht Memmingen
HRB 16700
Ust.-ID: DE304955370
Geschäftsführer: Toni Ludwig

VR-Bank Donau-Mindel
DE 0472 0690 4300 0148 5121
GENODEFIGZ2

GASTGESCHENKE

-  Aufladbare Kundenkarte
-  Hausgemachtes Kräuteröl in Bügelflasche
-  Fuggerei-Bier (6-Pack)
-  Steinbierkrug (Fuggerei)
-  Fruchtaufstrich (verschieden Sorten)
-  Hausgemachte Limonaden als Konzentrat



INHALTSVERZEICHNIS



FLYING BUFFET

1-2



VORSPEISEN



HAUPTSPEISEN



NACHSPEISEN



FINGERFOOD

3-4



MINI QUICHE



CANAPÉS



PARTY PUMPERNICKEL



CROSTINI



FOODTRUCK

5-6



BAYERISCH-SCHWÄBISCH



MAULTASCHEN



BRIOCHE BURGER



KLASSISCHE MENÜFOLGE

7-8



VOR- UND HAUPTSPEISEN



NACHSPEISEN



SERVICE- & KÜCHENEQUIPMENT



ANGEBOTE

9-13



GETRÄNKE



BEISPIELKALKULATION



STORNO- UND PERSONENREGELUNG



WEDDING PAKET



VORSPEISEN

	Auswahl	Stück	Preis pro Person
01	☐		€2 ⁶⁰
02	☐		€3 ⁶⁰
03	☐		€3 ⁴⁰
04	☐		€3 ⁰⁰
05	☐		€3 ⁰⁰
06	☐		€2 ⁶⁰
07	☐		€3 ⁰⁰
08	☐		€3 ²⁰
09	☐		€3 ³⁰
10	☐		€2 ⁷⁰
11	☐		€3 ⁷⁰
12	☐		€3 ⁴⁰



HAUPTSPEISEN

13	☐		€4 ⁰⁰
14	☐		€5 ⁶⁰
15	☐		€5 ⁶⁰
16	☐		€4 ⁵⁰
17	☐		€5 ⁷⁰
18	☐		€5 ⁰⁰
19	☐		€5 ²⁰

		Auswahl	Stück	Preis pro Person
20	Süßkartoffelragout mit Gemüse und Koriander	☐		€4 ⁸⁰
21	Rote Beete-Knödel mit Ragout	☐		€4 ⁶⁰
22	Lachsschnitte auf Tomaten-Pilawreis	☐		€5 ⁶⁰
23	Hähnchenspieß mit Avocado-creme	☐		€5 ⁰⁰
24	Königsberger Klopse in Kapernsauce	☐		€5 ⁷⁰
25	Gegrilltes Zanderfilet mit Rahmkraut	☐		€5 ⁶⁰
26	Rahmgulasch vom Allgäuer Kalb mit Paprika-Butterspätzle	☐		€5 ³⁰
27	Kässpätzlen mit knusprigen Zwiebeln	☐		€4 ³⁰
28	Gegrilltes Saiblingspflanzerl mit Kräutercreme	☐		€5 ⁶⁰
29	Gebackene Kartoffeltarte mit schwarzem Trüffel und Nussbutter	☐		€5 ⁵⁰



NACHSPEISEN

30	Bayerisch Creme mit Mangoragout	☐		€3 ⁷⁰
31	Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren	☐		€3 ³⁰
32	Limetten-Crème Brûlée mit Joghurt und frischen Erdbeeren	☐		€3 ⁷⁰
33	Limoncello-Tiramisu mit eingelegter Ananas und Vanille	☐		€3 ²⁰
34	Cremiger Epoisses mit mariniertem Rucola und Wurzelbrot	☐		€3 ⁹⁰
35	Obstsalat mit frischer Minze	☐		€3 ⁵⁰
36	Rosmarin Panna Cotta mit Papayasalat	☐		€3 ⁶⁰





MINI QUICHE

gefüllt mit ...

- 37 Süßkartoffel-Gemüse
und Koriander
- 38 Zwiebel-Speck
und Sauerrahm
- 39 Kartoffel-Trüffel
und Kerbel
- 40 Karotten-Ingwer
und Ziegenkäse

Stückzahl

Preis pro Person



CANAPÉS

mit hausgemachtem Schinken
(gebeizt & geräuchert)

- 41 Rinder Roastbeef-„Tandoori“
mit Aisadip
- 42 Kalbnuss-„Curry“
und Radieschensprossen
- 43 Schweinenüsschen-„mediterran“
mit Kirschtomaten
- 44 Lachsfilet
aus der Caipirinha Beize



PARTY PUMPERNICKEL

mit ...

- 45 Matjestatar
„Hausfrauen Art“
- 46 Lachstatar
mit Sahnemeerrettich und Kerbel
- 47 Tomaten-Mozarella-Tatar
und Basilikum



CROSTINI

mit ...

- 49 Gemüse- Couscous-Aufstrich
„Gremolata“
- 50 Avocado-Aufstrich
und Chillifäden
- 51 Pilz-Serranoschinken-Aufstrich
und knusprigen Zwiebeln
- 52 Forellencreme
Dill und Zitrone

PREISLISTE FINGERFOOD

(Preis pro Person/gemischt)

3 STÜCK 7²⁰ €

5 STÜCK 10⁵⁰ €

7 STÜCK 12⁶⁰ €

4 STÜCK 9²⁰ €

6 STÜCK 11⁴⁰ €



Unser Imbisswagen ist die perfekte Begleitung für Ihr Outdoor-Event

Sie planen eine Veranstaltung im Freien und suchen die passende Lösung für kulinarischen Genuss? Wir haben sie: Der Tafeldecker Foodtruck macht Geschmackserlebnisse mobil! Hier zaubern wir vor Ort frisch und lecker die beliebten Tafeldecker Köstlichkeiten, ob unsere bayerisch-schwäbischen Bestseller, Maultaschen oder Briocheburger – Ihr Outdoor-Event wird damit unvergesslich.

Ganz gleich wo, zu welcher Gelegenheit und zu welcher Jahreszeit Sie im Freien feiern wollen – wir machen den Genuss zum Erlebnis für Sie und Ihre Gäste!



Preis/2Std.:

200,00€ (inkl. MwSt.)

An- und Abfahrt, das passende Geschirr und ein Koch inklusive
[ab der 3. Stunde 35€/Std. Koch]



BAYERISCH-SCHWÄBISCH

Klassische Tafeldecker-Bestseller

- 60 Allgäuer Kässpätzlen
mit knusprigen Zwiebeln
- 61 Brauergulasch vom Kalb
mit Paprika und Sauerrahm
- 62 Putengeschnetzeltes
in Pilzrahmsauce
- 63 Bayerischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln

Dessert

- 64 Bayerisch Creme
mit Mangoragout

Auswahl

Stück

☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	

BAYERISCH-SCHWÄBISCH

(Preis pro Person/gemischt)

Hauptgericht,
Beilage
mit Dessert **16⁵⁰ €**
20⁵⁰ €



MAULTASCHEN

hausgemacht

geschmälzte schwäbische Maultaschen gefüllt mit ...

- 53 **Pulled Pork**
(langsam geschmorter **Schweinenacken**) in Braunbierjus
- 54 **Lachsforelle und Koriander**
mit Tomatensugo
- 55 **Kürbis-Ingwer**
in Süßkartoffelragout

dazu ...

- 56 **Couscous-Gemüsesalat**
- 57 **Glasnudelsalat**
mit Sesamöl
- 58 **Gemischte Blattsalate**
mit Hausdressing

Dessert

- 59 **Dunkles Schokoladenmousse**
mit Beerenragout

PANKO TOPPINGS

- + Chili
- + Kräuter-Zitrone
- + Röstzwiebeln

☐
☐
☐

Auswahl

Stück

☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	

(Preis pro Person/gemischt)

MAULTASCHEN

Hauptgericht,
Beilage & Topping
mit Dessert

16⁵⁰ €

20⁵⁰ €



BRIOCHEBURGER

hausgemacht

- 65 **Allgäuer Burger**
mit Pulled Beef, Zwiebeln und Senfcreme
- 66 **Forellen Burger**
mit Avocadocreme und Kartoffelchips
- 67 **Veggie Burger**
mit Ratatouille-Dip und knusprigen Chili-Pankobröseln
- 68 **Karotten-Ingwer Burger**
mit Ziegenkäse

dazu...

- 69 **gebratene Minikartoffeln**
mit Tandoori und Joghurt-Minz-Dip
- 70 **asiatischer Krautsalat**
mit Sesam und Honig

Dessert

- 71 **Crème brûlée von der Tonkabohne**
mit marinierten Erdbeeren

Auswahl

Stück

☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	

(Preis pro Person/gemischt)

HAUSGEMACHTE
BRIOCHEBURGER

Hauptgericht,
Beilage
mit Dessert

16⁵⁰ €

20⁵⁰ €



VORSPEISEN

		Auswahl	Stück	Preis pro Person
72	Vitello „Forello“ Zarte Kalbsfleischscheiben in Forellencreme mit frittierten Kapern	☐		€13 ⁵⁰
73	Räucherlachsroulade auf Rahmgurken und Wildkräutersalaten	☐		€11 ⁵⁰
74	Rindercarpaccio mit Walnuss-Pesto, Rucola und gehob. Bergkäse	☐		€13 ⁵⁰
75	Bayerischer Wurstsalat und roten Zwiebeln und Krustenbrot	☐		€7 ⁵⁰
76	Curry-Zitronengrassuppe mit Pesto- Garnele	☐		€6 ⁵⁰
77	Tomatenessenz mit Basilikumnockerl und Gemüsejulienne	☐		€6 ⁵⁰
78	Shrimps-Cocktail mit sommerlichem Gemüse und Chicorée	☐		€10 ⁵⁰
79	Gegrillter Ziegenkäse mit confierten Honigtomaten und Rucola	☐		€9 ⁵⁰



HAUPTSPEISEN

		Auswahl	Stück	Preis pro Person
80	Ochsenfetzen in Pilzrahmsauce mit Butterspätzle und Saisongemüse	☐		€14 ⁵⁰
81	Schmorbraten von der Bayerischen Ochsenschulter mit Speckbohnen und Kartoffel-Rosmarin-Gratin	☐		€15 ⁵⁰
82	Rehgulasch (aus den Fuggerschen Wäldern) mit Preiselbeer-Birne, Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree	☐		€21 ⁰⁰
83	Schweinefilet Medaillons „Stroganoff“ in Whiskysauce mit Romanesco und Rosmarinkartoffeln	☐		€16 ⁵⁰
84	Jungbullen Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	☐		€15 ⁵⁰
85	Süßkartoffelragout mit Pak Choi und Koriander	☐		€13 ⁵⁰
86	Gebratene Lachsschnitte mit grünem Spargel und Tomaten-Pilawreis	☐		€16 ⁵⁰
87	Gebackene Kartoffeltarte mit schwarzem Trüffel und Nussbutter	☐		€14 ⁵⁰
88	Geschmorte Schulter vom Allgäuer Kalb mit ofengeschmorten Karotten und Spinatknödel	☐		€17 ⁵⁰
89	Gegrilltes Zanderfilet mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	☐		€16 ⁵⁰
90	Kürbismaultaschen mit gebratenem Ziegenkäse und Blattsalaten	☐		€14 ⁵⁰
91	Ratatouille-Lasagne auf Olivensauce mit frittiertem Rucola	☐		€13 ⁵⁰



NACHSPEISEN

		Auswahl	Stück	Preis pro Person
92	Bayerisch Creme mit Mangoragout	☐		€5 ⁵⁰
93	Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren	☐		€5 ⁵⁰
94	Limetten-Crème Brûlée mit Joghurt und frischen Erdbeeren	☐		€6 ⁵⁰
95	Limoncello-Tiramisu mit eingelegter Ananas und Vanille	☐		€6 ⁵⁰
96	Cremiger Époisses mit mariniertem Rucola und Wurzelbrot	☐		€7 ⁵⁰
97	Obstsalat mit frischer Minze	☐		€5 ⁵⁰
98	Rosmarin Panna Cotta mit Papayasalat	☐		€6 ⁵⁰

TAFELDECKER SERVICE- UND KÜCHENEQUIPMENT

[Preis auf Anfrage]



Torten & Kuchen



Tee



Kaffee



Kaffeefullautomat



Wärmebrücke



Cocktailbar



Ofen/Smoker



Anrichtetisch



Besteck/Geschirr



Springer/Koch



|| O ||
DIE TAFELDECKER
IN DER FUGGEREI

- | | | |
|----|--|-------------------------------|
| OO | Prosecco D.O.C.
Villa Sandi (Veneto) | €4 ⁵⁰
0,10l |
| | | €28 ⁰⁰
0,75l |
| OO | Rose Dedicato Spumante
Millesimato (Veneto) | €4 ⁵⁰
0,10l |
| | | €28 ⁰⁰
0,75l |
| OO | Prosecco mit Schuss
(Aperol, Holunderblüte, Granatapfel, Rose) | €4 ⁹⁰
0,10l |
| OO | Prosecco aufgespritzt mit
Ingwer-Zitrone/Apfel-Kräuter/Kirsch-Rosmarin/
Beere-Ingwer | €4 ⁹⁰
0,10l |
| | Prosecco Alkoholfrei | €3 ⁵⁰
0,10l |
| OO | Tafeldecker Herbal Gin
hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin | €5 ⁵⁰
0,20l |
| OO | Beerenzauber
Ingwer, Waldbeere, Wodka | €5 ⁵⁰
0,20l |
| OO | Unterbaarer
Fugger-Bier | €3 ¹⁰
Fl. 0,33l |



DIE TAFELDECKER

HOCHZEITEN & CATERING

Der schönste Tag in Ihrem Leben soll von einem ganz besonderen Fest umrahmt werden, das genau zu Ihren Wünschen, zu Ihren individuellen Vorstellungen und natürlich auch zu Ihrem Budget passt. Sie auf diesem Weg zu begleiten, Ihnen höchste kulinarische Genüsse, leidenschaftlichen Service und – wenn Sie es wünschen – auch die perfekte Location für Ihr Hochzeitsfest zu bieten, steht im Mittelpunkt all unserer Leidenschaft. Unser höchstes Ziel ist es, Sie zufriedenzustellen und Ihre Hochzeitsfeier zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen, das einen bleibenden Eindruck hinterlässt. Von der Planung bis zum perfekt umgesetzten Event können Sie sich auf unsere Erfahrung und Kompetenz verlassen.

Ihre Hochzeitsfeier mit den Tafeldeckern - für den wirklich schönsten Tag im Leben

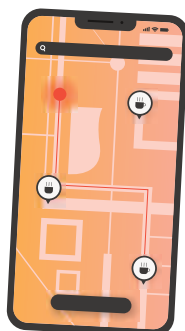
Ihre Hochzeitsfeier - Ihre Wünsche

Jedes Paar hat eine andere Vorstellung vom perfekten Hochzeitsfest: Planen Sie eine familiäre Feier in der kleinen Runde oder soll es ein rauschendes Fest mit vielen Gästen sein? Sind Sie auf der Suche nach der einer Location mit ganz besonderem Ambiente, Stil und Flair? Oder suchen Sie stilvolle Räumlichkeiten für eine große Gesellschaft? Wünschen Sie sich bayerisch-schwäbische Küche für das Hochzeitsmenü oder ein Spitzenmenü auf höchstem Niveau? Oder soll es ein professionelles Catering für Ihre Hochzeit an einem ganz individuellen Ort sein? Egal wie – wir haben die passende Lösung für Ihre perfekte Hochzeit.

Unser Portfolio – unser Beitrag für Ihre perfekte Hochzeit

Damit Ihre Hochzeitsfeier bleibende Eindrücke hinterlässt, haben wir uns zum Ziel gesetzt, Sie und Ihre Gäste auch kulinarisch zu verwöhnen. Ob dies bayerisch-schwäbische Tapas, regionale Spezialitäten oder internationale Köstlichkeiten sind, ob schmackhafte Appetizer oder ein mehrgängiges Spitzenmenü – wir beraten Sie gerne, sodass Sie die richtige Entscheidung passend zu Ihren individuellen Vorstellungen treffen. Selbstverständlich passen wir unseren Service auch besonderen Anforderungen und Bedürfnissen an, sei es für Vegetarier, Veganer, Allergiker u.v.m. Kulinarischer Genuss auf höchstem Niveau und perfekter Service – was für all unsere Locations gilt, trifft selbstverständlich auch für unser Catering zu, das wir Ihren Wünschen entsprechend maßgeschneidert anbieten können.

ZU UNSEREN
LOCATIONS





KONTAKT

Vorname	Telefon
Nachname	Mobil
Rechnungsanschrift	E-Mail

VERANSTALTUNG

Location	Pauschalpreis	Veranstaltungstag
Personenzahl*		Beginn/Empfang
Veranstaltungsart		Ende

SPEISEN & GETRÄNKE

POS	Stück	Preis pro Stk.
POS	Stück	Preis pro Stk.
POS	Stück	Preis pro Stk.
POS	Stück	Preis pro Stk.
POS	Stück	Preis pro Stk.
POS	Stück	Preis pro Stk.

EXTRAS

POS	Stück/Std.	Preis/Pauschale
POS	Stück/Std.	Preis/Pauschale
POS	Stück/Std.	Preis/Pauschale

KOSTENVORANSCHLAG

Preis pro Pers./Std.	
Location	
Getränke & Speisen	
Extras	
Gesamt ca.	

STORNO- UND PERSONENREGELUNG

Personenanzahlregelung:

Das Restaurant benötigt 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl der Gäste.

Bis 2 Werktage vor der Veranstaltung ist eine Änderung der Personenzahl ohne weitere Kosten möglich. Die übermittelte Personenzahl ist die Grundlage für die Disposition (Bestellungen usw.) und für die spätere Abrechnung. Das bestellte Menü oder Büffet, die Getränke und Sonstiges werden nach der Personenzahl in Rechnung gestellt, die bis 2 Werktage vor der Veranstaltung als Teilnehmerzahl angegeben wurde.

Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet. Kleinkinder werden bei der Berechnung nicht in Ansatz gebracht, sondern werden nach Absprache berechnet.

Stornoregelung:

Es gelten folgende Fristen:

Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen:

25% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages

Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen:

50% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages

Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen:

80% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages

bzw. vereinbarten Betrages

Am Veranstaltungstag sind zu zahlen:

100% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages

Da größere Veranstaltungen weit im Voraus geplant werden müssen, unvorhergesehen Ereignisse sich jedoch nicht planen lassen, empfehlen wir Ihnen die Absicherung aller evtl. anfallenden Stornogebühren über eine „Privatfeier Stornoschutz Versicherung“. Verschiedene Versicherungsgesellschaften bieten die Übernahme aller Kosten für einen kleinen Beitrag an. Informieren Sie sich doch unverbindlich im Internet oder bei Ihrer Versicherung. Aufgrund der Pandemiebestimmungen gelten gesonderte Stornoregelungen. Dies besprechen wir mit Ihnen persönlich.

Datum, Ort

Unterschrift

i.A. Die Tafeldecker

Name

Veranstaltungsdatum

Personenzahl





DIE TAFELDECKER

CATERING

WEDDING PAKET

15⁰⁰ Uhr

BEGINN

Stehempfang - Aperitif zur Wahl

Prosecco Spritz (Waldbeere, Orange, Wacholder)
Hausgemachte Limo (Kräuter-Apfel, Ingwer-Zitrone, Prosecco-Rosé)

€6⁵⁰ / Person

HÄPPCHEN ZUR WAHL

Fingerfood

Mini Cuiche (Süßkartoffel-Gemüse, Zwiebel-Speck, Kartoffel-Trüffel, Karotten-Ingwer)
Party Pumpernickel (Matjestatar, Lachstatar, Tomaten-Mozarellatar)

€6⁵⁰ / Person (3Stk.)

16⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr

KAFFEE & KUCHEN

Kuchen o. Torte nach Absprache
Filterkaffee (inkl. Vollautomat)
Tee (SAMOVA Bio Tee)

€3⁵⁰ / Person

18⁰⁰ Uhr

BÜFFET O. MENÜ

Vorspeisen

Fingerfood mit Tapas-Etagere

Hauptgang

Klassisches 3-Gang-Menü nach Wunsch

Dessert

Flying Buffet

€35⁵⁰ / Person

23⁰⁰ Uhr



MITTERNACHTSSNACK

nach Wunsch wie z.B.:
Curry-Wurst-Brunnen
Curry-Wurst Vegan

EXTRAS

Was wäre dieser besondere Moment ohne das gewisse Etwas? Wir unterstützen Sie gerne bei der Wahl der passenden Eventpartner und kümmern uns um eine reibungslose Organisation.



HÜPFBURGEN

Hier kommt ein kurzer Beschreibungstext mit ungefähr 10 Wörtern hin.



FOTOGRAF || FOTOBOX

Hier kommt ein kurzer Beschreibungstext mit ungefähr 10 Wörtern hin.



BRAUTVERZUG

Hier kommt ein kurzer Beschreibungstext mit ungefähr 10 Wörtern hin.



BLUMEN || TORTEN

Hier kommt ein kurzer Beschreibungstext mit ungefähr 10 Wörtern hin.



BANDS || KÜNSTLER

Hier kommt ein kurzer Beschreibungstext mit ungefähr 10 Wörtern hin.



ab 16⁰⁰ Uhr

GETRÄNKEPAUSCHALE

[Buffet]

2 Säfte nach Wunsch
ab 22:30 Uhr Schnaps-Turm (3erlei)
Fuggerei Bier & Weine nach Wahl

€3⁸⁰ / Person [Std.]



ABRECHNUNG

Nach Verbrauch
Wedding Pauschale
€89,00/Person zzgl. Extras

LOCATION

Wählen Sie den
Perfekten
Standort für Ihre
Hochzeit



DIE TAFELDECKER

IN DER FUGGEREI

Restaurant (100) ☐
Biergarten (140) ☐



DIE TAFELDECKER

LEONHARDSKAPELLE

Kapelle (60) ☐



DIE TAFELDECKER

IM GOLFCLUB AUGSBURG

Restaurant (80) ☐
Außen (120) ☐



DIE TAFELDECKER

AM HOPFENGARTEN

Restaurant (120) ☒
Saal (300) ☐

Design by live2grow.de | © Copyright - Bayerisch-Schwäbische Tapas GmbH



Bleiben Sie immer up2date auf unseren sozialen Medien ▼

DIETAFELDECKER.DE

