



Bulli Burger Catering & Partyservice

Inh.: Helmut Weinert
Kiefernstr. 3
D 83313 Siegsdorf
T: 08621 8063864
M: event@bulliburger.de
www.bulliburger.de



DE-BY-037-89980-B

Auftrag für Catering am _____

2024-3

Personen ca. _____ Uhrzeit von _____ Uhr bis _____ Uhr

Firma: _____

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Handy am Veranstaltungstag erreichbar: _____

1. Bitte max. 1 - 5 Sorten aus der Burgerkarte wählen und eintragen
2. Beilage Pommes - Menge eintragen

Nr.	Bezeichnung	Stück
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Mindestabnahme insgesamt 80 Stück aus **B, V, VB, C, S, O, SP, WE**

Beachte, dass wir nur die bestellte Menge im Foodtruck einlagern können. Eine Änderung von Sortierung und Menge ist bis 8 Werkzeuge (Mo-Fr) vor Veranstaltungsbeginn auch nach Auftragserteilung noch möglich.

Getränke auf Anfrage!

Zum Ausfüllen am Bildschirm benötigst Du den kostenlosen ADOBE READER. [Hier Download](#)

WEIHNACHTSANGEBOTE



BOSNA

Die leckere Winterspezialität mit einer würzigen Bratwurst aus regionaler Erzeugung der Landmetzgerei Gassner, dazu unsere beliebten, hausgemachten Curry-Senf-Zwiebeln im knackig-frischen Baguette-Brötchen serviert.

WE1 BOSNA 5 € ab 20 Stck



Wild Burger

Mit jagdfrischem Wild-Hackfleisch (KEIN Zucht-Wild!) werden unsere Patties zubereitet und so zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Umlegt mit frischen Salaten und Zwiebeln, abgerundet mit unserer hausgemachten Preiselbeer-Sauce, serviert im knackig-warmen Burger-Bun.

B18 Wild Burger 14 € ab 10 Stck.



Tiramisu

D8 Tiramisu 6 €



Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

D6 Mousse au Chocolat 6 €

D7 WEIßE Mousse au Chocolat 6 €

Heißer Hirsch - BIO Glühwein

GW1 BIO Glühwein „HEISSER HIRSCH“ 0,2 | 3.50 €

GW2 BIO Glühwein „HEISSER HIRSCH“ 0,2 | 3.50 €

ALKOHOLFREI



Alle hier abgebildeten Fotos sind Symbolfotos ausser „Heißer Hirsch“

Burger Karte



DE-BY-037-89980-B

B01 Hamburger <small>A,I,J,C</small>	7.5 €
BIO Rind, Salat, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
B02 Cheeseburger <small>A,G,I,J,C</small>	9.5 €
BIO Rind, Salat, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
B03 Cheeseburger „DOUBLE“ <small>A,G,I,J,C</small>	11.5 €
250g BIO Rind, Salat, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
B04 Alpenburger <small>A,G,I,J,C</small>	12.5 €
250g BIO Rind, Bacon, Salat, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
B05 Bacon Burger <small>A,I,J,C</small>	9.5 €
BIO Rind, Bacon, Salat, , Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
B06 Bacon Chili Cheese Burger <small>A,G,I,J,C</small>	11.5 €
BIO Rind, Salat, Bacon, Chili, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
B08 Club Burger <small>A,I,J,C</small>	12.5 €
BIO Hähnchenfilet, Bacon, Salat, Tomate, Röstzwiebeln, Knoblauchmajo	
B09 Chili Burger <small>A,I,J,C</small>	10.5 €
BIO Rind, Bacon, Chili, Salat, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
B10 Veggi Burger <small>A,G,I,J,C</small>	9.5 €
Halloumi, Salat, Tomate, Zwiebeln, Senf-Honig-Sauce	
B11 Serrano Camembert Burger <small>A,G,I,J,L</small>	12.5 €
BIO Rind, Serrano, Camembert, Salat, Tomate, Zwiebeln, Portwein-Preiselbeer-Sauce	
B12 Gorgonzola Burger <small>A,G,I,J,C</small>	10.5 €
BIO Rind, Gorgonzola, Salat, Tomate, Balsamico-Zwiebeln	
B13 Burger Francais <small>A,I,J,L</small>	12.5 €
BIO Rind, Ziegenkäse/Speckmantel, Portwein-Preiselbeer-Sauce , Salat, Tomate,	
B14 American Style Burger <small>A,G,I,J,F</small>	13.0 €
200g BIO Rind, Bacon, Cheese, BBQ Sauce , Salat, Tomate, Röstzwiebeln	
B15 Tex Mex Burger <small>A,G</small>	11.5 €
BIO Rind, Guacamole, Bacon, Cheddar, Cocktailsauce, Salat, Tomate, Zwiebeln	
B16 Tex Mex Burger VEGAN <small>A,G</small>	11.5 €
Vegan Pattie, Guacamole, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln	
B17 Hamburger VEGAN <small>A,G</small>	7.5 €
Vegan Pattie, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln	
V01 Kartoffel Wedges VEGAN <small>A,G,I,J,C</small>	9.5 €
mit hausgemachter Guacamole (ab 10 Portionen)	
C01 Currywurst m. Pommes <small>I,J</small>	8.5 €
mit hausgemachter Currysauce	
--- Schnitzel „Wiener Art <small>A,I,J,C</small>	13.5 €
Schweineschnitzel S01 mit Pommes S02 mit Kartoffelsalat (ab 10 Portionen)	
P01 Port. POMMES	3.0 €
Ketchup oder Majo	
SA1 Gemischter Salat	6.5 €
Feine Marktsalate mit Dressing nach Wunsch (ab 15 Portionen)	



VEGAN & VEGETARISCH

Burger Karte

B17 Hamburger VEGAN	7.5 €
BIO Pattie, Salat, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte BBQ Sauce	
VB02 Cheeseburger VEGETARISCH	9.5 €
BIO Pattie, Salat, irischer Cheddar, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce	
VB03 Cheeseburger „DOUBLE“ VEGETARISCH	11.5 €
2x BIO Pattie, Salat, irischer Cheddar, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce	
VB06 Chili Cheese Burger VEGETARISCH	11.0 €
BIO Pattie, Chili, irischer Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ Sauce	
VB09 Chili Burger VEGAN	8.5 €
BIO Pattie, Chili, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ Sauce	
VB12 Gorgonzola Burger VEGETARISCH	10.5 €
BIO Pattie, Gorgonzola, Salat, Tomate, Balsamico-Zwiebeln	
B10 Veggi Burger VEGETARISCH	9.5 €
Halloumi Käse, Salat, Tomate, Zwiebeln, hausgem. Senf-Honig-Sauce	
B16 Tex Mex Burger VEGAN	11.5 €
BIO Pattie, Guacamole, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ Sauce	

Unsere BIO Tempeh-Burger-Patties enthalten neben Sojabohnen auch Kidneybohnen. Diese besondere Symbiose liefert einen einzigartigen Geschmack. Die Patties fermentieren direkt in der runden Form und werden mit einer herzhaften Marinade aus geräucherter Paprika und leckeren Gewürzen verfeinert.



DE-BY-037-89980-B

Ochsenfetzen

Aus regionalem BIO-Ochsenfleisch

Ochsenfetzen und Spareribs - Mindestabnahme ab 10 Portion pro Posten

O1 BIO Ochsenfetzen in Krustensemmel 9.50 €
mit Krautsalat und hausgemachter Kräutersauce

O2 Portion BIO Ochsenfetzen 14.50 €
mit Pommes, Krautsalat und hausgemachter
Kräutersauce

Spareribs

SP1 Portion Spareribs 14 €
vom "Stroh-Schwein", mit hausgemachter BBQ Sauce



Dazu passt.....

P03 Frisches Baguett Stck. 4 €

K01 Port. hausgem. Kartoffelsalat 4 €

K02 Port. hausgem. Krautsalat 4 €



Hier bitte die genaue Rechnungsanschrift eintragen:

Wie möchtest Du bezahlen?

Veranstalter bezahlt Gesamtrechnung

Gäste sind Selbstzahler**

Wenn eine Gesamtrechnung gewünscht wird, Zahlung per:

Rechnung

Barzahlung

Zahlung per EC-Cash

Technische Voraussetzungen / Bedingungen Standplatz Foodtruck

Der Veranstalter stellt einen Haushalts-Stromanschluss - Schalttafel 230 V, FI-Schutzschalter 40 / 0,03 A (es dürfen keine weiteren Elektrogeräte an den Stromanschluss angeschlossen sein) sowie einen Zugang zu Kaltwasser (Wasserhahn ohne Unterbau). Der Standplatz muss ebenerdig und mit normalen KFZ zugänglich/befahrbar sein.

Welchen Untergrund hat der für den Foodtruck vorgesehene Standplatz?

Befestigt (z.B. Asphalt, Pflaster u.a.)

Unbefestigt (z.B. Wiese)

Kosten für Miete, An-/Abfahrt und Personal

Grundmiete inkl. Auf-/Abbau, Personal: 200,00 €*
Fahrkosten: _____ € (werden von uns eingetragen)

Veranstaltungsort (unbedingt angeben)

Straße: _____ PLZ: _____ Ort: _____

* kann sich bei großen Veranstaltungen durch personellen Mehraufwand erhöhen. Wenn ein Aufpreis entsteht geben wir dem Auftraggeber vor Auftragsabschluss darüber bescheid.

Die Kosten für An-/Abfahrt u. Personal teilen wir Dir bei Auftragszusendung vor Unterzeichnung mit. Reine Standzeit (ohne Auf-/Abbauzeit) von 3 Stunden ist inklusiv. Ab der 4. Stunde berechnen wir jede weitere Stunde mit 70 €. **In allen Preisangaben in den Formularen ist die gesetzl. MwSt. bereits enthalten.**

Bitte sende uns das ausgefüllte Formular ohne Unterschrift zurück an folgende E-Mail-Adresse: event@bulliburger.de

** Bei "Selbstzahlern" haftet/haften der/die Unterzeichner und/oder die oben eingetragene Privatperson oder Firma für diesen Auftrag. Sämtliche daraus entstehenden Kosten, die nicht durch den Verkauf der bestellten Speisen und Getränke abgedeckt sind, werden nach Veranstaltungsende dem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Dazu zählen die "Grundmiete" sowie Kosten für "An- / Abfahrt" und bestellte, aber nicht verkaufte Speisen und Getränke.