

Partyservice  
**bon goût ESSEN-ERLEBEN GmbH**

Ansprechpartner Volker Luckenbach  
und Waltraud Fazio



**EU-Bio-zertifiziert**



Talstr. 8 – 57589 Pracht

Tel. 02682-967180

Fax 02682-967181

Mail: [info@bongout.de](mailto:info@bongout.de)

[www.bongout.de](http://www.bongout.de)

Ihr Partner für Hochzeiten, Events, Messen,  
private und geschäftliche Veranstaltungen

Sie kennen unser Haus noch nicht?  
Nutzen Sie unsere kostenloses und unverbindliches Beratungsangebot

Sie kennen unsere Veranstaltungslocation für bis zu 150 Gäste  
mitten im Grünen in Pracht noch nicht?

Wir laden Sie zu einem Besuch inkl. Freigetränk ein.

Hier einige Beispiele unseres Angebots  
Canapés, Fingerfood, Gabelfood und Sweeties kalt und warm  
auf hohem bon goût Niveau.

Eine vielfältige Auswahl zu jedem individuellem Anlass.

Zum Gästeempfang, für die Party, für Zwischendurch, als Snack!  
Hier sind keine Grenzen gesetzt.

Wir beraten Sie ganz persönlich und unverbindlich!

**NACHFOLGEND EINIGE BUFFET/MENÜVORSCHLÄGE  
ALLE SIND MITEINANDER KOMBINIERBAR  
JAHRESZEITBEDINGTE SPEISEN EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE**

**Buffetbeispiele**  
**VIELES AUCH ALS MENÜVARIATION ERHÄLTlich**  
**ODER KOMBINIERT ALS MENÜ UND BUFFET**

**Unser Klassikerbuffet**

Buntes Salat-Buffet  
mit knackig frischen Blattsalaten,  
Mais, Gurke, Paprika, Tomate,  
Karotte, Schinken, Käse, Ei,  
Weißkohlsalat  
Räucherlachs und Forellenfilets  
mit Joghurt-Sahnesauce  
und Vinaigrette

Lachsfilet mit Kräutersauce,  
Jahreszeitgemüse und Butterkartoffeln

Geflügelmedaillons  
mit pikanter Früchte-Currysauce  
und Reis

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzen,  
und Pasta

**oder**

Burgunderbraten (Rindfleisch)  
an Rotwein-Pfeffersauce  
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

**Dessert**

Mousse au chocolat  
und Roter Fruchtcocktail

Preis / Pers. ab € 29,50

## **Finger- & GABELFOODBUFFET**

Garnele –Räucherlachsspieß mit Dill

2,85 €

Mozzarella-Tomaten-Basilikumspieß

2,85 €

Luftgetrockneter Schinken und Melone

2,85 €

Spieß gegrillte Paprika, Olive und Geflügel

2,85 €

Spieß Roastbeef, Spargel & Mayo

2,85 €

Spieß gegrillte Zucchini, Kirschtomate, Meatball

2,85 €

Spieß Tortelloni, Aubergine, Salami, Olive

2,85 €

In Minigläßchen

Krabbencocktail Miami

2,85 €

Geflügelsalat Florenz

2,85 €

Chorizo-Bohnen-Salat

2,85 €

Sweeties

Mousse Erdbeere mit Früchte

## **Country Food U.S.Style**

Fladenbrot nach Art der Sioux  
fein gewürzt mit Knoblauch und Koriander

3 x Salad in Minigläßchen

1. Oklahoma Cold Slaw Salad

2. Farmer Salad

with \*Bio-Pork-Meat & French-Dressing

3. Shrimps Salad Florida Style

### **Warme Gerichte**

*Do it yourself!!!*

#### **Montana Burger**

mit Burgerbrötchen, Rindfleisch, Tomate, Gurke,  
eingelegten Essiggurken, Ketchup, Senf,  
Chili, Zwiebeln, Käse, Zwiebel und Burgercreme

Baked Chinese Noodles vegetarian

Western-Tortilla mit Huhn

Buffalo Chik´n Wings & Drums  
mit Santa Fe Apricot-Dip

Spicy Rice with \*Bio-Bacon & Beans

Croquets Potatoes & Sour Creme

Beefsteaks B.B.Q.Style  
mit rauchiger Würzsauce

Texas Spare Ribs  
mit feiner Rib-Sauce

### **Sweets ...**

Alma´s Chocolate-Pudding  
mit Whisky verfeinert und Creme

Mini-Cakes

Preis/Pers. ab 28,00 €

## **Mediterranes Barbecue Buffet**

Ciabatta und Foccaciobrot  
mit Olivenöl, Meersalz  
und Zitronenbutter

### **Italienische Vorspeisen**

Parmaschinken mit Melone  
Mozzarella–Tomate-Pesto  
Oliven in Kräutermarinade  
Champignons in Basilikumöl  
sonnengereifte eingelegte Tomaten,  
Paprika mit Fenchel und Pinienkerne  
Aubergine mit Minze und Schalotte  
Zucchini mit wilden Kräutern in Olivenöl  
Karotten mit Ingwer und Balsamico

Knackig frische Sommersalate  
mit Italian Dressing

Gebackenen Friaulkartoffeln  
mit frischen Kräutern, Olivenöl, Knoblauch und Schalotten

### **Frisch vom Holzkohlegrill**

Fischfilets/Steaks nach Jahreszeit und Absprache  
Riesengarnelen  
Beste Rindersteaks  
Organosteaks vom Schweinerle`  
Geflügelspieße  
Sardische Bratwürstchen  
Mit Schafskäse gefüllte Auberginen/Zucchini  
Knobibrote und Grillsaucen

### **Verführerische Desserts...**

Sommerfrüchtecocktail mit Mangosauce

Tirami Su

Preis/Pers. ab 36,00 €

### **Grill-Sommerfest**

Ofenfrisches Brot und Brötchen  
Provencealische Kräutercreme,  
Oliven und Kräuterbutter

Gurken-Dill-Salat mit Curry-Senfsauce

Bunter Paprikasalat

Gemischte Blattsalate mit Frenchdressing

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Tortellini-Ricotta Spinat  
mit Thymian-Sahnesauce  
und Basilikum-Tomatensauce

Lachsfilet mit Sauce Hollandaise,  
feiner Gemüseauswahl und Kartoffelrösti

Saftige Poularde mit Waldpilzen  
und pikantem tomatisiertem Kentuckyreis

Potatoe Wedges und Sour Crème

### **Frisch vom Holzkohlegrill**

Beste Rindersteaks mit B.B.Q. Sauce

### **Von unseren eigenen Bunten Bentheimern-Bioschweinen**

Schaschlickspieße, Steaks und Bratwürstchen

oder

Bio-Spanferkel am Spieß

mit Käsecreme gefüllte Riesenchampignons

### **Dessert**

Limettenmousse und Früchte

Cappuccinocreme

Preis/Pers. ab 36,00 €

## **Italienische Liebe**

Ciabatta  
mit Knoblauchbutter

### **Sommer-Salat-Buffer**

mit Blattsalaten, Gurke,  
Paprika, Tomate, Mais, Weisskohl,  
Radieschen, Kidneybohnen,  
Karotte, Thunfisch, Käse,  
Schinken, Ei  
und 2 Dressings nach Wahl

Pennenuudel a la Milano  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
und Bio-Hackfleischsauce

Saltimbocca vom Huhn  
mit Blattspinat und Marsalasauce

Gebackene Rosmarinkartoffeln  
und Mailänder Gemüsepfanne

Geschmortes Rind mit Rotweinsauce,  
und Bandnudeln

### **Dessert**

Panna Cotta und Jahreszeitfrüchte

Preis/Pers. ab 25,00 €

## **Buffet Mediterraner Sommergenuss**

Ciabatta und Focciobrot  
mit Peperocinicrema  
und Zitronenbutter

### **Italienische Vorspeisen**

Luftgetrockneter Bioschinken  
aus eigener Aufzucht und Herstellung  
mit Melone

Mozzarella–Tomate-Pesto

Oliven in Kräutermarinade

Champignons in Basilikumöl

sonnengereifte eingelegte Tomaten,

Paprika mit Fenchel und Pinienkerne

Aubergine mit Minze und Schalotte

Zucchini mit wilden Kräutern in Olivenöl

Hausgebeizter Limonen-Grappalachs  
mit Sauce Aioli

Knackig frische Sommersalate  
mit Italian Dressing

Tagliatelle Toscana  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
und Sommergemüsen

Arista alla Fiorentina  
vom Bunten Bentheimer Bioschwein  
aus eigener Aufzucht  
Ein Schmorbraten 18 Std. bei Niedertemperatur gegart  
mit mediterranem Kräuterduft

dazu reichen wir  
gebackene Rosmarinkartoffeln  
und Bohnenfusion

Edelfisch und Garnele  
in Kerbel-Weißweinrahm  
mit Brokkoli und Pilzen

Erdbeermascarpone & Früchte  
ab 34,50 € / Pers.



## **Westerwälder Landbuffet**

Ofenfrisches Bauernbrot  
mit Bio-Apfelgriebenschmalz,  
und gesalzener Fassbutter

Kartoffelsalat Vegi

Grüner Blattsalate

feine Rohkostsalate

## **Westerwälder Bio-Vesper aus eigener Bio-Naturland Schweinehaltung**

mit Blut- und Leberwürstchen,  
Mettwürstchen, Schinken,  
Partybällchen und Salami

Zwiebelkuchen

## **Warme Gerichte**

Biofleischkäse  
und schlotzige Pfannenkartoffeln  
mit Schmorzwiebeln und Pilzen

Wäller Gemüse-Nudelauflauf Vegi

Wildgulasch mit Spätzle  
und Saisongemüsen

## **Dessert**

Apfelkuchen

Griespudding und Früchte

ab 28,50 € / Pers.

## **Frankreich á la BON GOÛT**

Gebeizter Lachs  
mit Honig-Senf-Dillsauce

Baguette mit Normandiebutter

Garnelen mit Sauce Aioli

Salat Niçoise  
mit Caesardressing

### **Warme Gerichte**

Quiche Lorraine

Doradenfilet  
auf provençalischer Sauce  
und Reis

Jakobsmuscheln auf Blattspinat  
mit Limettensauce

Roastbeef mit Kräuterkruste  
Dijonsauce, feinen Bohnen  
gebackenen Kartoffeln

Lamm aus dem Ofen  
wildem Fenchel und Bandnudeln

### **Dessert**

Crêpes Suzette  
mit Schokolade und Orangenfilets

Mousse au chocolat

Feine Käseauswahl

Preis/Pers. ab 38,00 €

### **Edel und Fein**

Ofenfrische Brot-

und Minibrötchenspezialitäten  
mit Bio-Apfel-Griebenschmalz  
und Kräuterhüttenkäse

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Thunfischsauce, Rucola und Kapern

Geschmolzener gratinierter Ziegenkäse  
mit mariniertem Spargel (Jahreszeit), Pinienkernen  
und getrockneten Tomaten

Vom Buffet  
Frühlingssalate  
mit Kräutervinaigrette

Edelfisch unter der Kartoffelkruste  
mit Gurken-Paprikagemüse,  
Dijon-Senfsauce und Basmatireis

Aus eigener Biozucht und Weidehaltung  
Braten vom Westerwälder Landschwein  
auf gebackenen Kräuterkartoffeln  
und Schmorgemüse

Grünkerntimbales und Blattspinat  
auf Paprika-Tomatensauce

Rindertafelspitz  
mit grüner Kräutersauce,  
Schupfnudeln und Spargel (Jahreszeit)-Schinkenvariation

Dessert  
Panna Cotta und frische Früchte der Jahreszeit

z. B. Waldmeisterparfait

Preis/Pers. ab 35,00 €

WIR VERLEIHEN ZU IHREM ANLASS  
GESCHIRR; BESTECK; GLÄSER;  
TISCHWÄSCHE; TISCHE; STÜHLE;  
STUHLHUSSEN; STEHTISCHE  
UND VERMITTELN IHNEN  
ZELTE; SERVICEPERSONAL;  
RAUM AUSSTATTUNGEN; DEKORATIONEN  
  
NEBEN UNSEREN PREMIUMSPEISEN  
BIETEN WIR EIN UMFANGREICHES GETRÄNKESORTIMENT

**BON GOÛT ESSEN-ERLEBEN GmbH**

**Allgemeine Geschäftsbedingungen**

partnerschaftlicher und vertrauensvoller Umgang mit unseren Kunden ist für uns maßgebend.  
Die Anlieferung erfolgt nach Absprache und gegebenenfalls gegen Aufpreis.  
Dies ist abhängig vom Auftragsvolumen und der km-Entfernung.

Im Buffetpreis enthalten sind die erforderliche Ausstattung, wie Warmhaltebecken, Schüsseln, Schalen, etc. Genannte Buffet-Preise gelten ab Bestellwert € 500,00 / Buffet inkl. gültige MwSt. bei Order eines Buffets/Menüs wie in den Angeboten beschrieben.

Unter diesem Bestellwert erheben wir einen Aufpreis oder reduzieren, in Absprache mit Ihnen, die Vielfalt des Angebots. Änderungen arrangieren wir ganz nach Ihren Wünschen.

Der Rechnungsbetrag **bei Neukunden** ist fällig in bar bei Anlieferung oder gegen Vorkasse. Ansonsten sofort nach Rechnungserhalt. Eine andere Regelung bedarf der schriftlichen Vereinbarung.

Ab einem Auftragswert € 1.500,00 möchten wir mit Ihnen eine Anzahlung vereinbaren. Summe und Zahlungsziel werden schriftlich fixiert.

Unsere Serviceleistungen beinhalten u. a. auf Wunsch die Abholung und Reinigung der zur Verfügung gestellten Ausstattung. Die Berechnung erfolgt nach Größe, Umfang und Entfernung. Selbstverständlich können Sie die Ausstattung innerhalb 3 Tagen nach Anlieferung auch gereinigt zurückbringen. BON GOÛT behält sich im Falle von verspäteter oder verschmutzter Rückgabe der Ausstattungsgegenstände vor, Mietzinsansprüche- bzw. Aufwandsgebühren geltend zu machen.

Bei Bruch, Beschädigung und Verlust der Ihnen zur Verfügung gestellten Gegenstände, berechnen wir den aktuellen Wiederbeschaffungswert bzw. Reparaturpreis.

Wir haben größtes Verständnis dafür, dass aus einem ganz individuellem Grund eine mit **BON GOÛT** bereits vereinbarte Leistung einmal abgesagt werden muss. Wir bitten um Verständnis, dass **BON GOÛT** sich in einem solchen Fall gegebenenfalls eine angemessene Aufwandsentschädigung vorbehält.

Die definitive Anzahl Ihrer Gäste sollten Sie uns 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bestätigen. Ansonsten gehen wir von der im Angebot/Auftragsbestätigung festgelegten ca. Gästezahl aus. Bei einer Gästereduzierung um mehr als 10 % kann sich der Angebotspreis/Pers. des Arrangements erhöhen.

**Haftungsbeschränkung:**

**BON GOÛT** haftet nicht für Verspätungen, Teil- oder Komplettausfälle von Lieferungen/Abholungen die auf höhere Gewalt zurückzuführen sind, z.B. KFZ-Unfall oder KFZ-Schaden, Verkehrsstaus, Wetterchaos, Energieausfälle, Krankheit, etc.

Alle Angebote sind freibleibend.

Auftragsgültigkeit hat unsere Auftragsbetätigung, unterschrieben durch den Kunden. Unsere Infobroschüre wird ständig aktualisiert. Gültigkeit haben immer die aktuellsten Preis- und Angebotsangaben unserer Broschüre und nicht die Preislisten auf unserer Homepage.

**Wir** verwenden zur Zubereitung der Speisen ausschließlich TOP-Qualitätsprodukte.

Manche Frischeprodukte sind auf Grund naturgegebener Schwankungen oder Lieferausfälle nicht immer erhältlich bzw. in einem „erbärmlichen Zustand“.

**Wir** behalten uns für diesen Fall Änderungen der Speisefolge vor.

Unsere Preisangebote haben eine Gültigkeit von 3 Monaten. Reklamationen oder Einwände sind **innerhalb von 3 Tagen** nach Lieferung/Veranstaltungsende schriftlich geltend zu machen.