



Martin **LUTHER**  
Bistros & Catering

*Meetings  
und mehr...*

**LUTHER Auf der Aue**

Philippsruher Allee 14  
63450 Hanau  
Tel.: 0 61 81 - 42 870 707

**LUTHER Café Martin Luther**

Martin-Luther-Anlage 8  
63450 Hanau  
Tel.: 0 61 81 - 29 02 240

**LUTHER Bernhard Eberhard**

Röderstraße 1  
63450 Hanau  
Tel.: 0 61 81 - 30 05 442

**LUTHER Haus im Bergwinkel**

Kurfürstenstraße 19  
36381 Schlüchtern  
Tel.: 0 66 61 - 60 69 452

**LUTHER Marie von Oriola**

Wiesenu 5 - 7  
61137 Schöneck  
Tel.: 0 61 87 - 90 51 428

**LUTHER Erlensee**

Leipziger Straße 41  
63526 Erlensee  
Tel.: 0 61 83 - 80 03 135

**LUTHER Haus am Brunnen**

Hauptstraße 64  
63457 Hanau-Großauheim  
Tel.: 0 61 81 - 34 68 169

**LUTHER Colemanpark**

Franklinstraße 1 - 7  
63571 Gelnhausen  
Tel.: 0 60 51 - 91 66 159

**LUTHER Waldeck**

Bahnhofstraße 9  
36364 Bad Salzschlirf  
Tel.: 0 66 48 - 62 03 407

*Gerne richten wir auch  
Ihre Geburtstagsfeiern,  
Familienfeste, Jahrgangstreffen  
und Jubiläen aus.*

*Rufen Sie uns an:*

Montag bis Freitag von 8:00 bis 17:00 Uhr

Reservierungen und Koordination  
von Veranstaltungen und Tagungen

**Milissa Kraus**

Tel.: 06181 - 29 02 160

Mobil: 0171 - 56 66 268

E-Mail: [luther@ml-service.de](mailto:luther@ml-service.de)

Web: [www.luther-bistro.de](http://www.luther-bistro.de)



## *Inhaltsverzeichnis*

Pausen .....	4 - 7
Business-Lunch-Büffet .....	8
Finger Food .....	9 - 10
Büffet .....	11 - 16
Kuchen & Torten .....	17 - 20
Allergene .....	21
Leihgeschirr und weiteres Equipment .....	22
Lieferbedingungen .....	23

## *Belegte Backwaren*

Kaiserbrötchen, Vollkornbrötchen,  
Minibrötchen oder Baguette-Schnitten  
(immer Hälften)

### *Standard*

Gekochter Schinken

Roher Schinken

Gouda Käse

Aufschnitt-Wurst (Geflügelwurst)

Putenbrust geräuchert

Salami

**1,80 € ½ Brötchen**

### *Extra*

Parma-Schinken

Roastbeef

Räucherlachs

Tomaten-Mozzarella-Basilikum

Frischkäse / Tortenbrie

**2,20 € ½ Brötchen**

**Alle Brötchen-Variationen sind ausreichend garniert.**



# PAUSEN

## *Sandwich-Dreiecke*

Thunfisch mit Salat, Salatgurke und Paprika

Käse und Schinken mit Salat und Tomate

Geräucherte Putenbrust und Gouda mit Salat und Kresse

Roastbeef mit Salat, Cornichon und Tomate

**2,40 € Stück**

## *Vollkornschnitte oder 1/4 belegtes Fladenbrot*

Gekochter Schinken, Käse und gekochter Schinken, Käse,

Geräucherte Putenbrust oder Mailänder Salami

**2,60 € Stück**



# PAUSEN

## *Snacks, Salate und mehr ...*

Fleischkäse (200g)	2,50 € Stück
Rindswurst, Wiener Würstchen (Paar), oder Bockwurst	2,00 € Stück
1 Paar Weißwürstchen (mit süßem Senf)	2,50 € Stück
Fleischfrikadelle hausgemacht	2,00 € Stück
Mini-Frikadellen (3 Stück pro Portion)	1,50 € Stück
Mini-Frikadellen (2 Stück) auf Bamberger-Hörnchen im Glas	1,70 € Stück
Paniertes Schweineschnitzel (180 g)	2,20 € Stück
Paniertes Putenschnitzel (100 g)	1,80 € Stück
Tortellini-Hackfleischauflauf mit Kirschtomaten und Käse überbacken	4,50 € Stück
Mini Quiche Lorraine	2,20 € Stück
Mini Quiche mit Fetakäse und Spinat	2,20 € Stück
Verschiedene Salate (Kartoffel, Nudeln, Cous Cous oder Kraut)	1,80 € Portion
Gemischte Antipasti (250g) mit Ciabatta	5,50 € Portion
Tomaten-Mozzarella (150g) mit Basilikumpesto & Minibrötchen	3,50 € Portion
Verschiedene Blattsalate mit Dressing	2,50 € Portion
Gemüsesticks mit Dip (150 g)	4,50 € Portion
Laugenbrezel oder Laugenstange	1,20 € Stück
Laugenbrezel oder Laugenstange mit Butter	1,70 € Stück
Laugenbrezel oder Laugenstangen mit Frischkäse	1,80 € Stück
Kaiser-, Roggen- oder Vollkornbrötchen	0,60 € Stück
Partybrötchen	0,50 € Stück

# PAUSEN

## Wraps

Wraps mit Thunfisch gefüllt	3,80 € Stück
Wraps mit Räucherlachs und Dill-Zitronen-Creme	3,80 € Stück
Wraps mit Hähnchen-Brust-Filet gefüllt	3,80 € Stück
Wraps mit Pesto und Schinken gefüllt	3,80 € Stück
Wraps mit Caesar Salad	3,80 € Stück
Wraps mit Schafskäse gefüllt	3,80 € Stück
Wraps mit gebratener Zucchini und Curry Dip	3,80 € Stück

## Suppen

Tagessuppe	3,00 € Portion
Zucchini-Cremesuppe mit Gemüsewürfeln	4,00 € Portion
Gulaschsuppe	4,50 € Portion
Chili Con Carne	4,70 € Portion

Zu jeder Portion Suppe liefern wir ein Brötchen  
(1 Suppentasse entspricht 0,25 Liter)

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 € Portion
Mousse au Chocolate mit Vanillesauce	3,80 € Portion
Bayrisch-Creme mit Gewürz-Schattenmorellen	3,80 € Portion
Obstsalat	3,00 € Portion
Obst-Korb (3 Stück Obst pro Person)	3,00 € Portion
Mund-Obst (150g)	3,50 € Portion
Obstspieß (70g)	2,50 € Portion

# BUSINESS-LUNCH-BÜFFET

## *Business-Lunch-Büffet*

### *Variante 1*

Salatauswahl oder Suppe

\* \* \*

1 x Hauptgang

\* \* \*

1 x Dessert

**Pro Person 16,50 €**

### *Variante 2*

Salatauswahl und Suppe

\* \* \*

2 x Hauptgerichte

\* \* \*

2 x Dessert

**Pro Person 22,50 €**

### *Variante 3*

Gemischter Salatteller

wahlweise mit:

Schinken & Käsestreifen oder Putenstreifen

\* \* \*

Obstsalat

**Pro Person 10,50 €**

**Zu allen Business Büffet Varianten servieren wir geschnittenes Baguette.**



# FINGERFOOD

## *Fingerfood I*

Minifrikadellen (3 Stück)

Wraps gefüllt (1 Stück)

Mini Quiche Lorraine (1 Stück)

Kartoffeltasche gebacken mit Schnittlauch-Schmand (1 Stück)

Mini Frühlingsrolle mit Mango-Chutney (2 Stück)

Verschiedene Saucen und Dip's

Auswahl von Minibrötchen

Früchtequark im Glas

**Pro Person: 15,50 €**

## *Fingerfood II Martin Luther*

Antipasti (portioniert im Schälchen)

(Peperoni, Tomaten-Mozzarella-Kugeln, Paprika, Italienischer Schinken)

geschnittenes Baguette

Nudel-Hackfleisch Auflauf mit frischem Gemüse und Käse überbacken

Fischvariation auf Gemüsestreifen

Vanillecrem mit Früchten im Glas

**Pro Person: 16,50 €**

# FINGERFOOD

---

## *Hessensnack*

Bamberger-Hörnchen – Kartoffelsalat (120 g)  
Krautsalat mit Karottenstreifen und frischen Kräutern in Rahmsauce (120 g)  
Rindswurst (1 Stück)  
Hausgemachte Frikadelle (1 Stück)  
Brötchen (1 Stück)  
Senf & Ketchup

**Pro Person 7,90 €**

## *Spessartsnack*

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch (150g)  
Gebraten Hähnchen-Keule (1 Stück) mit fruchtiger Zitronensauce  
gebackene Kartoffeln (200g)  
Tortellini in Frankfurter grüner Sahneseauce (300g)  
Baguette (2 Scheiben)  
Rote Grütze mit Sahne

**Pro Person 10,50 €**

# BÜFFET

## *Hessisches Büffet*

Wacholder geräuchertes Forellenfilet an Apfel-Meerrettichcreme

Marinietes Carpaccio vom Presskopf

Gefüllte Wiesenchampignons an Wildkräutersauce

Frankfurter Kräuter-Törtchen auf Pumpernickel-Boden

Crème Brûlée von der Leberwurst im Weck-Glas

Lachsforellen-Roulade an Dillcreme

\* \* \*

Hessische Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage

\* \* \*

Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsauce

Gebratene Main-Zander an Zitronen-Dillschaum

Schweinefilet im Bauernschinkenmantel an Pfifferling-Sauce

Erdkohlraabi-Gemüse & Ragout von grünem Spargel & Wirsing a la Creme

Risolee-Kartoffeln & Gnocchi an Frankfurter-grüner Sauce & Kartoffelrösti

Kleiner Stinker in Rahmsauce

Kräuterquark

Brot und Brötchen-Auswahl

Apfelweincreme mit Mandelsauce

Eierlikörmousse mit Gewürzkirschen

**Pro Person 28,00 €**

# BÜFFET

## *Bayrisches Büffet*

Cremiger Obazda mit feinen Frühlingszwiebeln

Altbayrische Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Sprossen-Salat dazu reichen wir Senf und Meerrettichcreme

\* \* \*

Kartoffelrahmsuppe mit Speckwürfeln

\* \* \*

Braten vom bayrischen Milchkalb an einer pikanten Weißbiersauce

Bayrisch-Kraut

Hausgemachte Semmelknödel

Original Münchner warmer Münchner Leberkäse mit süßem und scharfem Senf

Krautsalat mit frischen Kräutern

Eisbein

Apfel-Sauerkraut

Kartoffelstampf

\* \* \*

Bayrisch-Creme an einer fruchtigen Waldbeersauce

Hierzu reichen wir eine Auswahl an Brot und Butter

**Pro Person 23,50 €**

# BÜFFET

## *Büffet Amerikanisch*

Cesar Salad mit Parmesan-Dressing dazu Chili Chicken

Bohnen-Speck-Salat

Lauch-Ananas-Salat mit Shrimps

Rindfleischsalat mit Mais und Kidneybohnen

Tomaten-Paprika-Salat und Baguette

\* \* \*

Chicken wings mariniert

Cheeseburger, Hamburger und vegetarische Burger

Spareribs an Barbecue-Sauce

Argentinischer Rinderhüftbraten an Honig-Salsa-Sauce

Zuckerschoten

Karottengemüse

Maiskolben mit Kräuterbutter

Gebackene Süßkartoffeln

Ofenkartoffeln mit Quark

Wedges Kartoffeln

\* \* \*

Heidelbeer-Schoko-Muffins

Pancakes mit Ahornsirup & Cheesecakes an Himbeersahne

**Pro Person 29,00 €**

# BÜFFET

## *Luther's exklusives Büffet*

Flusskrebsschwänze auf Safrannudeln

Austernpilzsalat mit gebratenem rosa Lammfilet

Ganzer Nordlandsalm kalt garniert an Limetten-Dill-Schaum

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen dazu Sylter-Dressing

Gefüllte Champignon-Köpfe an Chili-Kräuter-Sauce

Wacholder geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichcreme

Gebratene Zucchini an Zitronen-Thymian und Schafskäse

\* \* \*

Variation vom Seehecht, Buntbarsch und Lachs mit Gemüse

Zitronenhähnchen auf Letschogemüse

Lammfilet im Kräutermantel an Blaubeersauce

Gefüllte Auberginen mit Rinderhackfleisch, roten Zwiebeln und Gemüse

Zucchini-Reis & Bäckerin-Kartoffeln & Eiernudeln

\* \* \*

Französische Käse-Auswahl garniert mit frischem Obst

Brot und Brötchen-Auswahl

\* \* \*

Topfencreme mit Mandarinen

Vanillemousse mit frischen Himbeeren

Schokocreme mit Vanilleschaum

**Pro Person 36,00 €**



# BÜFFET

## *Büffet Vegetarisch*

Gemüseterrine an Limettenschaum

Mango-Avocado-Salat mit gebratener Rauke und Haselnussvinaigrette

Gebratene Champignons mit frischen Wildkräutern

Kirschtomaten mit roten Zwiebeln an Pesto-Sauce

Mariniertes Carpaccio vom Knollensellerie

auf Chili-Safran-Sauce

Austernpilzsalat mit Trüffel-Öl

\* \* \*

Crespelle italienische Art mit Spinat, Tomaten, Ricotta und frischen Kräutern gefüllt an Kerbelsauce

Maisfladen gefüllt mit frischem Gartengemüse

Linsenbratlinge dazu Karotten-Ingwersauce

Kartoffelpuffer mit schwarzem Sesam

Pumpnickel-Plätzchen

Polenta-Taler im Karottenmantel

Paprikagemüse mit roten Zwiebeln

Karotten-Spinatgemüse & Zucchini-Gemüse

\* \* \*

Eierlikörmousse mit Schattenmorellen

Panna Cotta mit Karamellisierten Weinberg-Pfirsich

Brot- und Brötchen-Auswahl gemischt

**Pro Person 30,00 €**



# BÜFFET

## *Italienisches-Büffet*

Gemischte Antipasti

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Balsamico-Dressing

Thunfisch-Salat

Kirschtomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum

Marinierte Lachs mit Curry und Koriander

Brot und Baguette Auswahl

\* \* \*

Piccata vom Hähnchen in Käse-Ei Hülle auf Tomatensauce

Kalbsbraten auf Kräutersauce mit getrockneten Tomaten

Scampi-Pfanne mit frischem Gemüse, Knoblauch und Kräuter der Provence

Feta-Käse im Parma-Schinken-Mantel dazu Kräuter-Dip

Nudeln

Sahnekartoffeln mit Käse überbacken

Rosmarinkartoffeln

Dreierlei Gemüse

\* \* \*

Italienische Käse-Auswahl garniert mit frischem Obst

\* \* \*

Tiramisu mit Kaffelikör

Espressomousse

Obstsalat

**Pro Person 29,00 €**



## *für Catering und Kaffeepausen*

### *Sahnetorten*

Fruchtsahne Torte	35,00 €
Erdbeersahne <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Himbeersahne <sup>(A,C,G,H)</sup>	35,00 €
Mango-Sahne <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Orangensahne <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Mandarinensahne <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Zitronensahne <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Cassis-Bayrisch-Creme <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Pfirsich-Maracuja <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Dänische Rahmtorte <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Joghurt mit Früchten <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Fantatorte <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €

**Alle Sahnetorten werden von Rinder-Gelatine gebunden**

### *Klassiker*

Schweizer Bienenstich <sup>(A,C,G,H)</sup>	35,00 €
Käsesahne <sup>(A,C,F,G,H)</sup>	35,00 €
Nusssahne <sup>(A,C,F,H,H1)</sup>	35,00 €
Schokosahne <sup>(A,C,F,G,H)</sup>	35,00 €
Schwarzwälder Kirsch <sup>(A,C,F,G,L)</sup>	35,00 €
Cappuccino-Sahne <sup>(A,C,F,G)</sup>	35,00 €
Stracciatella-Sahne <sup>(A,C,F,G)</sup>	35,00 €
Eierlikörsahne <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Zimtsternsahne (zu Weihnachten) <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Mohnsahne <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Nougatsahne (Salzburger) <sup>(A,C,F,G,H6)</sup>	35,00 €

# KUCHEN & TORTEN

## *Kuchen*

Puddingstreusel <sup>(A,G,C)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Aprikosenstreusel <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Apfelstreusel <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Pflaumenstreusel (saisonal) <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Kirschstreusel <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Quarkstreusel <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Rhabarberstreusel (saisonal) <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Käsekuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Käse-Mandarinen-Kuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Käse-Aprikosen-Kuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Käse-Johannisbeer-Kuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Käse-Rosinen-Kuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Eierschecke <sup>(A,C,G)</sup> (auch Gluten frei)	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Russischer Zupfkuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Kokoskuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Mohn-Birnen-Kuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Butterkuchen <sup>(A,C,G,H)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Streuselkuchen <sup>(A,C,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €
Brownies <sup>(A,C,F,G,H2)</sup>		Blech 28,00 €
Donauwelle <sup>(A,C,F,G)</sup>	rund 20,00 €	Blech 28,00 €

## *Hochzeitstorten*

**Wir backen nach Ihren Wünschen,  
sprechen Sie uns an!**



Beispiel-Torte

# KUCHEN & TORTEN

## Spezialität

<b>Luther-Torte</b> <sup>(A,C,F,G,HI,LI)</sup> (Champagner-Sahne mit Mousse au chocolat als Kern)	36,00 €
Sahnerollen können aus jeder Geschmacksrichtung hergestellt werden (Siehe Sahnetorten)	25,00 €

## Cremerorten

Sachertorte <sup>(A,C,F,G)</sup>	35,00 €
Frankfurter Kranz <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Vanillecremetorte <sup>(H-H2)</sup> kombinierbar mit Früchten, Nüssen, Schokolade und Marzipan	35,00 €
Dobostorte <sup>(A,C,G)</sup>	35,00 €
Herrentorte <sup>(A,C,F,G,LI)</sup>	35,00 €
Prinzregententorte <sup>(A,C,F,G)</sup>	35,00 €
Marzipancremetorte <sup>(A,C,G,H)</sup>	35,00 €
Nusscremetorte <sup>(A,C,G,HI)</sup>	35,00 €
Moccacremetorte <sup>(A,C,F,G)</sup>	35,00 €
Spanische Vanille <sup>(A,C,F,G,H)</sup>	35,00 €

## Obstböden

Der Tortenguss besteht aus pflanzlichem Carrageen	25,00 €
Gemischter Obstboden <sup>(A,C,G)</sup> (belegt nach Ihren Wünschen)	25,00 €
Himbeerboden <sup>(A,C,G,H)</sup>	25,00 €
Erdbeerboden (saisonal) <sup>(A,C,G)</sup>	25,00 €
Stachelbeerboden <sup>(A,C,G)</sup>	25,00 €

## Blechkuchen

grundsätzlich kann man jede Torte & jeden Kuchen auch eckig  
und in Blechgröße backen Preis ab 28 € aufwärts, je nach Aufwand.

## *Kleinigkeiten*

*für die Kaffeepause*

Sahne-Törtchen <sup>(A,C,G)</sup>	2,00 €
Krem-Törtchen <sup>(A,C,G)</sup>	2,00 €
Petit Fours <sup>(A,C,G)</sup>	2,90 €
Windbeutel <sup>(A,C,G)</sup>	2,10 €
Profiterols <sup>(A,C,F,G)</sup>	2,50 €
Obsttörtchen <sup>(A,C,G)</sup>	1,70 €
Hefestückchen <sup>(A,C,G)</sup>	1,50 €
Auswahl von Mini Plunder (3 Stück)	1,80 €
Schoko-Muffin	1,30 €
Karotten mit Kürbiskernen-Muffin	1,30 €
Heidelbeer-Muffin	1,30 €
Gebäckmischung 250g Lage	5,00 €
Gebäckmischung aus eigener Konditorei 100g	3,20 €

**Individuelle Wünsche berücksichtigen wir:  
Dekor, Geschmack, usw...**



# ALLERGENE

## *Legende der Allergenenverordnung*

(alle Gerichte können Spuren von Gluten enthalten)

- A) Gluten\*
- B) Krebstiere\*
- C) Eier\*
- D) Fisch\*
- E) Erdnüsse\*
- F) Soja\*
- G) Lactose\*
- H) Mandeln\*
- H1) Haselnuss\*
- H2) Walnuss\*
- H3) Kaschunuss\*
- H4) Pecannüsse\*
- H5) Paranüsse\*
- H6) Pistazien\*
- H7) Macadamianüsse\*
- H8) Queenslandnüsse\*
- I) Sellerie\*
- J) Senf\*
- K) Sesamsamen\*
- L) Schwefeldioxid
- L1) Sulfit
- M) Lupinen\*
- N) Weichtiere\*

(\*und deren Erzeugnisse)

Informationen zu den in den Rezepturen enthaltenen Allergenen erhalten Sie von unserem Fachpersonal.

# Leih-Geschirr

Im Endpreis ist die Reinigung der gelieferten Buffet-Teile enthalten. Im Bedarfsfall stellen wir Ihnen gerne unser Mietgeschirr zur Verfügung. Rücknahme von Leihgeschirr nur gespült. Bei ungespülter Rückgabe verdoppelt sich der Preis. Bruch oder Fehlmengen werden zum Neupreis berechnet.

ARTIKEL	Preis pro Stk.	ARTIKEL	Preis pro Stk.
Kuchenteller	0,30 €	Wasserglas	0,30 €
Tasse mit Untertasse	0,30 €	Saftglas	0,30 €
Kuchengabel	0,30 €	Bierglas	0,30 €
Kaffeelöffel	0,30 €	Weinglas	0,30 €
Milchkännchen	0,30 €	Schnapsglas	0,20 €
		Sektglas	0,30 €
Essteller	0,35 €		
Messer	0,30 €	Menagen / Salz - Pfeffer	0,50 €
Gabel	0,30 €		
Löffel	0,30 €		

## Leihgebühr für weiteres Equipment

Stehtische	8,00 €
Stehtische mit Hussen	12,50 €
Büffettische	8,00 €



# Lieferbedingungen

## Grundsätzliches bei der Bestellung von Buffets

Wünschen Sie ein Buffet, so liefern wir die bestellten Speisen nach Absprache mit Ihnen ca. ½ Stunde vor dem gewünschten Termin an. Salate, Vorspeisen, Häppchen und Dessert werden festlich ausdekoriert auf Platten bzw. in Schüsseln oder Gläsern angeliefert. Für die Buffetkomponenten erstellen wir kleine Schilder mit den Speisennamen. Für die warmen Gerichte bringen wir bei Bedarf kostenlos entsprechende Warmhaltebehältnisse (Chafing dishes) mit. Wir bauen das Buffet nach Ihren Wünschen auf, die Gäste bedienen sich selbst, es sei denn Sie wünschen Servicepersonal. Für Servicemitarbeiter berechnen wir 25,00 € pro Mitarbeiter und Stunde.

Gerichtsstand für Vollkaufleute ist Hanau.





## Martin Luther Service GmbH

Ein Unternehmen der:

Vereinte Martin Luther + Althanauer Hospital Stiftung Hanau

Martin-Luther-Anlage 8 • 63450 Hanau

Tel. 0 61 81 - 428 68 96 • Fax 0 61 81 - 428 89 77

[luther@ml-service.de](mailto:luther@ml-service.de) • [www.luther-bistro.de](http://www.luther-bistro.de)