

Kamper Gartenreich

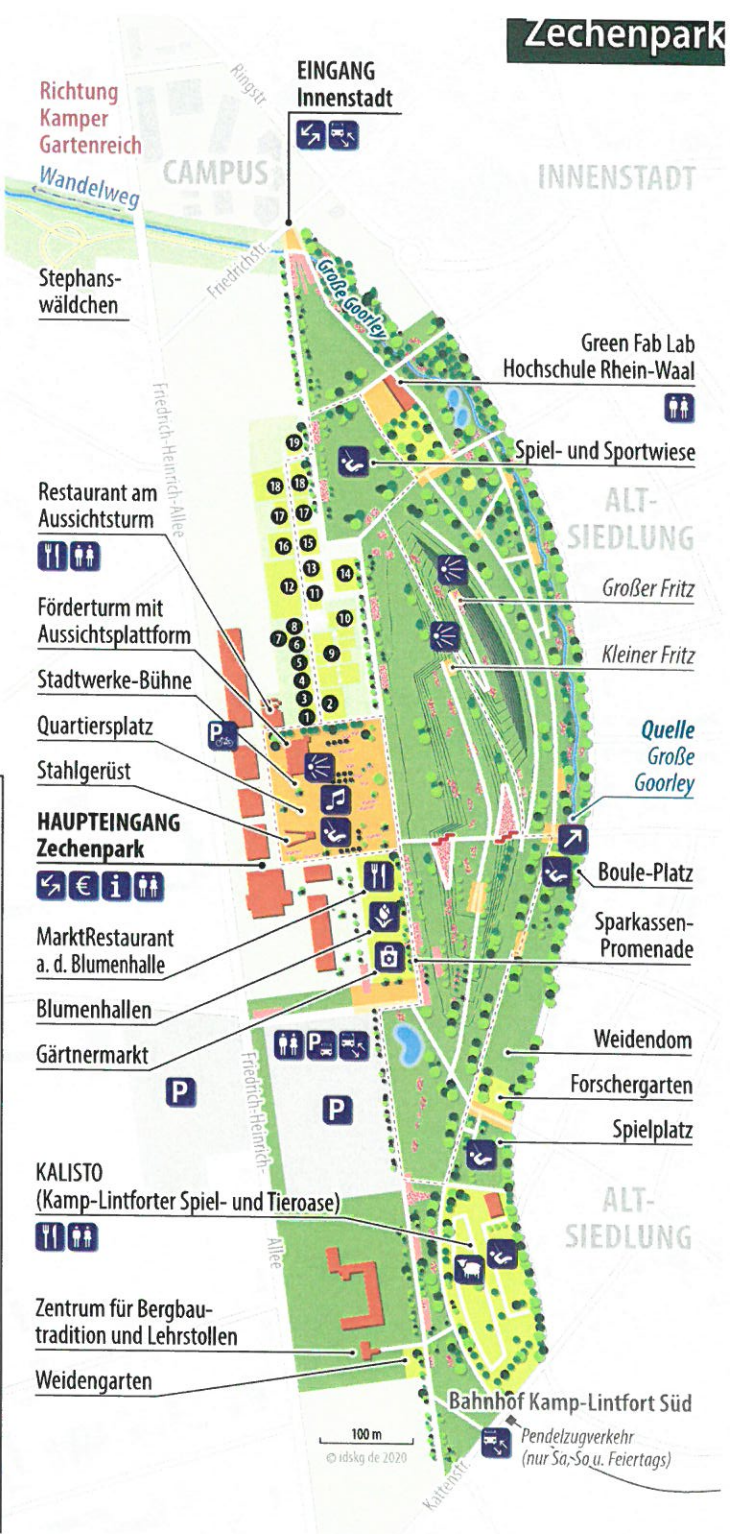


- 1 Obstgarten
- 2 Alter Garten
- 3 Paradiesgärten
- 4 Terrassengarten

- Ausstellungsgärten
- Platz
- Blumen und Stauden
- Parkplatz
- Wasser
- Gebäude
- Rund- bzw. Erlebnisweg
- Wandelweg
- Treppe

- 1 Wir4 Region
- 2 Baumschulbeitrag
- 3 Niederrhein - So gut. So weit.
- 4 IGA Metropole Ruhr 2027
- 5 Regional Skills Lab
- 6 NRZ-Lesergarten
- 7 Die Bräute
- 8 Natürlich laden – Fett & Wirtz
- 9 Hausgartenbeispiele
- 10 The Heat
- 11 Landschaftsgärtner-Treff
- 12 Grabpflanzung und Grabmale
- 13 Wald und Holz NRW
- 14 Garten Eden
- 15 Wir für die Umwelt
- 16 Weltgarten
- 17 Freizeitgarten
- 18 Forum Landwirtschaft
- 19 Urban Gardening

Zechenpark



- Eingang/Ausgang
- nur Ausgang
- Kasse
- Infopunkt
- Gastronomie
- Toiletten
- Veranstaltung
- Haltebereich Bus-Shuttle
- Parkplatz
- Parkplatz Bus
- Wohnmobilstellplatz (Gebühr)
- Parkplatz Fahrrad
- Spiel und Sport
- Tiergehege
- Blumenhallenschauen
- Gärtnermarkt
- Aussichtspunkt
- Ausgrabung
- Weinberg



Übersicht

Polster.Catering auf der Landesgartenschau Kamp-Lintfort 2020



Bestellungen bitte an:

Ansprechpartner: Frau Mira Hristova

Telefon: 02842-2199428

Fax: 037204 58199-18

E-Mail: kamp-lintfort@polster-catering.de



Gastronomie-Bestellformular für Reisegruppen ab 10 Personen

Die Reservierung erfolgt im Restaurant am Aussichtsturm.

Anreisedatum: _____ Uhrzeit: _____

Personenzahl (geschätzt): _____ Ansprechpartner: _____

Firma (optional): _____

Straße/Hausnummer: _____ PLZ/Ort: _____

Handy: _____

E-Mail: _____

Bitte senden Sie uns das Formular per E-Mail oder Fax an die o.g. Kontaktdaten **mindestens eine Woche vor Veranstaltungstermin** zu, so dass wir eine Reservierung vornehmen können. Die individuell wählbare Anzahl der Speisen können Sie uns **bis 9:30 Uhr** telefonisch am Veranstaltungstag mitteilen. Die angebotenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung am Tisch.

Angebote	Speisenauswahl	Preis pro Person	Anzahl
Frühstücksteller	Rheinische Kaffeetafel: 2 Brötchen _A , Butter _F , Wurst _{1,2,3} , / Schinken _{1,2,3} / Käse _F , / saures Gemüse / Kuchen / Marmelade / Honig / 1 Pott Kaffee ₁₄ oder Tee	9,90 €	
Tellergerichte zum Mittag und Abend	Gericht 1: Geschmorte Rinderroulade ₅ "Hausfrauen Art" mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	13,90 €	
	Gericht 2: Knusprig gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten-Zucchini-Gemüse _E und Kräuterreis	13,50 €	
	Gericht 3: Pasta mit Lachs und Garnelen _B in leichtem Gemüserahm _{E,F}	13,50 €	

	Gericht 4: (vegetarisch) Gebackene Ofenkartoffel mit saisonalem Pfannengemüse _{E,F} Gartenkräutern und Sauerrahmdip _{F,L}	12,50 €	
	Gericht 5: Große Salatschüssel mit verschiedenen Salaten, Honig-Senf-Dressing _{E,6,S} dazu Baguette _{A,A,I}	8,90 €	
	dazu wahlweise gebratene Hähnchenstreifen gebackener Ziegenkäse	3,50 € 3,50 €	
Kaffee-Arrangements	Gedeck 1: ein Pott Kaffee ₁₄ dazu ein Stück Obstschnitte _{A,F,J} mit Sahne _F	6,50 €	
	Gedeck 2: ein Pott Kaffee ₁₄ dazu ein Stück Blechkuchen _{A,F,J} mit Sahne _F	5,90 €	

Zahlungsmodalitäten der Reservierung:

Speisen:

- übernimmt der Auftraggeber
 übernimmt der einzelne Reiseteilnehmer

Getränke:

- übernimmt der Auftraggeber
 übernimmt der einzelne Reiseteilnehmer

Kaffeegedeck:

- übernimmt der Auftraggeber
 übernimmt der einzelne Reiseteilnehmer

Der Rechnungsbetrag wird durch den Auftraggeber wie folgt beglichen:

- vor Ort 14 Tage nach Erhalt der Rechnung

Datum: _____ Unterschrift: _____

Die Rechnungslegung erfolgt auf der Grundlage der bis 9:30 Uhr am Veranstaltungstag gemeldeten Gästezahl.

Wir bedanken uns für Ihre Reservierung!

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker (u.a. Natriumglutamat), 5 mit Süßungsmittel, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 9 geschwefelt, 10 enthält Phosphat, 11 mit Tafelsüße, 12 mit geschwärzt, 13 gewachst, 14 koffeinhaltig, 15 erhöhter Koffeingehalt, 16 chininhaltig

Allergene:

A Weizen, A1 Roggen, A2 Gerste, A3 Hafer, A4 Dinkel
B Fisch und Fischerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, D Sulfite, E Sellerie und Sellerieerzeugnisse
F Milch und Milcherzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Mandeln, J, Haselnüsse, K, Walnüsse,
L Cashunüsse, M Pekanüsse, N Paranüsse, O Pistazien, P Macadamianüsse, Q Queenslandnüsse, R Lupine, S Senf, T Soja,
U Weichtiere, V Ei