

## AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Oktober bis zum 30. November 2017

lieferbar ab 10 Portionen pro Gericht von Mo – Fr in der Zeit von 11:00 bis 14:00 Uhr.

Die Preise verstehen sich inkl. Dessert zzgl. der Büffetpauschale von 0,20 € pro Person.



EVENT CATERING SERVICE

Firma:

Ansprechpartner:

Anschrift:

Tel., Email:

Lieferadresse:

### Lieferdatum und Uhrzeit:

M 1	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Karotten, Kohlrabi , Sellerie und Blatt Petersilie gratiniert mit Mozzarella und Cashewnüssen	9,50 €
M 2	Bulgur-Gemüsepfanne mit Koriander, gerösteten Sesam und Peperoni, dazu ein cremiger Limetten-Ingwerdip und Fladenbrot	9,90 €
M 3	Kürbiscremesuppe verfeinert mit Sahne und Kräutern, dazu zwei vegetarische Sandwich belegt mit Gouda, Currykrautsalat und Walnusscreme	10,00 €
M 4	Bandnudeln mit Brokkoli, Fenchel und Waldpilzen an einer Gorgonzola-Sahnesauce abgeschmeckt mit Pinot Grigio	10,00 €
M 5	Gulasch vom Schwein mit Zwiebelscheiben und Rotwein gekocht, dazu Fusilli-Nudeln	10,00 €
M 6	Kleine Putensteaks in einer Matsaman-Kokossauce mit Pak Choi, Zucchini und Paprika ,dazu Duftreis	11,00 €
M 7	Schweinenackensteaks in einer Tomaten-Barbecuesauce, dazu Brokkoli und Basmati-Wildreismix	11,50 €
M 8	Medaillons von der Poularde in einer Champignon-Zwiebelsauce , dazu herzhafter Semmelblumenkohl und Röstitaler	11,50 €
M 9	Hackbraten in einer Wacholderrahmsauce mit herzhaftem Apfelrotkohl und zwei Kartoffelklößen	11,90 €
M 10	Gedünstetes Kabeljaufilet an einer Schnittlauch-Senfsauce, dazu Röstkartoffeln und Gurken-Dillsalat	12,90 €
M 11	Rindergeschnetzeltes „ Stroganoff „ mit Roter Beete und Schlesischen Gurken, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	14,00 €
M 12	<b>Ab Mitte November :</b> Grünkohl mit Kassler und Kohlwurst, dazu Karamellkartoffeln und Pfeffersenf	13,00 €

## AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Oktober bis zum 30. November 2017

lieferbar ab 10 Portionen pro Gericht von Mo – Fr in der Zeit von 11:00 bis 14:00 Uhr.

Die Preise verstehen sich inkl. Dessert zzgl. der Büffetpauschale von 0,20 € pro Person.



EVENT CATERING SERVICE

Firma:

Ansprechpartner:

Anschrift:

Tel., Email:

Lieferadresse:

### Lieferdatum und Uhrzeit:

	D 1	Kleiner Rhabarber-Streuselkuchen	
	D 2	Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce	
	D 3	Schmandcreme mit Pflaumenkompott	
	D 4	Rote Grütze mit Orangen-Vanillesauce	
	S	Verschiedene Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Croûtons, Champignons und Pesto-Dressing	3,50 €
	B	Brotkorb	0,35 €
		Büffetpauschale ( für Chafing Dishes, Brennpaste, Kleinmaterial ) pro Person	0,20 €

Seite 2

Datum, Unterschrift, Stempel vom Auftraggeber

Unterschrift Silberlöffel Catering, Stempel

Unsere Angebote sind für Unternehmen, Industrie, Handwerk, Handel, Behörden und die freien Berufe zur Verwendung in der selbstständigen, beruflichen oder gewerblichen Tätigkeit bestimmt. Alle Preise verstehen sich daher ohne Umsatzsteuer und ggf. zuzüglich der Lieferkosten. Die Anlieferung, inklusive der Abholung, wird mit 18,00 € im Hamburger Stadtgebiet berechnet. Die Abholung erfolgt in der Regel am darauffolgenden Werktag. Bei Abholungen nach 18:00 Uhr, an Wochenend- und Feiertagen oder noch am selben Tag der Lieferung, fällt eine zusätzliche Anlieferungsgebühr an. Bestellungen für das Mittagsmenue müssen spätestens einen Werktag vor Lieferdatum bis 12:00 Uhr eingegangen sein. Sollte das Mittagsangebot auf einem Samstag oder Sonntag bestellt werden, fällt ein Aufschlag an. Eine Bestellung ist nur dann gültig, wenn sie vom Auftraggeber unterzeichnet und von uns schriftlich bestätigt wurde. Es gelten unsere allgemeinen Auftragsbedingungen.