

## BESTELLSCHEIN MITTAGSMENUE

Gültig ab Oktober 2024,

alle Speisen lieferbar ab mindestens 10 Portionen pro Gericht

(separate Fleischbeilage bereits ab 1 Person),

von Mo – Fr in der Zeit von 11:00 bis 14:00 Uhr. Die Preise verstehen sich inkl. Dessert,

zzgl. der Büffetpauschale, Anliefergebühr und gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Firma:

Ansprechpartner:

Anschrift:

Tel., E mail:

Lieferadresse:



EVENT CATERING SERVICE

### Lieferdatum und Uhrzeit:

M 1	Gebratene Pfifferlinge in einer veganen Kräutersauce an marinierten Bandnudeln mit aromatischen Kirschtomaten -vegan-	14,00 €
M 1 +	separat dazu kleine gebratene Putensteaks	6,00 €
M 2	Gelbes Thai Gemüse Curry in einer Kokos Erdnuss Sauce mit China Kohl und Sprossen an Basmati Reis -vegan-	13,50 €
M 2 +	separat geröstete Hähnchenbrust Streifen	5,00 €
M 3	Vegetarisches Geschnetzeltes mit braunen Champignons und frischer Blatt Petersilie gekocht dazu bunte Penne	13,50 €
M 4	Schweinefilet Medaillons gratiniert mit Auberginen Paste und Pinienkernen an frischem Marktgemüse, Rosmarin Jus und gebratenen Schupfnudeln	18,50 €
M 5	Ratatouille Gemüse in einer kräftigen Tomatensauce dazu Kartoffel Rösti und Kräuter Dip	12,50 €
M 5 +	separat dazu gebratene Kräuter Frikadellen mit Senf	6,00 €
M 6	Gebratene Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Rotweinsauce wahlweise vegetarisches Grill Filet	16,50 €
M 7	Orientalische Lasagne mit Curry Gemüse und Rinderhackfleisch gebacken in einer Kreuzkümmel Tomatensauce und gratiniert mit Feta und Reibekäse	13,50 €
M 8	Gedünstetes Kabeljau Filet in einer Safran Gemüse Sauce, dazu geschwenkte Prinzess Bohnen und Kartoffel Sahne Püree	19,00 €
M 9	Vollkorn Pasta mit einem Pesto von Basilikum und getrockneten Tomaten, dazu ausreichend frisch geriebener Parmesan und Kirschtomaten	12,50 €
M 9 +		
M 10	Hausgemachter Hackbraten gefüllt mit Feta und Lauch an einer Austernpilz Rosmarin Sauce dazu geschwenkter Brokkoli und Röstkartoffeln	16,90 €
M 11	Herzhafter Grünkohl mit Kassler Nacken und Kohlwurst, dazu karamellisierte Kartoffeln und würziger Senf	23,50 €

## BESTELLSCHEIN MITTAGSMENUE

Gültig ab Oktober 2024,

alle Speisen lieferbar ab mindestens 10 Portionen pro Gericht

(separate Fleischbeilage bereits ab 1 Person),

von Mo – Fr in der Zeit von 11:00 bis 14:00 Uhr. Die Preise verstehen sich inkl. Dessert,

zzgl. der Büffetpauschale, Anliefergebühr und gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Firma:

Ansprechpartner:

Anschrift:

Tel., E mail:

Lieferadresse:



EVENT CATERING SERVICE

### Lieferdatum und Uhrzeit:

	D 1	Tiramisu vom Franzbrötchen	
	D 2	Orangen-Grieß mit Pflaumenkompott	
	D 3	Mousse au chocolate mit Amaretti Mandel Deko	
	D 4	Vegane Vanillecreme mit Pfirsich-Himbeersauce	
	S 1	Verschiedene Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Croûtons, Champignons und Pesto-Dressing	4,50 €
	S 2	Saisonal, bunter Rohkostsalat z. B. von Gurke, Kraut, Möhre, Tomate mit einem Honig-Senf-Dressing	4,50 €
	B	Brot	1,00 €
	G	Geschirrpauschale ( Teller, Dessertschälchen, Bestecksatz, Serviette )	2,00 €
		Büffetpauschale ( für Chafing Dishes, Brennpaste, Kleinmaterial )	0,50 €
		Anliefergebühr Innenstadt Hamburg, barrierefrei, ohne Treppen, direkt anfahrbar	30,00 €

### Datum, Unterschrift, Stempel vom Auftraggeber

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 zuzüglich der Lieferkosten. Die Anlieferung, inklusive der Abholung, wird mit 30,00 € im Hamburger Innenstadtgebiet berechnet. Die Abholung erfolgt in der Regel am darauffolgenden Werktag. Bei Abholungen noch am selben Tag der Lieferung, fällt eine zusätzliche Anlieferungsgebühr an. 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.