

## AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Dezember 2018 bis zum 31. Januar 2019

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	Wirsing Lasagne mit Bergkäse und Gemüse	9,00 €
M 2	Röhrennudeln mit gebratenem Ofengemüse in einer Rahmsauce verfeinert mit Creme Fraîche und Blattpetersilie – vegetarisch -	9,50 €
M 3	Kartoffelstampf mit dunkler Pilzsauce und Fenchel, dazu gerösteter Speck in dünnen Scheiben und Blattpetersilie	9,50 €
M 4	Klein geschnittene Currywurst in Aprikosen-Currysauce, dazu Kartoffelsalat und Brot	9,00 €
M 5	Zucchinischiffchen mit Gemüse und Schafskäse gefüllt in einer kräftigen Tomatensauce, dazu Kräuterreis – vegetarisch -	10,00 €
M 6	Spaghetti Carbonara mit frischem Schinken, gerösteten Zwiebeln und Gartenkräutern	10,00 €
M 7	Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons und Brokkoli, dazu Bandnudeln und Kirschtomaten	11,00 €
M 8	Gelbes Thai Kokoscurry mit Hähnchenbruststreifen, Sesam-Ananas, grünem Gemüse und Basilikum, dazu Duftreis mit geröstetem Mais	11,00 €
M 9	Schweinebraten in einer weihnachtlichen Gewürzmarinade an Rotweinsauce, dazu Kartoffelgratin und Rosenkohl	11,50 €
M 10	Hausgemachte Frikadellen in einer Champignonrahmsauce, dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln	11,50 €
M 11	Gedämpftes Kabeljaufilet in einer Fenchel-Kräutersauce, dazu Zitronen-Pfefferreis	12,00 €
M 12	Wildragout mit Thymian und Rotwein geschmort, dazu Kirschtotkohl, Kräuter-Kartoffelklöße , separat dazu Preiselbeer-Pfirsichkompott	14,50 €
M 13	2 – GÄNGE WEIHNACHTSBÜFFET ½ Ente an einer Rotweinsauce, serviert mit Petersilien-Kartoffeln und Semmelknödeln, dazu Rotkraut und Butterbohnen Warmer Bratapfel mit einer Mandel-Rosinenfüllung, dazu sahnige Vanille Sauce	23,90 €
D 1	Bunte Kuchenauswahl	
D 2	Mandelmousse mit Apfel-Zimtkompott	
D 3	Schmandcreme mit eingelegten Pflaumen	
D 4	Mousse von Lebkuchen, Orangen und Waldbeersauce	

## AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Dezember 2018 bis zum 31. Januar 2019

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:

	S	Verschiedene Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Croûtons, Champignons und Pesto-Dressing	2,90 €
	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 Mittagangebot 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.