

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Dezember bis zum 31. Januar 2018

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	Röhrnudeln mit gebratenem Ofengemüse , dazu eine fruchtige Tomatensauce und vegetarische Gemüsebällchen	9,50 €
M 2	Gebratenes Asiagemüse in einer Soja-Chilisauce mit Zwiebeln und Koriander, dazu Duftreis	9,90 €
M 3	Tortelloni mit frischen Lauchzwiebeln und Kirschtomaten an einer Ricotta-Spinatsauce	9,90 €
M 4	Kräftiges Kokos-Curry mit mariniertem Tofu, Sesampaste, Pak Choi und Zucchini , dazu geschwenkte Currynudeln	10,50 €
M 5	Spaghetti Carbonara mit frischem Schinken, gerösteten Zwiebeln und Gartenkräutern	10,50 €
M 6	Medaillons von Barsch und Lachs auf einer Zitronen-Fenchelsauce , dazu Mandelreis	11,50 €
M 7	Geschnetzeltes „Züricher Art „ mit Putenbrust, Champignons und Zwiebeln , dazu Kräuterreis	11,00 €
M 8	Krustenbraten mit Bratensauce überzogen serviert mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,00 €
M 9	Gebratene Hähnchenkeulen an einer Thymianjus, dazu Speckrosenkohl und Kartoffelklöße	11,50 €
M 10	Rinderroulade in einer Braunbiersauce geschmort, dazu Apfelrotkohl und Butterkartoffeln	13,50 €
M 11	Wildragout mit Rosmarin und Orangen geschmort, dazu Kräuter-Kartoffelklöße, separat Preiselbeer-Pfirsichkompott	14,50 €
M 12	½ Ente an Majoranjus mit Butterkartoffeln und einem Kartoffelkloß, dazu Apfelrotkohl und Speckrosenkohl inkl. Dessert: Kleine warme Bratäpfel mit einer Marzipan-Rosinenfüllung, dazu Vanillesauce	23,90 €

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Dezember bis zum 31. Januar 2018

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.

Firma:

Ansprechpartner:

Anschrift:

Tel., Email:

Lieferadresse:

Lieferdatum und Uhrzeit:



EVENT CATERING SERVICE

	D 1	Lebkuchen-Zimt Mousse mit Schokoladensauce marmoriert	
	D 2	Orangengrieß mit Beerenkompott	
	D 3	Kleine Streuselkuchen mit Cremefüllung	
	D 4	Mandarinen-Joghurtcreme mit Spekulatius	
	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.