

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Februar 2019 bis zum 31. März 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	Bulgur-Gemüsepfanne, abgeschmeckt mit Koriander, Kurkuma und Datteln, dazu ein fruchtiger Curry Kräuterdip	9,00 €
M 2	Vegetarische Ravioli, gefüllt mit einem Ragout von sonnengereiften Tomaten, dazu eine Gemüse-Sahnesauce	10,00 €
M 3	Vegetarischer Gemüsebratling an Curry-Spinatsauce, serviert mit Cashewnussreis und Honigkarotten	10,00 €
M 4	Vegetarische Filetstreifen in einer Champignon Rahmsauce, dazu Kräuterspätzle	10,50 €
M 5	Ukrainisches Wurstgulasch mit Karotten und Sellerie geschmort, serviert mit geschwenkten Fusillinudeln	10,00 €
M 6	Streifen von der Putenbrust in einer Chili-Mangosauce, dazu asiatisches Gemüse und Reisnudeln	11,00 €
M 7	Frikassee von der Hähnchenbrust mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu ein Mix aus Wild- und Basmatireis	11,00 €
M 8	Putenbraten in einer Waldpilzrahmsauce, dazu geschwenkte Mandelspätzle und Semmelblumenkohl	11,50 €
M 9	Mecklenburger Krustenbraten an einer Braunbiersauce, serviert mit Weinsauerkraut und Butterkartoffeln.	11,90 €
M 10	Rinderroulade in einer Rotweinjus, dazu Orangenwirsing und Petersilienkartoffeln	12,90 €
M 11	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Thymianjus, dazu Semmelknödel in Butter geschwenkt	14,00 €
D 1	Schokoladenpudding mit einer Birnen-Vanillesauce	
D 2	Waldbeercreme mit Haselnußsauce marmoriert	
D 3	Kleiner Pflaumenstreußelkuchen	
D 4	Madarinen-Quarkmousse mit feinen Schokobisquit Würfeln	

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MITTAGSMENUE

Gültig vom 01. Februar 2019 bis zum 31. März 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	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 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.