

Bestellformular Catering

Datum:

Veranstaltung:

Anzahl Personen:

Speisen

MITTAGS- / ABENDCATERING

Version S --- 12,50€ netto pro Person // Anzahl:

Fingerfood-Standard, beinhaltet:

- 3 Mini-Wraps in den Sorten Chicken & Mango, Tomate & Mozzarella und Falafel & Hummus
- 2 Panini-Rauten in den Sorten Feta & Paprika und Serrano & Tomate
- 1 halbes Flaguette Bergkäse & Balsamico oder Pute & Curry
- 1 Caprese-Spieß
- 1 Hähncheninnenfilet zwischen zwei Bambusspießen mit Sweet-Chili-Dip
- 1 Mini-Schnitzel (vom Schwein) mit Tomaten-Dip

Dessert zur Auswahl, bei Mehrfachauswahl min 10 Personen pro Dessertart berücksichtigen:

- Muffins & Brownies
- Obst im Weckglas
- Joghurt-Limetten-Creme mit Fruchtpüree im Weckglas

Version M --- 15,50€ netto pro Person // Anzahl:

Fingerfood-Standard & Suppe veggie/nonveggie
(Fingerfood ohne Flaguettes)

Suppen zur Auswahl, bei Mehrfachauswahl min 10 Personen pro Gericht berücksichtigen:

- Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe
- Gelbe Linsensuppe mit Chili und Aprikosen
- Chili con Carne
- Gulaschsuppe mit Paprika

Dessert zur Auswahl, bei Mehrfachauswahl min 10 Personen pro Dessert berücksichtigen:

- Muffins & Brownies
- Obst im Weckglas
- Joghurt-Limetten-Creme mit Fruchtpüree im Weckglas

Version L --- 18,50€ netto pro Person // Anzahl:

Fingerfood-Auswahl und herzhaftes Weckgläser mit Salaten, Curry oder anderes warmes Gericht veggie/nonveggie

Warmes Gericht, bei Mehrfachauswahl min 10 Personen pro Gericht berücksichtigen:

- Gemüsecurry mit Kurkuma und Ingwer
- Malaiisches Gemüsecurry mit Kichererbsen
- Tom Kha Gai Hähnchen-Curry mit Brokkoli und Kokosmilch
- Hähnchencurry mit Zitronengras und Ingwer
- Chicken Tikka Masala

Kuchen-Auswahl

 FRÜHSTÜCKS-CATERING 8€ netto pro Person // Anzahl:

Zur Auswahl: bei Mehrfachauswahl min 10 Personen pro Frühstück berücksichtigen:

- Mini-Breakfast-Bowls im Weckglas (370ml)
- Overnight-Oats mit Fruchtpüree und frischen Früchten
- Vanille-Milchreis mit Fruchtpüree und frischen Früchten
- Süßer Couscous mit Fruchtpüree und frischen Früchten

Französische Butter-Croissants mit hausgemachten Konfitüren
Butter-Brezen

Getränke

	pro Stück/Person
<input type="checkbox"/> Kaffee- / Tee- / Tafelwasserpauschale inkl. Zucker & Milch	7,50 €
<input type="checkbox"/> Softgetränke* 0,33l - nach Verbrauch berechnet	2,90 €
<input type="checkbox"/> Mineralwasser spritzig 0,33l - nach Verbrauch berechnet	2,50 €
<input type="checkbox"/> Mineralwasser still 0,33l - nach Verbrauch berechnet	2,50 €
<input type="checkbox"/> Bier, Schanzenbräu Bier hell/rot 0,33l - nach Verbrauch berechnet	3,10 €

**Fritz Cola, Fritz Cola zuckerfrei, Orange-Maracuja Schorle, Kirsch-Granatapfel Schorle, Zitronenlimo*

Equipment

	pro Stück
<input type="checkbox"/> Gläser	0,50 €
<input type="checkbox"/> Kaffeetassen & -Löffel	1,00 €
<input type="checkbox"/> Teller	1,00 €
<input type="checkbox"/> Teller & Besteck	1,50 €
<input type="checkbox"/> Schüsseln	1,00 €

<input type="checkbox"/> Schüsseln & Löffel	1,50 €
<input type="checkbox"/> Messer & Gabeln	0,50 €
<input type="checkbox"/> Kuchenteller & Kuchengabeln	1,00 €

Wir freuen uns, wenn Ihnen unser Catering Angebot zusagt. Die Speisen des Caterings werden über unseren Catering Dienstleister Mischbar zubereitet und geliefert.

Änderungen bei der Anzahl der Personen können bis zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn berücksichtigt werden. Nach der Auswahl der Speisen und Getränke erhalten Sie von uns ein Catering Angebot zugesendet.

Mit freundlichen Grüßen

JOSEPHS GmbH
powered by mischbar