

Feinbeissen

CATERING PARTY- & VERANSTALTUNGSSERVICE

DER FEINBEISSER-OFFICELUNCH

SPEISEPLAN VOM 01.03 – 05.03.2010

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bunte Salatvariation nach Tagesangebot					
Vegetarisch	Spaghetti mit *geschmortem Kürbis aus dem Ofen, dazu Rucolapesto und frischer Parmesan	Gebackene Kohlrabis aus dem Ofen mit Bulgurfüllung, dazu Mango-Gemüsecurry	Hausgemachte *Spinatsemmelknödel auf buntem Gemüse in leichter Kräutersoße	Zucchini- Kartoffelrösti mit Steckrübenragout in Safransoße, dazu Reis	Lasagne mit *Wirsing & Tomaten gerösteten Pinienkernen und Thymianbechamel
Hauptgericht	Gebackene *Tandoori- Hähnchenbrust mit Sesamsoße, dazu Blumenkohltempura und Reis	*Bio-Schweinerücken im Blätterteigmantel mit Rosmarinjus, Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln	-Beef Stroganoff- *Ragout vom Bio- Rind mit Pilzen und Gurken, dazu Schmand, buntem Rote-Bete-Gemüse und Reis	Hausgemachte *Kohlrouladen mit Kümmelsoße, Karottengemüse und Petersilienkartoffeln	Coconut-Fishcurry mit Zitronengras, gelbem Curry und Thaibasilikum dazu knackiges Gemüse und Würzreis
Dessertvariation					

Alle Zutaten sind aus kontrolliert ökologischem Anbau. *Diese Zutaten sind aus biologischem Anbau. Alle Preise zzgl. die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%

Officelunch, ab 10 Personen, pro Person EUR 10,90. *Optional: zzgl. Warmhaltelogistik inkl. Brennpasten und Vorlegebesteck, pro Stck. EUR 10,00*

Anlieferung, Abholung jeweils am Folgetag EUR 19,90. Endabholung EUR 19,90

Vorlaufzeit: 24 Std. vor Anlieferung

Bestellung: Einfach die Personenzahlen eintragen und faxen an: 040-39907341 (Bei Erstbestellung rufen Sie uns bitte an: 040-39907340)

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt. Das Angebot ist freibleibend und unverbindlich. Alle Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich zu den AGB von Feinbeisser-Catering. Diese können Online auf www.feinbeisser.de eingesehen werden.