

Feinbeissen

CATERING PARTY- & VERANSTALTUNGSSERVICE

DER FEINBEISSER-OFFICELUNCH

SPEISEPLAN VOM 12.07.-16.07.10

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bunte Salatvariation nach Tagesangebot					
Vegetarisch	Quesadillas mit mexikanischem Bohnengemüse gefüllt, Red Salsa, buntes Gemüse	Cannelloni mit Pfifferling-Frischkäsefüllung, Tomatensugo, Parmesan, Ruccolasalat	Quiche-Lorraine mit Frühlingslauch und Kirschtomaten, dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing	Gebackene Auberginen mit Bulgur-Gemüseragout, dazu Joghurt-Korianderdip	Gebratener Tofu-Pilz Saté mit Bohnen-Minz-Dip und Gemüsebratnudeln
Hauptgericht	Hähnchenbrust im Cornflakesmantel auf fruchtiger Currysoße, dazu Weißkohl-Karotten-Ingwersalat & Reis	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Senf, dazu Bohnengemüse und Bratkartoffeln	Balsamikobraten vom Schweinenacken mit gebackenen Spinatbällchen und warmem Kartoffelbrot	Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Hamburger Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat
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.