

Kochs Fingerfoodauswahl

Name: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Telefonnummer: _____

Abholung/Essenszeit: _____

Bitte wählen Sie die gewünschten Bestandteile aus: (Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.)

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Fingerfood Empfehlung: als Hauptgang 6-8 Teile pro Person

als Snack 3-5 Teile pro Person

„Kochs Fingerfood I“ je Stück 3,00 Euro

Stückzahl

Besonderheiten

Canapés von offenfrischem Baguette:		
-Parmaschinken mit Cornichons		
-würziger Camembert mit Frucht		
-luftgetrocknete Baguette-Salami mit Oliven		
-Frischkäse mit Gartenkräutern und bunten Paprikastreifen		
-Olivenpesto mit getrockneten Tomaten		
-Thunfischcreme mit Kapern		
Bulgursalat mit mariniertem Gemüse (vegan)		
Kartoffelspalten mit Parmesan und Pesto Rosso-Dip		
Geflügelspieß mit Sesam und fruchtigem Currydip		
Chorizospieß mit Schafskäse und getrockneter Tomate		
Crunchy Falafel aus Erbsenpüree mit Joghurt-Minz-Dip (vegetarisch)		
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischen Kräutern		

„Kochs Fingerfood II“ je Stück 4,00 Euro

Stückzahl

Besonderheiten

Canapés von offenfrischem Baguette:		
-Roastbeef mit Remouladensauce		
-Räucherlachs mit Meerrettichsahne		
-feine Kalbsleberwurst mit Apfelspalten		
-Salami vom Wildschwein aus eigener Jagd		
Lachswürfel mit Limettenmayonnaise		
Melone mit Parmaschinken (saisonal verfügbar)		
Gyoza mit süß-saurer Sauce (mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, vegan)		
Hackbällchen vom Rind mit frischer Tomatensalsa		
gebratene Riesengarnele mit Limettenmayonnaise		
Knusperschnitzel vom Huhn		
Roastbeefröllchen mit Thunfischcreme		
Spinatsalat in Oliven-Vinaigrette mit Mozzarella & Granatapfel		
Wildfrikadelle mit schwarzem Pfeffer & Cumberland sauce		
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola		

„Kochs Extras“ - darfs ein bisschen mehr sein?

Anzahl

Auswahl / Besonderheiten

zusätzlich offenfrisches Stangenbrot (5 Scheiben) Portion 2,00 Euro		
zusätzlich hausgemachte Dips 100ml Portion 3,50 Euro		
<input type="checkbox"/> Curry <input type="checkbox"/> Pesto Rosso <input type="checkbox"/> Thunfisch		
<input type="checkbox"/> Tomatensalsa <input type="checkbox"/> Limettenmayonnaise <input type="checkbox"/> Remoulade		

„Kochs süßes Finale“ je Stück

klein
€ 4,00

groß
€ 6,00

Joghurtcreme mit Cantuccini und Früchten der Saison			
Panna Cotta mit Fruchtspiegel			
Schokoladencreme mit Kirschen und Minze			
Zitronen-Tiramisu Mindest-Bestellmenge 10 Stück			
Mousse au Chocolat Mindest-Bestellmenge 10 Stück			

NEU!

Bestellung bitte bis mindestens 3 Tage vor dem Catering, spätestens 12 Uhr mittags.

Danach nur nach Rücksprache möglich.

Name: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Telefonnummer: _____

Abholung/Essenszeit: _____

Bitte wählen Sie die gewünschten Bestandteile durch Angabe der Personenzahl aus:

„Kochs hausgemachte Suppen“ 0,2l pro Tasse - ab 5 Personen Pers.

Tomatencremesuppe mit Kräuterschmand & ofenfrischem Stangenbrot	€ 6,80 p. P.	
Kokos-Linsensuppe mit Frischkräutern & ofenfrischem Stangenbrot (vegan)	€ 6,80 p. P.	
Herzhafte Kartoffelsuppe mit ofenfrischem Stangenbrot	€ 6,80 p. P.	



„Pimp your soup!“ – mit den Extras für noch mehr Geschmack

+ Bacon	+ € 1,50 p. P.	
+ Lachswürfel	+ € 2,50 p. P.	
+ Gyoza Gemüsetaschen (2 Stück, vegan)	+ € 3,00 p. P.	
+ Riesengarnelen (1 Stück)	+ € 3,00 p. P.	

„Kochs hausgemachte Eintöpfe“ 0,3l (1,5 Tassen) - ab 5 Personen Pers.

Saisonaler Eintopf mit ofenfrischem Stangenbrot (auch vegetarisch oder vegan möglich).	€ 13,00 p. P.	
Herzhafte Gulaschsuppe mit Kräuterschmand & ofenfrischem Stangenbrot	€ 15,00 p. P.	

„Kochs Pasta“ ab 5 Personen Pers.

1 Gang (nur Hauptgericht)	€ 17,50 p. P.	
Pasta mit zweierlei Saucen (1x vegetarisch) und frisch gehobeltem Parmesan		
2 Gang (Hauptgericht + Dessert)	€ 23,50 p. P.	
3 Gang (Hauptgericht + Vorspeise in Miniwecks + Dessert)	€ 30,50 p. P.	

„Kochs Menüs“ ab 10 Personen Pers.

1 Gang (nur Hauptgericht) 2 Hauptgerichte zur Wahl, davon 1x vegetarisch	€ 26,00 p. P.	
2 Gang (Hauptgericht & Dessert) 2 Hauptgerichte zur Wahl, davon 1x vegetarisch	€ 31,00 p. P.	
3 Gang (Hauptgericht mit Vorspeise & Dessert) 2 HG zur Wahl, davon 1x vegetarisch	€ 36,50 p. P.	

„Kochs beste Wahl“ ab 5 Personen Pers.

1 vegetarische Suppe der Saison 0,2l mit ofenfrischem Stangenbrot Geflügelspieße mit Sesam und fruchtigem Currydip, Lachswürfel auf gebratenem Gemüse mit Limettenmayonnaise, Knusperschnitzel vom Huhn mit süß-saurer Sauce, Tomaten-Mozzarellasalat mit Kräutern, Parmaschinken mit Oliven, getrocknete Tomaten, Canapé mit Olivenpesto, Crunchy Falafel aus Erbsenpüree mit Joghurt-Minzdip	€ 29,00 p. P.	
- zusätzlich hausgemachter Currydip 100ml	€ 3,50 Portion	
- zusätzlich hausgemachte Limettenmayonnaise 100ml	€ 3,50 Portion	

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Extras / zusätzliche Informationen (Unverträglichkeiten wie Lactose oder Gluten, vegetarisch, vegan, Mohammedaner etc.)

Catering Informationen

Name: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Anlieferung / Abholung

Ja

Preis

Anlieferung durch das Cateringteam <input type="checkbox"/> nur Anlieferung <input type="checkbox"/> mit Aufbau (Berechnung der Personalzeiten ab Hotel bis Hotel € 58,00 pro Person/Stunde)		
Selbstabholung		-----
Rückholung durch das Cateringteam <input type="checkbox"/> nur Abholung <input type="checkbox"/> mit Abbau (Berechnung der Personalzeiten ab Hotel bis Hotel € 58,00 pro Person/Stunde)		
Selbstrückgabe		-----

Zusatzleistungen

Ja

Preis

Zum Fingerfood inklusive: Vorleger + Papierservietten		-
Zur Suppe inklusive: beheizter Suppenbehälter + Suppenkelle		-
Zur Pasta/Menüs inklusive: beheizter Behälter + Vorleger		-
Zusätzliche Geschirrtteile (Papierservietten inklusive)		0,70 Euro / Stück
Zusätzliche Besteckteile (Papierservietten inklusive)		0,50 Euro / Stück

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Telefon (gerne mobil): _____

E-Mail: _____

Rechnungsanschrift: _____

Lieferanschrift: _____

(nur falls abweichend)

Zahlart: _____

Kreditkartendaten: für manuelle Belastung durch uns ☐ als Garantie ☐

Nummer: _____

Verfallsdatum: _____