

Deli's F & B Gesellschaft für creatives Catering mbH

Waldenserstr. 31
10551 Berlin

Fon +49 30 334 25 44
Fax +49 30 354 04 491
info@delisweb.de - www.delisweb.de

Steuernummer 30/257/50495
UID DE 167867752
HRB 99970 B
Gf Jan Ozeir



powered by Delis

BUSINESS LUNCH

November & Dezember

Aus gegebenen Anlass werden sämtliche Komponenten unseres Business-Lunchs (ob Beilagensalat, Suppe, Hauptgericht oder Dessert) im passenden Weckglas inklusive sterilem Schutzdeckel bereitgestellt und von Produktion bis hin zur Ausgabe der Speisen sämtliche Handgriffe unter dem strengen Gesichtspunkt der Hygienerichtlinien nach dem § IfSG / Infektionsschutzgesetz sowie den HACCP-Vorgaben getätigt.

Sämtliche Mitarbeiter ob Koch oder Fahrer sind daher stets mit Masken, Kopfbedeckung sowie Handschuhen ausgerüstet, damit sich unsere Endkunden gewiss sein können, dass nicht nur die Qualität sondern auch die Hygiene für uns oberste Priorität hat.

info@iam-catering.de

www.iam-catering.de



Vorspeisen im Glas serviert inklusive Schutzdeckel

Friseesalat & Radicchio, Pecorino, karamellierte Haselnüsse, Pflaumenvinaigrette

Variation von Blattsalaten, mariniertes Gemüse, Balsamico Vinaigrette

Marokkanischer Couscous Salat, Datteln, Minzcreme (vegan)

Suppen in der Weckflasche inklusive Schutzdeckel

Maronencremsuppe

Rote-Beete-Kokossuppe (vegan)

Pastinaken-Spinat-Cremsuppe (vegan)

Hauptgänge mit Fleisch im XXL-Glas inklusive Schutzdeckel via Chafing Dish

Zarte Tranchen von der Entenbrust an Mini-Kartoffelklößen & Waldbeeren-Rotkohl

Wildgulasch an Preiselbeersauce auf Mandelspätzle & Schwarzwurzel-Karottengemüse

Königsberger Klopse an Kartoffelpüree und Kapernsauce

Vegetarische Hauptgänge im XXL-Glas inklusive Schutzdeckel

Tofu Tranchen an Waldpilzrahm auf Mandelspätzle & Schwarzwurzel-Karottengemüse

Nuss Braten an Mini-Kartoffelklößen & Waldbeeren-Rotkohl

VEGAN

Zweierlei Gnocchi-Variation an Waldpilzrahm mit Ruccola & Walnüsse

Pasta im XXL-Glas inklusive Schutzdeckel

Penne mit Lachsstreifen, Babyspinat, getrocknete Tomaten & Estragonschaum

Papadelle auf Pilzrahmragout aus Kräuterseitlingen, Champignons & Morchel-Variation (vegetarisch)



Nachspeisen im Glas inklusive Schutzdeckel

Lebkuchenfeigenmousse mit karamellierten Kirschen

Marzipanmousse mit Karamell Crispearls

Cremiges Karamell-Vanille Panna Cotta an Honig-Brombeeren Topping

Hausgemachter Blechkuchen

Frisch gebackene Blechkuchenstücke aus unserer Pâtisserie

Diesen Monat: Walnuss Brownie

Konditionen

Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. 5% MwSt.

Es gilt ein Mindestbestellwert von 200,00 € netto zzgl. Transport.

Die Preise gelten für eine Lieferung wochentags (Montag bis Freitag)
von 10.00 Uhr – 17.00 Uhr.

Für Lieferungen am späten Abend und am Wochenende
erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bestellungen können wir bis 3 Arbeitstage vor dem Liefertermin entgegen nehmen.
Bei kurzfristigeren Bestellungen behalten wir uns Sondervereinbarungen vor.

Für den Transport sowie den Auf- und Abbau berechnen wir
bei einer reinen Essenslieferung im Innenstadtbereich 25,00 €.

Im Transport enthalten sind Anlieferung und Abholung sowie der sachgemäße Auf- und
Abbau des Speisenbuffets (und ggf. des Mobiliars) durch unsere Fahrer.

Vorlegebesteck, sowie Brennpasten und Chafing Dishes für den Warmanteil
sind ebenfalls im Preis inbegriffen.

Bei Lieferungen außerhalb des Innenstadtbereichs sowie bei aufwändigeren Lieferungen
(z.B. mit Mobiliar) vereinbaren wir Preise von Fall zu Fall.

Gerne ergänzen wir um das nötige Geschirr, Besteck, Gläser,
Tischwäsche und Servicepersonal. Preise dafür auf Anfrage.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen: <http://www.delisweb.de>

Preise pro Portion

bei Auswahl je einer Sorte pro Komponente

Vorspeise	4,90 €
Suppe	4,90 €
Hauptgang	11,50 €
Hauptgang Vegan	12,50 €
Hauptgang Bio	auf Anfrage
Dessert	3,00 €
Hausgemachter Blechkuchen	3,00 €