

COLUMBUS Catering@HOME - Bestellanfrage

Einfach ausfüllen und per mail an reservierung@michelshoehe.de verschicken

Datum und Uhrzeit der gewünschten Lieferung:

Adresse der Anlieferung:

IHR KONTAKT (bitte alle Felder ausfüllen, sonst können wir Ihre Bestellung nicht bearbeiten)

Name:

Vorname:

Straße:

PLZ & Ort:

Tel.-Nr.:

E-Mail:

Personenzahl

Erw.+Kinder

Teller:

☐ ja

☐ nein

Besteck:

☐ ja

☐ nein

Catering „Geschmäcker für Entdecker“-damit wird deine Feier zum Höhepunkt

Wir bringens dir nach Hause!

... und so geht's:

1. Bestelle **mindestens 14 Tage vorher** per E-Mail (reservierung@michelshoehe.de) !
2. Mit unserer Bestätigung per E-Mail ist deine Bestellung gebucht.
3. Gib deine Daten bitte genau an, wir liefern zu dir nach Hause im Umkreis von 20 km (Speisen incl. Teller & Besteck → End-Reinigung 1,- € pro Person)
4. Bei der Anlieferung halte deine EC oder Kreditkarte bereit zur Zahlung
5. Wir holen am nächsten Tag nach vereinbartem Termin wieder ab (Bitte Teller und Besteck vorgereinigt zurück)

Deine Buffetzusammenstellung

→ pro Komponente ist für **10 Personen** gerechnet. (Menge & Preis), kleinere Portionierungen sind leider nicht möglich

		Anzahl eintragen
FLEISCH & FISCH		10er Portionen
Geschmorter Rostbraten vom Black-Angus-Rind in einer Gemüse-Portweinsoße	185 € (18,50€ p.P.)	
Geschmortes Kängurufilet in einer Gemüse-Portweinsoße	170 € (17,00€ p.P.)	
Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln und Goudakäse gratiniert	165 € (16,50€ p.P.)	
Grillpfanne (auch als Kinder-Bufferet geeignet) Mini-Frikadelle, panierte und gebackene Hähncheninnenfilets, Hähnchenkeulen, Chicken Nuggets	130 € (13,00€ p.P.)	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet zartes Hähnchenbrustfilet in Sesam-Teriyaki-Soße	170 € (17,00€ p.P.)	

Gebackene Hähnchenbits		
paniert & knusprig gebackene Hähncheninnenfilets	120 € (12,00€ p.P.)	
Zarte Hähnchenschnitzel		
ausgelöste Hähnchenkeulen ohne Knochen & ohne Haut		
würzig mariniert, in Knusperpanade ausgebacken	130 € (13,00€ p.P.)	
Rindergeschnetzeltes „Robert“		
Zarte Rinderstreifen in einer Zwiebel-Senf-Soße	195 € (19,50€ p.P.)	
Spare-Ribs vom Schwein		
zart und saftig im BBQ-Style	185 € (18,50€ p.P.)	
Sesam-Teriyaki-Lachs		
im Ganzen gegarte Lachsseite mariniert		
mit Sesam-Teriyaki-Soße auf Zuckerschoten-Gemüse	190 € (19,00€ p.P.)	
Lachs-Lasagne		
Lasagne mit Lachs, Spinat & Käse	140 € (14,00€ p.P.)	
Black-Tiger-Garnelen-Gemüsepfanne	210 € (21,00€ p.P.)	

GEMÜSE & BEILAGEN

Rahmchampignons		
mit Sahne, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern	50 € (5,00€ p.P.)	
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse		
mit brauner Semmelbutter	45 € (4,50€ p.P.)	
Frische Champignon-Pfanne		
mit Zwiebeln, Lauch und Knoblauch	45 € (4,50€ p.P.)	
Romanesco-Gemüse mit Pesto-Hollandaise	50 € (5,00€ p.P.)	
Saftige Speckbohnen mit Bohnenkraut	40 € (4,00€ p.P.)	
(Saison-Gemüse z.B. Spargel auf Anfrage)		
Gemüselasagne	95 € (9,50€ p.P.)	
mit Gemüse-Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten,		
Lauch & Käse überbacken		
Kartoffelgratin	45 € (4,50€ p.P.)	
mit Sahne und Muskat verfeinert,		
überbacken mit Goudakäse		
Gebackene Pesto-Kartoffeln	45 € (4,50€ p.P.)	
mit Tomaten-Pesto gebackene Drillinge		
Tortelloni-Ricotta-Gemüse-Pfanne	70 € (7,00€ p.P.)	
Tortelloni-Ricotta-Spinat-Füllung mit Gemüse		
in Parmesanrahmsoße		

Gnocchi-Schlemmerpfanne Kartoffel-Gnocchi mit Paprika, Spinat & Sonnengetrockneten Tomaten	70 € (7,00€ p.P.)	
Basmatireis Curry-Gemüsepfanne mit Mango Reis mit Mango, Zuckerschoten & Curry	60 € (6,00€ p.P.)	

SALAT & DESSERT

Salat und Vorspeisen-Variation (für 25 Personen) Auswahl an Salaten mit Tomate-Mozzarella, Gurken-Wasabi-Salat, Bunter Feta-Oliven-Paprika-Salat, Garnelen-Mango-Salat, Weißkrautzzaziki, Avocado-Orangen-Salat, Seegrassalat & Knoblauch-Garnelen dazu Baguette	245 € (9,80 € p.P.)	
Dessert (für 10 Personen) gefüllte Brandteigkugeln mit Vanille- und Schokoladencreme	50 € (5,00€ p.P.)	
Obstplatte (für 20 Personen) frisches filetiertes Obst, saisonal bedingt	70 € (3,50€ p.P.)	
Gemischte Käseauswahl (für 20 Personen) von ausgesuchten Hart- & Weichkäse-Sorten am Stück mit Weintrauben	155 € (7,75€ p.P.)	

Unsere EMPFEHLUNG zur Berechnung

Beispiel für eine Bestellung

Damit du deinen Gästen eine ausreichende Wahl & Auswahl zur Verfügung stellst, empfehlen wir entsprechend der Personenzahl zwischen **1,5 bis 1,2 x zu kalkulieren** und zu bestellen. Je höher die Personenzahl ist, um so kleiner nimmst du den Faktor bei der Zusammenstellung.

BEISPIEL:

Warmes Buffet für 50 Personen -

hier empfehlen wir einen Faktor von 1,2 x - dass heißt: **1,2 x 50 = 60 x** → du bestellst

6 verschiedene Hauptgänge

- 1x Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 170€
- 1x Spare-Ribs vom Schwein 185€
- 1x Sesam-Teriyaki-Lachs 190€
- 1x Garnelen Gemüsepfanne 195€
- 1x Geschmorter Rostbraten vom Black Angus 185€
- 1x Grillpfanne (auch für Kinder geeignet) 130€

Dazu empfehlen wir entsprechend der Personenzahl 5 oder 6 verschiedene Gemüsebeilagen:

- 2x Rahmchampignons a 50€ (=100€)
- 1x Gemüselasagne 95€
- 1x Romanesco-Gemüse mit Pesto-Hollandaise 50€
- 1x Saftige Speckbohnen mit Bohnenkraut 40 €

Weiterhin dazu für 50 Personen die Beilagen dazu, hier als Beispiel 5 oder 6 verschiedene Varianten:

- 2x Kartoffelgratin a 45€ (=90€)
- 1x Gnocchi-Schlemmerpfanne 70€
- 1x Basmatireis-Currygemüse-Mango-Pfanne 60€
- 1x Gebackene Pesto-Kartoffeln 45€

Für ein nun wirklich sehr ausreichend repräsentatives "Warmes Buffet" ergibt sich hier ein Gesamtpreis von 1.605 € = 32,10 € pro Person.

Inklusive Anlieferung & Abholung und Geschirr & Besteck. Bei Bereitstellung von Geschirr & Besteck berechnen wir eine desinfizierende Endreinigung von 1,00 € pro Person - also in diesem Beispiel zuzüglich 50,00 €.