



## COLUMBUS Catering@HOME - Bestellanfrage

Einfach ausfüllen und per mail an [reservierung@michelshoehe.de](mailto: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

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

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](mailto:reservierung@michelshoehe.de) ) !
2. Mit unserer Bestätigung per email 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 Bezahlung
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
<b>FLEISCH &amp; FISCH</b>		<b>10er Portionen</b>
Geschmorter Rostbraten vom Black-Angus-Rind in einer Gemüse-Portweinsoße	170 € (17€ p.P.)	<input type="text"/>
Spanferkelbraten in einer Honig-Senf-Soße	140 € (14€ p.P.)	<input type="text"/>
Geschmortes Kängurufilet in einer Gemüse-Portweinsoße	160 € (16€ p.P.)	<input type="text"/>
Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln und Goudakäse gratiniert	150 € (15€ p.P.)	<input type="text"/>
Grillpfanne ( auch als Kinder-Bufferet geeignet) Mini-Frikadelle, Chicken Wings, Panierte und gebackene Hähncheninnenfilets, Hähnchenkeulen, Chicken Nuggets	120 € (12€ p.P.)	<input type="text"/>



Gegrillte Hähnchenbrust in einer Brokkoli-Rahmsoße	150 € (15€ p.P.)	
Marinierte gegrillte Hähnchensteaks aus der Oberkeule mit Haut, ohne Knochen	130 € (13€ p.P.)	
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Zarte Rinderstreifen in einer Rahmsoße mit Zwiebeln, Senf und Sauerrahm	190 € (19€ p.P.)	
Gegrilltes Hähncheninnenbrustfilet „Saltimbocca“ mit Salbei und Bacon verfeinert	140 € (14€ p.P.)	
Spare-Ribs vom Schwein zart und saftig im BBQ-Style	160 € (16€ p.P.)	
Kabeljau-Fischfilet in einer Brokkoli-Dill-Weißweinsauce	160 € (16€ p.P.)	
Black-Tiger-Scampi-Gemüsepfanne	190 € (19€ p.P.)	

### GEMÜSE & KARTOFFEL

Rahmchampignons mit Sahne, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern	45 € (4,50€ p.P.)	
Frisches Pfannengemüse Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Zucchini	60 € (6€ p.P.)	
Frische Champignon-Pfanne mit Zwiebeln, Lauch und Knoblauch	40 € (4€ p.P.)	
Schwarzwurzel in Kräuterrahmsoße	50 € (5€ p.P.)	
Saftige Speckbohnen mit Bohnenkraut -(Saison-Gemüse z.b. Spargel auf Anfrage)-	35 € (3,50€ p.P.)	
Kartoffelgratin mit Sahne und Muskat verfeinert, überbacken mit Goudakäse	35 € (3,50€ p.P.)	
Cremiges Süßkartoffelstampf	60 € (6€ p.P.)	
Nudel-Gemüse-Gratin mit Goudakäse überbacken	45 € (4,50€ p.P.)	
Kräuterspätzle mit Nussbutter	30 € (3€ p.P.)	
Gebackene BBQ-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	30 € (3€ p.P.)	

### SALAT & DESSERT

Salat und Vorspeisen-Variation ( Für 20 Personen) Auswahl an Salaten, Tomate-Mozzarella, Karotten-Sesam-Salat, Oliven-Feta-Paprika-Salat, Melone mit Serrano-Schinken, Blumenkohlsalat, Grüner Bohnensalat, Amerikanischer Weißkrautsalat, Gurkensalat mit Dill , dazu Mini-Brötchen (Chili, Curry, Dip-Stick, Mini-Finne, Pfeffer-Doppelweck, Dip-Ball )	150 € (7,50€ p.P.)	
---	--------------------	--



Dessert ( Für 10 Personen ) mit Schokoladencreme gefüllte Brandteigkugeln umhüllt mit Vanillecreme und frischem Obst	40 € (4€ p.P.)	<input type="text"/>
Obstplatte ( Für 20 Personen ) Frisches filetiertes Obst, saisonal bedingt	60 € (3€ p.P.)	<input type="text"/>

## 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 "Saltimbocca" 140€
- 1x Spare-Ribs vom Schwein 160€
- 1x Kabeljau Fischfilet 160€
- 1x Black Tiger Scampi Gemüsepfanne 190€
- 1x Geschmorter Rostbraten vom Black Angus 170€
- 1x Grillpfanne (auch für Kinder geeignet) 120€

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

- 2x Rahmchampignons a 90€
- 1x Frisches Pfannengemüse 60€
- 1x Schwarzwurzeln in Kräuterrahmsauce 50€
- 1x Saftige Speckbohnen mit Bohnenkraut 35 €

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

- 1x Kartoffelgratin 35€
- 1x Cremiges Süßkartoffelstampf 60€
- 1x Nudel-Gemüse-Gratin 45€
- 1x Kräuterspätzle mit Nussbutter 30€
- 1x Gebackene BBQ-Kartoffeln 30€

Für ein nun wirklich sehr ausreichend repräsentatives "Warmes Buffet" ergibt sich hier ein Gesamtpreis von 1.375 € = 27,50 € 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 €.