



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

<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) !
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
FLEISCH & FISCH		10er Portionen
Geschmorter Rostbraten vom Black-Angus-Rind in einer Gemüse-Portweinsoße	175 € (17,50€ p.P.)	<input type="text"/>
Spanferkelbraten in einer Honig-Senf-Soße	145 € (14,50€ p.P.)	<input type="text"/>
Geschmortes Kängurufilet in einer Gemüse-Portweinsoße	170 € (17€ p.P.)	<input type="text"/>
Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln und Goudakäse gratiniert	160 € (16€ p.P.)	<input type="text"/>
Grillpfanne (auch als Kinder-Bufferet geeignet) Mini-Frikadelle, Chicken Wings, Panierte und gebackene Hähncheninnenfilets, Hähnchenkeulen, Chicken Nuggets	125 € (12,50€ p.P.)	<input type="text"/>



Gegrillte Hähnchenbrust in einer Brokkoli-Rahmsoße	160 € (16€ p.P.)	
Marinierte gegrillte Hähnchensteaks aus der Oberkeule mit Haut, ohne Knochen	135 € (13,50€ p.P.)	
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Zarte Rinderstreifen in einer Rahmsoße mit Zwiebeln, Senf und Sauerrahm	195 € (19,50€ p.P.)	
Gegrilltes Hähncheninnenbrustfilet „Saltimbocca“ mit Salbei und Bacon verfeinert	150 € (15€ p.P.)	
Spare-Ribs vom Schwein zart und saftig im BBQ-Style	175 € (17,50€ p.P.)	
Kabeljau-Fischfilet in einer Brokkoli-Dill-Weißweinsauce	165 € (16,50€ p.P.)	
Black-Tiger-Scampi-Gemüsepfanne	195 € (19,50€ p.P.)	

GEMÜSE & KARTOFFEL

Rahmchampignons mit Sahne, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern	50 € (5€ p.P.)	
Frisches Pfannengemüse Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Zucchini	60 € (6€ p.P.)	
Frische Champignon-Pfanne mit Zwiebeln, Lauch und Knoblauch	45 € (4,50€ p.P.)	
Schwarzwurzel in Kräuterrahmsoße	50 € (5€ p.P.)	
Saftige Speckbohnen mit Bohnenkraut	40 € (4€ p.P.)	
-(Saison-Gemüse z.b. Spargel auf Anfrage)-		
Kartoffelgratin mit Sahne und Muskat verfeinert, überbacken mit Goudakäse	40 € (4€ p.P.)	
Cremiges Süßkartoffelstampf	60 € (6€ p.P.)	
Nudel-Gemüse-Gratin mit Goudakäse überbacken	45 € (4,50€ p.P.)	
Kräuterspätzle mit Nussbutter	35 € (3,50€ p.P.)	
Gebackene BBQ-Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	35 € (3,50€ 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)	170 € (8,50€ p.P.)	
---	--------------------	--



Dessert (Für 10 Personen) mit Schokoladencreme gefüllte Brandteigkugeln umhüllt mit Vanillecreme und frischem Obst	45 € (4,50€ p.P.)	<input type="text"/>
Obstplatte (Für 20 Personen) Frisches filetiertes Obst, saisonal bedingt	65 € (3,25€ 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 - das heißt: **1,2 x 50 = 60 x** → du bestellst **6 verschiedene Hauptgänge**

- 1x Gegrilltes Hähnchenbrustfilet "Saltimbocca" 150€
- 1x Spare-Ribs vom Schwein 175€
- 1x Kabeljau Fischfilet 165€
- 1x Black Tiger Scampi Gemüsepfanne 195€
- 1x Geschmorter Rostbraten vom Black Angus 175€
- 1x Grillpfanne (auch für Kinder geeignet) 125€

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

- 2x Rahmchampignons a 50€ (=100€)
- 1x Frisches Pfannengemüse 60€
- 1x Schwarzwurzeln in Kräuterrahmsauce 50€
- 1x Saftige Speckbohnen mit Bohnenkraut 40 €

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

- 1x Kartoffelgratin 40€
- 1x Cremiges Süßkartoffelstampf 60€
- 1x Nudel-Gemüse-Gratin 45€
- 1x Kräuterspätzle mit Nussbutter 35€
- 1x Gebackene BBQ-Kartoffeln 35€

Für ein nun wirklich sehr ausreichend repräsentatives "Warmes Buffet" ergibt sich hier ein Gesamtpreis von 1.450 € = 29,00 € 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 €.