



## 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	175 € (17,50€ p.P.)	<input type="text"/>
Zarter Kalbsbraten in einer Dijon-Senf-Soße mit Feta verfeinert	175 € (17,50€ p.P.)	<input type="text"/>
Geschmortes Kängurufilet in einer Gemüse-Portweinsoße	170 € (17,00€ p.P.)	<input type="text"/>
Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln und Goudakäse gratiniert	160 € (16,00€ p.P.)	<input type="text"/>
Grillpfanne ( auch als Kinder-Buffer geeignet) Mini-Frikadelle, Chicken Wings, Panierte und gebackene Hähncheninnenfilets, Hähnchenkeulen, Chicken Nuggets	125 € (12,50€ p.P.)	<input type="text"/>



Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer BBQ-Soße	165 € (16,80€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Zarte Hähnchenschnitzel in einer Cornflakes-Panade	130 € (13,00€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Zarte Rinderstreifen in einer Rahmsoße mit Zwiebeln, Senf und Sauerrahm	195 € (19,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Gebackene Hähnchenbits ausgelöste Hähnchenkeulen ohne Knochen mit Haut würzig mariniert, in Kunsperpanade ausgebacken	120 € (12,00€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Spare-Ribs vom Schwein zart und saftig im BBQ-Style	175 € (17,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Fenchel-Lachs im Ganzen gegarte Lachsseite mariniert mit Zitronen- salz & zerlassener Kräuter-Butter auf Fenchelgemüse	175 € (17,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Fenchel-Garnelen-Lachspfanne im Ganzen gegarte Lachsseite mariniert mit Zitronen- salz & gegrillte Black-Tiger-Garnelen auf Fenchelgemüse	195 € (19,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Black-Tiger-Garnelen-Gemüsepfanne	195 € (19,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
<b>GEMÜSE &amp; KARTOFFEL</b>		
Rahmchampignons mit Sahne, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern	50 € (5,00€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse mit brauner Semmelbutter	45 € (4,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Frische Champignon-Pfanne mit Zwiebeln, Lauch und Knoblauch	45 € (4,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Romanesco-Gemüse mit Chimichurri-Hollandaise	50 € (5,00€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Saftige Speckbohnen mit Bohnenkraut	40 € (4,00€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
-(Saison-Gemüse z.b. Spargel auf Anfrage)-		
Kartoffelgratin mit Sahne und Muskat verfeinert, überbacken mit Goudakäse	40 € (4,00€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Cremiges Süßkartoffelstampf	60 € (6,00€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Schupfnudeln mit Kräuterpesto & Parmesankäse verfeinert	45 € (4,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Kräuterspätzle mit Nussbutter	35 € (3,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>
Gebackene Knoblauch-Drillinge (Minikartoffeln)	35 € (3,50€ p.P.)	<input type="checkbox"/>

**SALAT & DESSERT**

Salat und Vorspeisen-Variation ( Für 25 Personen)	225 € (9,00 € p.P.)	
Auswahl an Salaten mit Tomate-Mozzarella, Bunter Feta-Oliven-Paprika-Salat, Garnelen-Mango-Salat, Cole-Slaw-Salat, Zucchini-Curry-Salat, Thai-Nudel-Geflügelsalat, Avocado-Orangen-Salat, Seegrassalat & Knoblauch-Garnelen		
Dessert ( Für 10 Personen )	45 € (4,50€ p.P.)	
mit Schokoladencreme gefüllte Brandteigkugeln umhüllt mit Vanillecreme und frischem Obst		
Obstplatte ( Für 20 Personen)	65 € (3,25€ p.P.)	
Frisches filetiertes Obst, saisonal bedingt		
Gemischte Käseauswahl (Für 20 Personen)	140 € (7,00 p.P.)	
von ausgesuchten Hart- & Weichkäse-Sorten am Stück mit Weintrauben		

**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 Saftig gegrillte Hähnchenbrust 160€
- 1x Spare-Ribs vom Schwein 175€
- 1x Fenchel-Lachs 175€
- 1x Garnelen 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 Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse 45€
- 1x Romanesco-Gemüse mit Chimichurri Hollandaise 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 Schupfnudeln 45€
- 1x Kräuterspätzle mit Nussbutter 35€
- 1x Gebackene Knoblauch-Drillinge 35€



Für ein nun wirklich sehr ausreichend repräsentatives "Warmes Buffet" ergibt sich hier ein Gesamtpreis von 1.455 € = 29,10 € 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 €.

Formular vom 26.07.2023- Änderungen vorbehalten -