



Kochs Fingerfoodauswahl

Name: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Telefonnummer: _____

Abholung/Essenszeit: _____

Bitte wählen Sie die gewünschten Bestandteile aus:

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte (pro Canapé, Bestandteil oder Dessert)

Fingerfood Empfehlung: als Hauptgang 6-8 Stück pro Person als Snack 3-5 Stück pro Person

„Kochs Fingerfood I“ je Stück 2,80 Euro

Stückzahl

Besonderheiten

Canapées mit:		
-Parmaschinken mit Cornichons		
-würziger Camembert mit Frucht		
-Salami mit Oliven		
-Kochschinken mit Ei		
-Frischkäse mit Gartenkräutern und bunten Paprikastreifen		
-Olivenpesto mit getrockneten Tomaten		
-Hackbällchen vom Rind mit frischer Tomatensalsa		
-Marinierte Hähnchenbrust mit Currydip		
-Tomaten-Mozzarellasalat mit frischen Kräutern		

„Kochs Fingerfood II“ je Stück 3,90 Euro

Stückzahl

Besonderheiten

Canapées mit:		
-Forellenfilet mit Ei und Olive		
-Räucherlachs mit Meerrettichsahne		
-Roastbeef mit Remouladensauce		
-Lachswürfel mit Limettenmayonnaise		
-Melone mit Parmaschinken (saisonal verfügbar)		
-Bulgur mit mariniertem Gemüse (vegan)		
-Knusperschnitzel vom Huhn		
-Roastbeefröllchen mit Thunfischcreme		
-Salatcocktail in Balsamico-Vinaigrette mit Feta & Körnermix		

„Kochs Fingerfood III“ 6,60 Euro

Stückzahl

Besonderheiten

-Riesengarnelen im hausgemachten Teigmantel (4 Stück) mit frischem Zitronenspalt (gut mit unseren Dips kombinierbar)		
---	--	--

“Kochs Extras” – darfs ein bisschen mehr sein?

- zusätzlich hausgemachter Currydip	Portion € 1,50	
- zusätzlich hausgemachte Limettenmayonnaise	Portion € 1,50	
- zusätzlich süß-saure Sauce	Portion € 1,00	
- zusätzlich ofenfrisches Stangenbrot	Portion € 1,00	

„Kochs süßes Finale“ je Stück im

klein
€ 3,80

groß
€ 5,80

Besonderheiten

-Joghurtcreme mit Cantuccini und Früchten der Saison		
-frischer Fruchtsalat		
-Mousse au chocolat - Mindestmenge 10 Stück		

NEU!

Bestellung mindestens 3 Tage vor dem Catering bis spätestens 12 Uhr mittags, danach nur nach Rücksprache möglich.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.



Kochs Essenszeit

Name: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Bitte wählen Sie die gewünschten Bestandteile durch ankreuzen und Angabe der Personenzahl aus:

"Kochs hausgemachte Suppen" 0,2l pro Tasse - ab 5 Personen	Ja	Pers.
Herzhafte Kartoffelsuppe mit ofenfrischem Stangenbrot		€ 6,80 p. P.
+ Bacon		+ € 1,50 p. P.
+ Lachswürfel		+ € 2,50 p. P.

Tomatencremesuppe mit Kräuterschmand & ofenfrischem Stangenbrot		€ 6,80 p. P.
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Fleischeinlage und Pfannkuchenstreifen dazu ofenfrisches Stangenbrot		€ 7,80 p. P.

"Kochs hausgemachter Eintopf" 0,4l pro Teller - ab 5 Personen	Ja	Pers.
Herzhafter saisonaler Eintopf mit ofenfrischem Stangenbrot (auch vegetarisch oder vegan möglich)		€ 13,00 p. P.

"Kochs Pasta" ab 5 Personen	Ja	Pers.
1 Gang (nur Hauptgericht) Pasta mit zweierlei Saucen (1x vegetarisch) und frisch gehobeltem Parmesan		€ 17,00 p. P.
2 Gang (Hauptgericht + Dessert)		€ 22,50 p. P.
3 Gang (Hauptgericht im Miniweck + Dessert)		€ 29,00 p. P.

"Kochs Menüs" ab 10 Personen	Ja	Pers.
1 Gang (nur Hauptgericht) 2 Hauptgerichte zur Wahl, davon 1x vegetarisch		€ 25,00 p. P.
2 Gang (Hauptgericht & Dessert) 2 Hauptgerichte zur Wahl, davon 1x vegetarisch		€ 29,00 p. P.
3 Gang (Hauptgericht mit Vorspeise & Dessert) 2 HG zur Wahl, davon 1x vegetarisch		€ 35,50 p. P.

"Kochs beste Wahl" ab 5 Personen	Ja	Pers.
1 vegetarische Suppe der Saison 0,2l mit ofenfrischem Stangenbrot marinierte Hähnchenbrust mit Currydip, Lachswürfel auf gebratenem Gemüse dazu Limettenmayonnaise, Knusperschnitzel vom Huhn mit süß-saurer Sauce Tomaten-Mozzarellasalat mit Kräutern, Parmaschinken mit Oliven, getrocknete Tomaten, Canapé mit Olivenpesto		€ 28,00 p. P.
- zusätzlich hausgemachter Currydip		€ 1,50 p. P.
- zusätzlich hausgemachte Limettenmayonnaise		€ 1,50 p. P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Extras / zusätzliche Informationen (Unverträglichkeiten wie Lactose oder Gluten, Mohammedaner, vegetarisch, vegan etc.)

Catering Informationen

Name: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Anlieferung / Abholung

Ja

Preis

Anlieferung durch das Cateringteam <input type="checkbox"/> nur Anlieferung <input type="checkbox"/> mit Aufbau <small>(Berechnung der Personalzeiten ab Hotel bis Hotel € 58,00 pro Person/Stunde)</small>		
Selbstabholung		-----
Rückholung durch das Cateringteam <input type="checkbox"/> nur Abholung <input type="checkbox"/> mit Abbau <small>(Berechnung der Personalzeiten ab Hotel bis Hotel € 58,00 pro Person/Stunde)</small>		
Selbstrückgabe		-----

Zusatzleistungen

Ja

Preis

Zum Fingerfood inklusive: Vorleger + Papierservietten		-
Zur Suppe inklusive: beheizter Suppenbehälter + Suppenkelle		-
Zur Pasta/Menüs inklusive: beheizter Behälter + Vorleger		-
Zusätzliche Geschirrtile (Papierservietten inklusive)		0,70 Euro / Stück
Zusätzliche Besteckteile (Papierservietten inklusive)		0,50 Euro / Stück

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Telefon (gerne mobil): _____

E-Mail: _____

Rechnungsanschrift: _____

Lieferanschrift: _____

(nur falls abweichend)

Zahlart: _____

Kreditkartendaten: für manuelle Belastung durch uns als Garantie

Nummer: _____

Verfallsdatum: _____