

Datum	Fleischgericht	Vegetarisch- & vegane Gerichte
01.03.2020	x	x
02.03.2020	Hähnchensteaks mit Zigeunersauce, Möhrengemüse & Röstkartoffeln	Brokkoli-Nuss-Schnitzel mit Zigeunersauce, Möhrengemüse & Röstkartoffeln
03.03.2020	Rindergulasch mit Paprika, Kohl, Sellerie & Short Macaroni	Vegane Farfalle an gegrilltem mediterranen Gemüse und Kirschtomaten
04.03.2020	Hausgemachte Paella nach traditionellem Rezept mit regionalem Gemüse, hochwertigem Virgin Olivenöl, spanischem Paellareis & aromatischen Gewürzen dazu Meeresfrüchte & Hähnchenfleisch	Hausgemachte Paella nach traditionellem Rezept mit regionalem Gemüse, hochwertigem Virgin Olivenöl, spanischem Paellareis & aromatischen Gewürzen
05.03.2020	Chorizo Pasta mit Papardelle, Paprika, Zucchini, Tomaten & Rosmarin in einer Weißwein-Sahne-Sauce, dazu Parmesan	Gebackenes Wurzelgemüse mit Mungobohnen, Sobanudeln, Koriander & Röstzwiebeln, in Soja-Sud
06.03.2020	Putenmedaillons mit Auberginen und Mozzarella überbacken Café de Paris Sauce, dazu krosse Röstinchen	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch, Sprossen, Ananas & Ingwer, dazu Basmatireis
07.03.2020	x	x
08.03.2020	x	x
09.03.2020	Rinder Cevapcici auf Auberginenkompott mit Djuvecreis & Tzatziki	Gefüllte Zucchini auf Auberginenkompott mit Djuvecreis & Tzatziki
10.03.2020	Nussbraten mit Cidre-Sauce, geschmortem Rosenkohl & Kartoffelkroketten	Tagliatelle an Avocado-Basilikum Pesto & Tempura
11.03.2020	Burrito "Grilled Chicken" mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Reis verfeinert mit Koriander & frischen Limetten, schwarzen Bohnen in Chipotle Sauce, Käse, Pico de Gallo Salsa	Burrito mit Süßkartoffeln, Reis, Bohnen, Käse, Pico de Gallo Salsa
12.03.2020	Irish Stew mit Lamm, Baby-Kartoffeln und Petersilien-Pesto, dazu gegarter Weizen	„Veggie Stew“ mit Couscous und gemischtem Wurzelgemüse
13.03.2020	Rinder Paprika-Curry mit Staudensellerie & Wildreis	Spinatknödel mit einer cremigen Käsesauce dazu gebackener Blumenkohl
14.03.2020	x	x
15.03.2020	x	x
16.03.2020	Girasolu Nudeln gefüllt mit Lachs in Hummer - Cremesauce	Vegane Gnocchi an Pilz-Tomatensauce
17.03.2020	Hähnchenbrustfilet mit Ingwersauce, Chicorée & Zitronenreis	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch, Sprossen, Ananas und Ingwer, dazu Basmatireis
18.03.2020	Putenbraten in Rosmarin-Jus, dazu Weißwein-Risotto mit Schalotten & mediterranes Gemüse	Gefüllte Riesentomate mit Quinoa, Ananas, Chili & geschmortem Maniok
19.03.2020	Thai-Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch, Cashewnüssen, Frühlingzwiebeln & Basmatireis	Rucola-Süßkartoffelschnitte an Kokos-Kräutersauce, Couscous
20.03.2020	Pastabuffet mit Bolognesesauce, Arrabiata (vegan), Basilikumpesto (vegan) & Parmesan	Pastabuffet mit Bolognesesauce, Arrabiata (vegan), Basilikumpesto (vegan) & Parmesan
21.03.2020	x	x
22.03.2020	x	x
23.03.2020	Hähnchen mit Gremolata, Blumenkohlpüree & Tomaten-Bulgur	Kohlrabischnitzel mit Champignonrahm dazu Salzkartoffeln

24.03.2020	Schweinemedallions in feiner Dijon-Senf-Sahnesauce mit buntem Pfeffer und Kartoffelgratin mit Erbsen	Gebackener Kürbis mit Sesamsauce, frischen Kräutern und Granatapfel- Petersilien-Relish, dazu Couscous
25.03.2020	Rinderhackbraten, Kartoffelpüree, Buttermöhrrchen	Krosse Kartoffeltaler mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella überbacken, in feinem Kirschtomaten-Ragout
26.03.2020	Spaghetti alla Matriciana (Speck, Kirchtomaten, Pecorino, Zwiebeln)	Gnocchi mit Wurzelgemüse, Rucola, Pesto Rosso, Parmesanspäne
27.03.2020	Schaukelbraten vom Rind mit Kräutersauce, Birnen-Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Seitan mit Kräutersauce auf Birnen-Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln
28.03.2020	x	x
29.03.2020	x	x
30.03.2020	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen-Möhren-Mais-Gemüse & Basilikum-Vollkornnudeln	Gemüseauflauf mit Kartoffeln, Artischocken, Champignons, Tomate & Spinat
31.03.2020	Kalbsrahmgulasch mit Wacholderbeeren, Waldpilzen und Butterspätzle	Chili-Lime Tofu auf geschmortem Ofengemüse mit Thymian & Rosmarinkartoffeln, Tahini-Creme

Zusätzlich buchbare Speisen

Salate

Griechischer Salat mit Paprika, Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Oliven, Feta, Essig & Öl

Coleslaw mit Möhrenraspel

Tomaten-Brot-Salat mit südtiroler Schüttelbrot, Petersilie & Kürbiskernöl

Suppen

stets mit Brotauswahl

Wirsingintopf mit feinem Rinderhack

Linsensuppe mit frischer Minze & (separat) Sucuk

Rote Beete-Kokosmilchsuppe mit Kräutercroutons

Nachspeisen

stets im Gläschen

Vanillepudding mit rotem Auge

Passionsfrucht-Trifle mit Ananas unter einer sahnigen Haube aus Mascarpone

Mini Crêpe mit Apfelmus oder Nougatcreme & Puderzucker

Vorspeise (Salat oder Suppe)	4,90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	3,50 €
Hauptgericht	11,50 €
Dessert	3,00 €

Unsere Konditionen

Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. 19% MwSt.
Es gilt ein Mindestbestellwert von 400,00 € netto zzgl. Transport.
Die Preise gelten für eine Lieferung wochentags (Montag bis Freitag)
von 10.00 Uhr - 17.00 Uhr.

Für Lieferungen am späten Abend und am Wochenende
erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bestellungen können wir bis 3 Arbeitstage vor dem Liefertermin entgegen nehmen.

Bei kurzfristigeren Bestellungen behalten wir uns Sondervereinbarungen vor.

Für den Transport sowie den Auf- und Abbau berechnen wir
bei einer reinen Essenslieferung im Innenstadtbereich 25,00 €.

Im Transport enthalten sind Anlieferung und Abholung sowie der sachgemäße Auf- und Abbau des Speisenbuffets (und ggf. des Mobiliars) durch unsere Fahrer.
Vorlegebesteck, sowie Brennpasten und Chafing Dishes für den Warmanteil
sind ebenfalls im Preis inbegriffen.

Bei Lieferungen außerhalb des Innenstadtbereichs sowie bei aufwändigeren Lieferungen (z.B. mit Mobiliar) vereinbaren wir Preise von Fall zu Fall.

Gerne ergänzen wir um das nötige Geschirr, Besteck, Gläser,
Tischwäsche und Servicepersonal. Preise dafür auf Anfrage.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen: <http://www.delisweb.de>