

Deli's Business Lunch August 2020

Aus gegebenen Anlass werden sämtliche Komponenten unseres Business-Lunchs (ob Beilagensalat, Suppe, Hauptgericht oder Dessert) im passenden Weckglas inklusive sterilem Schutzdeckel bereitgestellt und von Produktion bis hin zur Ausgabe der Speisen sämtliche Handgriffe unter dem strengen Gesichtspunkt der Hygienerichtlinien nach dem § IfSG / Infektionsschutzgesetz sowie den HACCP-Vorgaben getätigt.

Sämtliche Mitarbeiter ob Koch oder Fahrer sind daher stets mit Masken, Kopfbedeckung sowie Handschuhen ausgerüstet, damit sich unsere Endkunden gewiss sein können, dass nicht nur die Qualität sondern auch die Hygiene für uns oberste Priorität hat.

Des Weiteren werden sämtliche Bereiche von Lager über Produktionsküche bis hin zu unserem Fuhrpark 3 mal pro Woche durch die Firma A-C-Desinfect als präventive Maßnahme gemäß den Richtlinien des Robert-Koch-Instituts desinfiziert und im Nachgang per Zertifikat ausgestattet.

Vorspeisen im Glas serviert inklusive Schutzdeckel

Ceasarsalat mit Cherrytomaten, Croutons, gehobelem Parmesan & Cesar-Dressing

Kopfsalat mit Wassermelone, Schnittlauch - Joghurtdressing

Rotkohl Salat mit Minze & leichten veganem Joghurt

Suppen in der Weckflasche inklusive Schutzdeckel

Gurken-Buttermilch-Gazpacho mit Granatapfelkernen

Pfifferlingsrahmsuppe

Tomaten-Kokos-Suppe (vegan)

Hauptgänge mit Fleisch im XXL-Glas inklusive Schutzdeckel

Kalbsragout mit Pfifferlingen, junge Möhren, Basilikumreis

Hähnchenbruststreifen in eigenem Saft mit Kirschtomaten & Pinienkernen, gedünsteter Kohlrabi und Kartoffelsampf

Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“, Austernpilze, Spätzle

Vegetarische Hauptgänge im XXL-Glas inklusive Schutzdeckel

Pfifferlingsrisotto, junger Blattspinat, Parmesanspäne

Gebratene Schupfnudeln an mit Schafskäse gratiniertem Ratatouille

VEGAN

Geröstete Drillingskartoffeln, Pfifferlinge im Kräuterschaum, Prinzessbohnen, Kirschtomaten

Pasta im XXL-Glas inklusive Schutzdeckel

Gnocchi, gebratene Chorizo, Rucola, frisch gehobelter Parmesan

Penne mit Lachsstreifen, Babyspinat, getrocknete Tomaten & Estragonschaum

Nachspeisen im Glas inklusive Schutzdeckel

Grießcreme mit Nektarinenkompott

Mohnquark mit Kirschen

Creme Caramel

Hausgemachter Blechkuchen

Frisch gebackene Blechkuchenstücke aus unserer Pâtisserie

Diesen Monat: Kirschblechkuchen

Konditionen

Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. 5% MwSt.

Es gilt ein Mindestbestellwert von 200,00 € 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>

Preise pro Portion

bei Auswahl je einer Sorte pro Komponente

Vorspeise	4,90 €
Suppe	4,90 €
Hauptgang	11,50 €
Hauptgang Vegan	12,50 €
Hauptgang Bio	auf Anfrage
Dessert	3,00 €
Hausgemachter Blechkuchen	3,00 €