

Business Lunch Juni 2021

Hauptgerichte serviert in der Vytal Bowl

1.6	Chili con Carne vom Rindergehackten mit Mais, Kidneybohnen, Baguette	Möhren-Linsensüppchen mit Ingwer & Orange, Baguette
2.6	Putenmedaillons an leichter Lauch-Champignoncreme mit Minz-Karotten, dazu Spätzle	Veganes Gulasch mit Tofu & Waldpilzen mit Basmatireis
3.6	Putensteak in Tandoori-Ingwersud, Frühlingsgemüse, Stampfkartoffel	Rote Beete Frikadellen an Tomatensud mit regionalem Gemüse & Stampfkartoffel
4.6	Ausgelöste Hähnchenkeule mit Wok Gemüse, Austersauce, Kaffirblätter & Basmati Reis	Tandoori-Tofu in eigener Marinade mit Gemüse-Reis & gebratenem Pak Choi
5.6	Salmon Bowl Glasnudeln//Lachs//Avocadospalten//gelbe Möhren//Edamame//Chinakohl//Sojasprossen//Koriander//Limetten-Ingwer-Dressing	Korea Bowl Glasnudeln//Chili-Seidentofu//Avocadospalten//gelbe Möhrchen//Edamame//Chinakohl//Sojasprossen//Koriander//Limetten-Ingwer-Dressing
6.6		
7.6		
8.6	Rindermedaillons in leichter Bärlauchsauce zweierlei Spargel-Variation gerösteten Drillings-Kartoffeln	Vegane Maccheroni mit Spargelspitzen frischer Petersilie, Datteltomaten Chiliöl Sonnenblumenkernen
9.6	Rindergulasch mit gerösteter Paprika & Petersilie, dazu Wildreis	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch, Sprossen, Ananas & Ingwer, dazu Wildreis
10.6	Penne an gegrilltem mediterranem Gemüse & Lachsfilet in Hummercremesauce	Penne Pesto Rosso mit Cashewkernen, Kirschtomaten, Pinienkerne, Basilikum
11.6	Putenbraten in Rosmarin-Jus, dazu Spargel-Risotto mit Schalotten	Quinoa-Boulette auf Frühlingsgemüse mit Spargel-Risotto
12.6	Beef Bowl Orecchiette//Roastbeef-Streifen//Büffel-Mozzarella//Kirschtomaten//Gemüse//Rucola//Pinienkerne//Parmesan//Basilikum-Pesto	Asparagus Bowl Orecchiette//Spargel-Spitzen//Seidentofu//Kirschtomaten//Gemüse//Rucola//Pinienkerne//Basilikum-Pesto
13.6		
14.6		
15.6	Maishähnchenbrust auf Kerbelsauce mit Parmesan-Gnocchi, Zuckerschoten, dreierlei Möhren-Variation	Tagliatelle mit Spargel, Babyblattspinat, Datteltomaten & Saitlingen



Zusätzlich buchbare Speisen:

Vorspeisen – serviert im Weckglas inkl. Schutzdeckel

Blattsalatvariation mit Champignons, Pinienkernen, Mais & Joghurdressing (vegetarisch)

Mediterraner Salat mit Paprika, Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Oliven, Feta, Essig & Öl (vegetarisch)

Rapunzel-Salat mit Pinienkernen, Erdbeeren & fruchtigem Vinaigrette (vegan)

Suppen – serviert in der Bügelflasche inkl Schutzdeckel:

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln

Rote Beete-Kokosmilchsuppe (vegan)

Karotten-Orangen-Ingwer Suppe

Dessert – serviert im Weckglas inkl. Schutzdeckel

Cremiges Karamell-Vanille Panna Cotta an Honig-Brombeeren Topping (vegetarisch)

Weißes Espressomousse an Orangenragout unter der Minz-Haube (vegetarisch)

Mit Maracuja marinierter Obstsalat (vegan)

Preise pro Portion
bei Auswahl je einer Sorte pro Komponente

Vorspeise/ Suppe	4,90 €
Grüner Beilagensalat	3,50 €
Hauptgang	10,00 €
Dessert	3,00 €
Hausgemachter Blechkuchen	3,00 €

Konditionen

Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. 7% MwSt.

Es gilt ein Mindestbestellwert von 200,00 € netto zzgl. Transport.

Die Preise gelten für Lieferungen wochentags (Montag bis Freitag) von 10.00Uhr–17.00 Uhr.

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

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