

Business Lunch Mai 2021

Hauptgerichte serviert in der Vytal Bowl

Datum	Carnivore Hauptgerichte	Vegetarische & vegane Hauptgerichte
03.05.2021	Zitronenhähnchen mit Vollkorn-Penne an frischen Kräutern & gegrilltem Spargel	Vegane Fusilli mit gerösteter Zucchini, gegrilltem Spargel, getrockneten Tomaten & Haselnuss Pesto
04.05.2021	Rindergulasch mit gerösteter Paprika & Petersilie, dazu Wildreis	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch, Sprossen, Ananas & Ingwer, dazu Wildreis
05.05.2021	Penne an gegrilltem mediterranem Gemüse & Lachsfilet in Hummercremesauce	Penne Pesto Rosso mit Cashewkernen, Kirschtomaten, Pinienkerne, Basilikum
06.05.2021	Putenbraten in Rosmarin-Jus, dazu Spargel-Risotto mit Schalotten	Quinoa-Boulette auf Grillgemüse & Spargel-Risotto
07.05.2021	„Beef-Bowl“ mit Orecchietten, Roastbeef, Mozzarella, Kirschtomaten, Ruccola, Gemüse, Pinienkernen, Parmesan & Basilikum-Pesto	„Asparagus Bowl“ mit Orzchietten, Spargel, Seidentofu, Kirschtomaten, Ruccola, Gemüse, Pinienkernen, Parmesan & Basilikum-Pesto
10.05.2021	Lachsfilet mit einer Zitronen-Estragonsauce auf Mangoldgemüse & Basmatireis	Rote Beete Frikadellen an leichter Tomatensauce mit regionalem Gemüse & Kartoffeln
11.05.2021	Rinderstreifen in pikantem Thymian-Rosmarinsud an Zucchini & Wildreis	Kichererbsen-Linsenbratling mit Karottengemüse in Sesam-Joghurtsauce
12.05.2021	Indonesisches Chicken Curry an Safran Reis	Indonesisches Jackfruit Curry mit Yasmin Reis
13.05.2021	Putengeschnetzeltes in Champignons-Rahmsauce & Sellerie-Kartoffelstampf	Fusilli mit Champignons, Frühlingszwiebeln & Chilli an leichter Kokossauce
14.05.2021	„Oriental Bowl“ mit Hähnchen-Shawarma, Kartoffeln, Mandel-Couscous, Radieschen, Blumenkohl, Minze & Tahini-Dressing	„Oriental Vegan Bowl“ mit Sellerie-Shawarma, Falafel-Bällchen, Kartoffeln, Mandel-Couscous, Radieschen, Blumenkohl, Minze & Tahini-Dressing
17.05.2021	Maishähnchenbrust auf Korbelsauce mit Parmesan-Gnocchi, Zuckerschoten & Möhren	Vegane Maccheroni mit Spargelspitzen, Petersilie, Datteltomaten, Chiliöl & Sonnenblumenkernen
18.05.2021	Kalbsrahmgulasch mit Waldpilzen & Spätzle	Veganes Gulasch mit Tofu, Pilzen mit Basmatireis
19.05.2021	Putensteak in Tandoori-Ingwersud, Frühlingsgemüse, Stampfkartoffel	Rote Beete Frikadellen an Tomatensud mit regionalem Gemüse & Stampfkartoffel
20.05.2021	Ausgelöste Hähnchenkeule mit Wok Gemüse, Austernsauce, Kaffirblätter & Basmati Reis	Tandoori-Tofu in eigener Marinade mit Gemüse-Reis & gebratenem Pak Choi
21.05.2021	„Salmon Bowl“ mit Glasnudeln, Lachs, Avocado, Möhren, Edamame, Chinakohl, Sojasprossen & Limetten-Ingwer-Dressing	„Korea Vegan Bowl“ mit Glasnudeln, Seidentofu, Avocado, Möhren, Edamame, Chinakohl, Sojasprossen & Limetten-Ingwer-Dressing
24.05.2021	Hähnchenbrust mit Gremolata, Blumenkohlpüree & Bulgur	Chili-Lime Tofu auf geschmortem Ofengemüse mit Thymian & Rosmarinkartoffeln an Tahini-Sauce
25.05.2021	Ragout vom Tafelspitz, Champignons, Kohl-Variation & Sellerie-Kartoffelstampf	Fusilli mit Mandel-Pesto, Brokkoli, halbtrockneten Kirschtomaten
26.05.2021	Chili-Lime-Chicken auf Ofengemüse mit Thymian & Rosmarinkartoffel, Creme Fraiche	Spiralnudeln mit Spargelspitzen, Petersilie, Datteltomaten, Chiliöl & Sonnenblumenkerne
27.05.2021	Putenmedaillons an leichter Champignoncreme mit Minz-Karotten, dazu Spätzle	Gebackener Kürbis mit Sesamsauce, Kräutern & Granatapfel-Petersilien-Relish, dazu Couscous
28.05.2021	„Cesar Classic“ mit Hähnchen, Blattspinat, Gurke, Tomaten, Romanasalat, Croutons, Parmesan & Ceaser-Dressing	„Spring Bowl“ mit Spargel, Blattspinat, Gurke, Tomaten, Chiccoree, Croutons, Parmesan & Kräuter-Vinaigrette
31.05.2021	Chili con Carne vom Rindergehackten mit Mais, Kidneybohnen & Baguette	Chili sin Carne mit Räuchertofu, Mais, Kidneybohnen & veganer Brot-Variation



Zusätzlich buchbare Speisen:

Vorspeisen – serviert im Weckglas inkl. Schutzdeckel

Spinat-Salat mit Rhabarber, Frühlingslauch und griechischem Feta-Käse an Essig & Öl
Junge Blattsalate mit Spargel, Radieschen, Kresse & Himbeere-Dressing
Baby-Leaf-Salat mit Cherrytomaten, Pinienkernen, Champignons & Basilikum-Vinaigrette

Suppen – serviert in der Bügelflasche inkl Schutzdeckel:

Norwegische Lachssuppe mit Staudensellerie
Zucchini-Spargel-Crèmesuppe mit Steinpilzen
Tandoori-Crèmesuppe mit Kokosmilch (vegan)

Dessert – serviert im Weckglas inkl. Schutzdeckel

Himbeer-Trifle` mit Limoncello-Crème, Himbeeren, Pistazien & Mandel-Biskuit (vegetarisch)
Blueberry-Mini-Cheesecake mit Mandelsplittern (vegetarisch)
Heidelbeer-Kokos-Chia-Pudding (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>