



ERFAHREN & INNOVATIV AUF ÜBER 3000 EVENTS

NACHHALTIGE VERPACKUNGSSYSTEME

REGIONALE ZUTATEN

UMWELTBEWUSSTE FIRMENPOLITIK

ELEKTRO-FUHRPARK

BUSINESS-LUNCH JULI 2021:

Unser nachhaltiges Verpackungssystem

AUS EIGENER ERFAHRUNG WISSEN WIR, WIE SCHWER ES IST, SICH KONSEQUENT NACHHALTIG ZU VERHALTEN. VOR ALLEM, WENN ALLTAGSSTRESS UND UMSTÄNDE WIE CORONA DIE ESSENSPLÄNE DURCHKREUZEN, MAN ESSEN ZUM LIEFERN BESTELLT ODER ESSEN INS BÜRO ODER NACH HAUSE MITNIMMT. AM ENDE BLEIBT IMMER EIN GROSSER BERG MÜLL ZURÜCK.

VERPACKUNGEN AUFWENDIG ZU PRODUZIEREN UND ZU TRANSPORTIEREN, DAMIT SIE NACH NICHT EINMAL 30 MINUTEN IM MÜLL LANDEN UND VERBRANNT WERDEN – DAS IST AUS UNSERER SICHT EINE RIESIGE RESSOURCENVERSCHWENDUNG.

MIT VYTAL WOLLEN WIR DAHER UNSEREN BEITRAG ZUR NACHHATIGKEIT BEITRAGEN UND GEWÄHRLEISTEN TROTZ DES NEUEN VERACKUNGSSYSZEMS DIE HÖCHSTE QUALITÄT AUCH BEI WARMEN SPEISEN.

*ALTERNATIV STELLEN WIR ABER SELBSTVERSTÄNDLICH AUF WUNSCH, UNSEREN WARMEN BUSINESS-LUNCH IN XXL-WECKGLÄSERN VIA CHAFING DISH ZUR VERFÜGUNG



Hauptgerichte - serviert in der nachhaltigen Vytal-Box

Carnivore Gerichte:

- Maishähnchenbrust auf Kerbel-Sauce an Parmesan-Gnocchi, Zuckerschoten und dreierlei Möhren
- Kalbs-Tafelspitz an Kartoffel-Sellerie-Püree & buntem Wurzelgemüse an Meerrettich-Sud
- Linguine mit Lachsstreifen & grünen Spargelspitzen in leichter Zitronen-Sauce

Vegetarische Gerichte:

- Gemüseaultaschen in Salbeibutter mit grünen Spargelspitzen, Lauch & getrockneten Tomaten
- Bärlauch-Crepes gefüllt mit Sommergemüse & Kräutersaitlingen - mit Mozzarella gratiniert
- Orchietten mit Kirschtomaten, Pinienkernen & sommerlichem Gemüse - verfeinert mit Wiesenkräutern

Vegane Gerichte:

- Quinoa-Boulette an Kartoffel-Selleriestampf & Ratatouille
- Gnocchipfanne mit Baby-Blattspinat, Pinienkernen & grünen Spargelspitzen
- Maccheroni mit Datteltomaten, Sonnenblumenkernen, Petersilie & Chili-Öl



Preis pro Portion: 10,00€

ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stk. pro Sorte

Vorspeisen - serviert in der kleinen nachhaltigen Vytal-Box

- Junge Blattsalate mit Cherrytomaten, Pinienkernen, Champignons & Basilikum-Vinaigrette
- Salat aus Süßkartoffeln mit Ziegenkäsepralineenn, Pienienkern & Cranberries an Himberr-Dressing
- Rapunzel-Salat mit Orangenfilets, Sesam, Cherrytomaten & Joghurtdressing



Preis pro Portion: 4,90€

ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stk. pro Sorte

Dessert - serviert im sterilen Weckglas inkl. Schutzdeckel

- Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille (vegetarisch)
- Mousse au chocolate (vegetarisch)
- Rhabarber-Erdbeer-Crumble (vegan)



Preis pro Portion: 3,00€

ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stk. pro Sorte

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>



Kontakt

www.delisweb.de

info@iam-catering.de

030 - 334 254 4