



BUSINESS-LUNCH OKTOBER 2021:

ERFAHREN & INNOVATIV AUF ÜBER 3000 EVENTS

NACHHALTIGE VERPACKUNGSSYSTEME

REGIONALE ZUTATEN

UMWELTBEWUSSTE FIRMENPOLITIK

ELEKTRO-FUHRPARK

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:

- Ragout vom Rindfleisch mit Hokkaidokürbis, Pilzen, dreierlei Möhren-Variation & Spätzle
- Putengeschnetzeltes in Cidre-Sauce geschmortem Rosenkohl & Kartoffeln
- Leberkäse am Kartoffel-Selleriestampf, glasierten Möhren & Rahmsauce

Vegetarische Gerichte:

- Gebackener Kürbis mit Sesamsauce, frischen Kräutern & Granatapfel-Petersilien-Relish dazu Couscous
- Ricotta-Ravioli mit Spinatrahm, rote Beete & Walnüsse
- Gebackene Champignons mit Ratatouille & gerösteten Lavendel- Grenaille-Kartoffeln

Vegane Gerichte:

- Kichererbsen-Linsenbratling mit Karottengemüse in Sesam-Joghurtsauce
- Vegane Penne mit Baby-Blattspinat, Pinienkernen & gegrilltem Hokkaidokürbis
- Tandoori-Tofu in eigener Marinade mit Gemüse-Reis & gebratenem Pak Choi



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, gegrilltem Hokkaidokürbis, Champignons & Basilikum-Vinaigrette
- Baby-Leaf-Salat mit grünem Spargel, Artischocken, Brunnenkresse, rosa Grapefruit & Dijoner Senfvinaigrette
- Chicorre-Rucola-Salat mit Weintrauben, Walnüssen & Orangendressing



Preis pro Portion: 4,90€

ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stk. pro Sorte

Dessert - serviert im sterilen Weckglas inkl. Schutzdeckel

- Blueberry-Mini-Cheesecake mit Mandelsplitter (vegetarisch)
- Apfel-Rosinen Strudel (vegetarisch)
- Gegrillte Ananas auf Erdbeer-Pistazienspiegel (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

