



BUSINESS-LUNCH JANUAR 2022:

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 oder im Chafing-Dish

## Carnivore Gerichte:

- Rindermedaillons in einer Weißwein-Senf-Sauce mit geröstetem Brokkoli und la Ratte Kartoffeln
- Hähnchenbrustfilet in einer Honig-Chili-Marinade mit Grillgemüse, Schlosskartoffeln & Kräuterquark-Dip
- Linguine mit Lachsstreifen & grünen Spargelspitzen in leichter Zitronen-Sauce

## Vegetarische Gerichte:

- "Voralberger" Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln - verfeinert mit Muskatnuss
- Tortelloni gefüllt mit Spinat in einer Sahnesauce mit fruchtigen Kirschtomaten
- Bärlauch-Crepes gefüllt mit mediterraneanem Gemüse & Kräutersaitlingen - mit Mozzarella gratiniert

## 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: 11,50€**

ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stk. pro Sorte

# Vorspeisen - serviert in der kleinen nachhaltigen Vytal-Box

- Salat aus Süßkartofflen mit Ziegenkäsepralinen & Cranberries an Himberr-Dressing
- Rapunzel-Salat mit Orangenfilets, Sesam, Cherrytomaten & Joghurtdressing
- Junge Blattsalate mit Cherrytomaten, gegrilltem Hokkaidokürbis, Champignons & Basilikum-Vinaigrette



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)
- Rharbarber-Apfel-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](http://www.delisweb.de)

[info@iam-catering.de](mailto:info@iam-catering.de)

030 - 334 254 4

