



ERFAHREN & INNOVATIV AUF ÜBER 3000 EVENTS

NACHHALTIGE VERPACKUNGSSYSTEME

REGIONALE ZUTATEN

UMWELTBEWUSSTE FIRMENPOLITIK

ELEKTRO-FUHRPARK

BUSINESS-LUNCH April 2022:

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:

- Sautierte Hähnchebrust | Zweierlei Gnocchi | Romanesco-Möhren-Gemüse | Thymian-Zitronensauce
- Putenbruststreifen | Farfalle | Edamame | Grüner Spargel | Ricotta Creme
- Lachsfilet | Zitronen-Estragonsauce | Cous Cous | Mangoldgemüse

Vegetarische Gerichte:

- Gemüseaultaschen | Salbeibutter | Junger Lauch | Spargelspitzen | Getrocknete Tomaten
- Gebratene Rote Beete | Spinatrisotto | Kirschtomaten | Pinienkerne
- Macherroni | Spargelspitzen | Petersilie | Datteltomaten | Chilliöl | Sonnenblumenkernen

Vegane Gerichte:

- Glasierter Rettich- & Auberginen-Variation | Miso | Brauner Zucker | Geschmorter Chinakohl | Sesam | Cous-Cous
- Selleriebraten | Tahinisauce | Sautierte Karotten | Geröstete Drillingskartoffeln
- Süßkartoffel-Curry | Brokkoli | Zucchini | Kaiserschoten | Zitronenreis



Preis pro Portion: 11,50€

ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stk. pro Sorte

Vorspeisen - serviert im Glas

- Blattsalatvariation | Gebratener grüner Spargel | Granatapfelkerne | Limetten-Dressing (vegan)
- Chicorre-Rucolasalat | Weintrauben | Walnüsse | Orangen-Dressing (vegan)
- Kichererbsensalat | Granatapfel | Möhren | Gurken (vegan)



Preis pro Portion: 4,90€

ab einer Mindestbestellmenge von 10 Stk. pro Sorte

Dessert- serviert im Glas

- Vanillemousse | Mango-Topping (vegetarisch)
- Zitronen-Creme | Biskuit (vegetarisch)
- Veganer Quark-Trifel | Waldbeeren (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

