

## Kasino der BGW Bestellung/Preisliste Catering, Stand 01.Juni 2014

Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege  
 Hans-Martin Möller, Pappelallee 35, 22089 Hamburg  
 mail@kasinoteam.de  
 Tel. BGW: (040) 202 07 - 2482 Tel.: (040) 209 48 - 227 Fax: (040) 209 48 - 228

Datum	
Beginn/Ende	
Personenanzahl	

Raumnummer	
Ansprechpartner	
Abteilung	
Telefonnummer	

### Für Bestellungen aus diesem Sortiment benötigen wir einen Vorlauf von 3 Werktagen!

Artikel	Lieferpreis	Anzahl
Canapes, gemischt ( ab 5 Personen ) Stück	€ 1,70	

### Suppe/Eintopf, max. 2 Auswahlmöglichkeiten pro Sitzung

	1/4l, € 3,00	Anzahl	1/2l, € 6,00	Anzahl
Kartoffelsuppe mit Einlage				
Geflügelcremesuppe				
Hühner-Gemüse Eintopf				
Gulaschsuppe				
Feuertopf				
Tomatensuppe				
Erbseneintopf mit Einlage				
Gemüse Eintopf, vegetarisch				
Gemüsecremesuppe, vegetarisch				
Tomatensuppe, vegetarisch				
Brot zur Suppe, Portion	€ 0,50			

Fingerfood, gemischt ( ab 5 Personen )	pro Person	€ 7,50	Anzahl	
Antipasti, gemischt ( ab 5 Personen )	pro Person	€ 7,50	Anzahl	

### Lieferung der Buffetvorschläge ab 10 Personen pro Buffetvorschlag

Buffet Nr. 1*		pro Person	€ 14,50	Anzahl	
Buffet Nr. 2*		pro Person	€ 17,50	Anzahl	
Buffet Nr. 3*		pro Person	€ 14,50	Anzahl	
Buffet Nr. 4*		pro Person	€ 17,50	Anzahl	
Buffet Nr. 5*		pro Person	€ 25,50	Anzahl	

\* Die Zusammenstellung der einzelnen Buffets finden Sie auf der Folgeseite

Datum

Unterschrift

## **Kasino der BGW Zusammenstellung der Buffets**

Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienste und Wohlfahrtspflege  
Hans-Martin Möller, Pappelallee 35, 22089 Hamburg  
mail@kasinoteam.de  
Tel. BGW: (040) 202 07 - 2482 Tel.: (040) 209 48 - 227 Fax: (040) 209 48 - 228

### **Buffet Nr. 1 "kalt"**

Auswahl an gemischten Braten und Mett, Räucherfischplatte, Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen  
Käseauswahl, Kartoffelsalat, Rohkostsalat, div. Saucen, Dips, Butter und Brotauswahl  
Rote Grütze und Vanillesauce

### **Buffet Nr. 2 "kalt"**

Parmaschinken mit Melone, Antipasti-Auswahl, Putenbrust mit Thunfischsauce,  
Tomaten-Mozzarella Salat, Rucola mit frischem Parmesan, Meeresfrüchtesalat,  
Nudelsalat, Rohkostsalat, div. Saucen, Dips, Butter und Brotauswahl  
Creme Tiramisu

### **Buffet Nr. 3 "warm"**

Kräuterspießbraten mit Dijon-Jus, Putenmedaillons mit Waldpilzrahm,  
Bratkartoffeln, Spätzle, warmer Kartoffelsalat, Bohnen im Speckmantel, Kaisergemüse,  
Krautsalat und Rohkostsalat  
Erdbeer- Rhabarbercreme

### **Buffet Nr. 4 "warm"**

Schweinefilet-Medaillons mit Ratatouille, Lachsfilet mit Weißweinsauce,  
Wildreis, Pasta, Kartoffelgratin, Broccoli, Blattspinat  
Rucola Salat und Rohkostsalat  
Quarkcreme mit frischem Obstsalat

### **Buffet Nr. 5 "warm/kalt"**

Räucherfischplatte, Antipasti-Auswahl, Käseauswahl  
Lachsfilet mit Safransauce, Schweinefilet-Medaillons mit Steinpilzrahm,  
Putenbrust mit Kokos-Currycreme  
Kartoffelgratin, Wildreis, Pasta, Broccoli, Blattspinat, Wurzelgemüse  
Salatvarianten, div. Saucen, Dips, Butter und Brotauswahl  
weißes und braunes Schokoladenmousse mit Fruchtmark

**Auf Wunsch gern auch andere Buffet-Zusammenstellungen nach Absprache**