

Kasino der AOK Bestellung Catering vom 01.02.2016

Birsen und Hans-Martin Möller, Pappelallee 22-26, 22089 Hamburg

aok@kasinoteam.de Tel: (040) 2023 1560 Fax: (040) 2393 4635

www.kasinoteam.de

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				
Gemüse cremesuppe, 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 AOK Zusammenstellung der Buffets

Birsen und Hans-Martin Möller, Pappelallee 22-26, 22089 Hamburg

aok@kasinoteam.de Tel: (040) 2023 1560 Fax: (040) 2393 4635

www.kasinoteam.de

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