



# Die Leckeren

CATERING - EVENTS

E-Mail : [bestellung@dieleckeren.com](mailto:bestellung@dieleckeren.com)

Tel.- 040 / 866 83 272

Fax.- 040 / 866 83 273

<http://www.dieleckeren.com/>

## **Inhalt:**

Antipasti - Mediterrane Vorspeisen  
Salate  
Suppen  
warme Speisen ( Fleisch & vegetarisch )  
warme Speisen ( Fisch ) **NEU !!!**  
Nudelgratins  
Lasagne  
Pasta **NEU !!!**  
Sandwiches / Wraps **NEU !!!**  
Aufläufe  
Spezialitäten - Platten  
Oliven  
Brot - Ciabatta  
Feine Cremes  
Feinkost Butter  
Quiche  
Desserts  
Getränke  
Preisliste : Geschirr & Mobiliar

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Antipasti – Mediterrane Vorspeisen

je 100 g = 2 €

**Empfehlung:**

**Pro Person ( 500g ) Diese Menge ist als Hauptspeise gedacht**

**Pro Person ( 250g ) Diese Menge ist als Vorspeise gedacht**

1. Kleine Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten in Basilikum- Senfsoße
2. Eingelegte Artischockenherzen
3. Gegrillter Fenchelsalat mit rosa Pfeffer
4. Mediterraner Salat mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Zuckerschoten und Oliven
5. Italienischer Bohnensalat mit Staudensellerie und Thunfisch
6. Eingelegte Curry-Zucchini mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen
7. Indischer Kartoffelsalat mit Tandori und Koriander
8. Möhren in Basilikum-Mascarpone-Creme und Ingwer
9. Datteln im Speckmantel
10. Grüne Bohnen in Knoblauch und Zitrone gebraten mit gehobeltem Parmesan und Bruschetta
11. Gegrillte Champignons in Rotwein-Marinade mit Zwiebeln und Kräutern
12. Gebackene Auberginen in Basilikum-Tomatensauce mit frisch gehobeltem Parmesan
13. Nudeln in hausgem. Rucolapesto mit Cherry-Tomaten und gerösteten Pinienkernen
14. Süß-sauer marinierte Silberzwiebeln in Balsamico-Honig-Dressing
15. Marinierte Kichererbsen mit Rucola und roten Zwiebeln, gewürzt mit Kreuzkümmel
16. Zucchini in pikanter Tomatensauce mit Parmesan und frischem Basilikum
17. Knackig gegrilltes Gemüse mit frischem Oregano
18. Pikante Hackbälle in leckerer Honig-Chilisauce mit frischem Koriander
19. Hot Chickenwings in süß-saurer Soße
20. Austernpilze mit Lauchzwiebeln in pikanter Thai-Soße
21. Marokkanisches Cous-Cous mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, dazu Zitronen- Dressing
22. Rosmarin-Kartoffeln in Thymian-Chili-Marinade
23. Gegrillter Porree mit Cherry-Tomaten und Zuckerschoten
24. Spinat mit Zitronen-Ricottasauce und frisch gehobeltem Pecorino
25. Ingwermöhren mit Balsamico-Koriander- Dressing
26. Nudeln mit rotem Pesto, Rucola und mariniertem Schafskäse, dazu geröstete Pinienkerne
27. Indischer Gemüsesalat mit gegrillten Zuckerschoten
28. Mini-Mozzarella in Knoblauch-Basilikum-Dressing
29. Gegrillte Paprika in einer Basilikum-Honig-Marinade
30. Gestiftelte Möhren in Basilikum-Olivenöl-Marinade
31. Süß-saurer Linsensalat mit Karotten- und Selleriewürfeln
32. Italienischer Kartoffelsalat mit Olivenöl, Aceto Balsamico und roten Zwiebeln
33. Rote Betesalat mit Zwiebeln, indisch gewürzt

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Salate

## **Preiskategorie A : 5 € pro Portion**

1. Türkischer Bulgursalat mit Gurken, Tomaten, Lauchzwiebeln mit Zitronendressing
2. Asiatischer Salat mit Zuckerschoten, gemischten Sprossen, Lauch, süß-sauer eingelegtem Gemüse und gerösteten Pinienkernen
3. Tomatensalat mit Schafskäse gratiniert
4. Marktfrischer Blattsalat mit Tomaten, Gurke, Paprika und italienischer Vinaigrette

## **Preiskategorie B : 5,50 € pro Portion**

1. Grünkernsalat
2. Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni
3. Caesar's Salad mit Knoblauchcroutons
- 4 Fenchel-Orangensalat

## **Preiskategorie C : 6,50 € pro Portion**

1. Feldsalat mit Rucola, Schafskäse, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen
2. Avocadosalat mit Knoblauchshrimps
3. Sizilianischer Salat mit Tomaten, Orangenfilets und Weintrauben
4. Frischer Marktsalat mit Meeresfrüchten

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Suppen

## **Preiskategorie A : 3,70 € pro Portion ( ca. 330 ml )**

1. Toskanische Tomatensuppe
2. Zucchini-Cremesuppe mit frischer Minze
3. Klassische Minestrone
4. Broccoli-Cremesuppe
5. Paprika-Cremesuppe
6. Linsensuppe, süß-sauer
7. Kartoffel-Lauchsuppe

## **Preiskategorie B : 4,20 € pro Portion ( ca. 330 ml )**

1. Pikante thailändische Gemüsesuppe
2. Spinat-Cremesuppe
3. Kürbis-Cremesuppe mit Ingwer, Koriander und Curry
4. Spargel-Cremesuppe
5. Zuckerschoten-Cremesuppe
6. Hühnersuppe klassisch
7. Orangen-Möhrensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander
8. Jamaikanische Curry-Bananensuppe
9. Holsteiner Kartoffelsuppe

## **Preiskategorie C : 4,70 € pro Portion ( ca. 330 ml )**

1. Getrübete Kartoffelsuppe
2. Gulaschsuppe
3. Hackfleisch-Käsesuppe
4. Waldpilzsuppe (saisonbedingte Cremesuppe mit frischen Waldpilzen)
5. Spinat-Cremesuppe mit Räucherlachsstreifen
6. Thailändische Hühnersuppe (Tom Kah Gai) mit Champignons, Kokosnussmilch und rotem Thai Curry

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Warme Speisen:Fleisch und vegetarisch

(Beilage: wahlweise Nudeln, Reis oder Kartoffeln )

## **Preiskategorie A : 7,90 € pro Portion**

1. Süß-saure Gemüsepfanne
2. Indische Gemüsepfanne

## **Preiskategorie B : 8,90 € pro Portion**

1. Hähnchencurry mit frischer Ananas
2. Hühnerfrikassee mit Basmatireis
3. Hähnchenbrust in Champignon-Sahnesoße
4. Ungarisches Gulasch
5. Jägerpfanne

## **Preiskategorie C : 9,90 € pro Portion**

1. Putengeschnetzeltes in Mascarpone-Basilikumcreme mit Kräuterreis
2. Süß-saure Chinapfanne mit geschnetzelteten Rinderstreifen
3. Schweinegeschnetzeltes nach Art „Stroganoff“
4. Paprikasahne-Hähnchen

## **Preiskategorie D : 10,90 € pro Portion**

1. Schweinemedallions in Mandel-Calvados-Rahmsauce
2. Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce
3. Schweinefilet in Pesto-Sahne
4. Grünkohlschmaus mit Kasseler und Kochwurst, dazu karamellisierte Kartoffeln
5. Putengeschnetzeltes in Steinpilzsahnesauce und Kräuterreis
6. Zartes Putensteak in Eihülle auf Tagliatelle in Estragon-Tomatensauce
7. Zartes Putensteak mit Zwiebel-Champignon-Gemüse und Kräuterreis
8. Schweinerückensteak auf Pesto-Sahnesauce und Kräuterreis
9. Putengeschnetzeltes in Mango-Ingwersauce und Kräuterreis

## **Preiskategorie E : 13,90 € pro Portion**

1. Wildgulasch (Hirsch) mit Preiselbeeren und Kräuterreis
2. Indisches Lammragout, pikant mit Kräuterreis
3. Gebratene Lammfleischstreifen an Rosmarin-Jus mit Kräuterreis
4. Entenbrustfilet in Erdnussrahmsauce

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Warme Speisen: Fisch

## **Preiskategorie A : 11,90 € pro Portion**

1. Hamburger Pannfisch in Dijon-Senfsoße und Kräuterreis
2. Pochierter Heilbutt auf Senfsoße und Kräuterreis
3. Frisches Lachsfilet mit Spargel-Kartoffelgratin auf Sauce Bernaise
4. Frisches Rotbarschfilet auf feinem Blattspinat und Kräuterreis
5. Frisches Rotbarschfilet, gebraten und serviert auf Tomaten-Lauch-Gemüse und Kräuterreis
6. Zartes Rotzungenfilet auf Fenchelgemüse mit Dillsoße und Kräuterreis
7. Schmackhaftes Rotzungenfilet auf Fenchelgemüse mit Pernod-Dillsoße und Kräuterreis

## **Preiskategorie B : 12,90 € pro Portion**

1. Frisches Schollenfilet auf Rahmpilzen mit Kräuterreis
2. Frisches Filet vom Steinbeißer auf Artischocken-Tomaten-Oliven-Gemüse und Kräuterreis
3. Steinbeißer in Dillsoße mit Gurkengemüse und Kräuterreis
4. Gegrilltes Thunfisch-Steak mit Rosmarin-Butter und Kräuterreis
5. Feines Thunfisch-Steak mit Tomaten-Zwiebel-Oliven-Gemüse und Kräuterreis
6. Filet vom Victoriabarsch auf Tomaten-Lauch-Gemüse und Kräuterreis
7. Fischgulasch in rosa Hummersahne mit rotem Pfeffer
8. Fischgulasch in Orangen-Curry
9. Fischgulasch in Dillrahm mit frischer Paprika
10. Hamburger Fischpfanne

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Nudelgratins

Statt Pute ist jederzeit auch Hühnchen möglich!!  
(Wahlweise mit Penne (Rohrnudeln), Farfalle (Schmetterling) oder Fusilli (Spiralnudeln))

## **Preiskategorie A : 7,90 € pro Portion**

1. All'Arrabbiata mit Oliven und Peperoni
2. Fruchtige Tomatensoße (Sommergericht)
  3. Neapolitanische Tomatensoße
  4. Spinat-Sahnesoße
  5. Auberginen-Tomatensoße
  6. Sahnesoße à la Carbonara
  7. Paprika-Sahne
8. Gemüse-Sahne mit Zuckerschoten

## **Preiskategorie B : 8,90 € pro Portion**

1. Sizilianische Tomatensoße
2. Schinken-Sahnesoße
3. Basilikum-Tomatensoße
4. Mozzarella-Tomatensoße
5. Zucchini-Curry-Sahne mit Minze und Pinienkernen
  6. Bolognesesoße
  7. Indische Soße
8. Bananen-Currysoße mit Putenfleisch

## **Preiskategorie C: 9,90 € pro Portion**

1. Tomatensoße à la Frutti di mare
2. Steinpilz-Sahnesoße
3. Hummer-Sahnesoße mit rosa Pfeffer
4. Zuckerschoten/getrocknete Tomaten/Oliven/Rucola/Kapern in Olivenöl (Sommergericht)
  5. Limonen-Sahnesoße mit grünem Spargel ( Saison !! ) und frischem Lachs
  6. Rotweinrahmsoße mit frischem Salbei und Rinderfiletspitzen (Rinderragout)
    7. Zitronengrassoße mit Lachs
    8. Orangen-Sesamsoße (mit Putenbrust)
    9. Wodka-Limonensoße (mit Shrimps)
    10. Salbei-Gorgonzolasoße (mit Putenfleisch)
    11. Tomatensoße mit frischem Rucola (mit Shrimps)
  12. Zucchini-Curry-Sahnesoße mit Minze und Pinienkernen
  13. Rotwein-Salbeirahm (mit Geflügelleber)
  14. Trüffelsahnesoße

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Lasagne

## **Preiskategorie B : 7,90 € pro Portion**

1. Spinat-Lasagne
2. Auberginen-Lasagne
3. Paprika-Lasagne
4. Gemüse-Lasagne
5. Radicchio-Lasagne mit Mozzarella
6. Basilikum-Möhren-Lasagne
7. Champignon-Lasagne
8. Zucchini-Champignon-Lasagne
9. Broccoli-Lasagne
10. Chinesische-Gemüse-Lasagne
11. Radicchio-Lasagne mit Mozzarella

## **Preiskategorie C : 8,90 € pro Portion**

1. Gemischte-Pilz-Lasagne
2. Hähnchen-Curry-Lasagne
3. Pilz-Lasagne mit Schinken und Eiern
4. Wirsing-Schinken-Lasagne
5. Schinken-Broccoli-Lasagne in Kräutersahne
6. Bananen-Curry-Lasagne mit Putenfleisch
7. Hähnchen-Lasagne mit Erbsen
8. Tomaten-Rauke-Lasagne (Sommergericht)
9. Schinken-Lauch-Lasagne in Kräutersahne
10. Bolognese-Lasagne

## **Preiskategorie D : 9,90 € pro Portion**

1. Schinken-Spargel-Lasagne
2. Lachs-Lasagne
3. Scampi-Mangold-Lasagne
4. Tomaten-Estragon-Lasagne mit Muscheln
5. Lasagne à la Frutti di Mare
6. Steinpilz-Lasagne
7. Scampi-Tomaten-Lasagne
8. Fisch-Lasagne mit Chinakohl und Ananas
9. Lammhack-Lasagne
10. Gorgonzola-Lasagne mit Pute

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Pasta

## **Preiskategorie C : 8,90 € pro Portion**

1. Penne All'Arrabbiata mit Oliven und Peperoni, herzhaft zubereitet (scharf)
2. Penne mit Basilikum-Tomatensoße, nach italienischem Originalrezept zubereitet
3. Penne mit frischem Spinat und abgerundet mit original Gorgonzola
4. Penne mit original Gorgonzola Käse
5. Penne mit Auberginen und Tomaten
6. Penne Napoli, leichte fruchtige Tomatensoße
7. Penne in pikanter Tomatensoße mit Zucchini, Parmesan und frischer Minze
8. Penne mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

## **Preiskategorie D : 9,90 € pro Portion**

1. Penne in Salbei-Rahm mit gegrillter Putenbrust
2. Penne mit frischem Spinat und gegrillter Putenbrust
3. Penne mit Sahnesoße à la Carbonara
4. Penne Bolognese, der Klassiker mit frischen Tomaten, gemischtem Hackfleisch und italienischen Kräutern

# Italian-Business-Sandwiches

## **Club Sandwich Stck. 4,50 € ( 2 x Dreiecke !!)**

Herzhafte Italian-Business-Sandwiches mit unserem leckeren, garantiert hausgemachten Basilikum-Pesto

1. Geräucherte Putenbrust, Rucola, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate, Sandwich-Creme
2. Salami, Butterkäse, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate, Sandwich-Creme
3. Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum-Pesto, Sandwich-Creme  
...oder Belag nach Wunsch

# Italian Wraps

## **Stck. 5,50 €**

Herzhafte Wraps mit unserem leckeren, garantiert hausgemachten Basilikum-Pesto

1. Knackig gebratenes Hähnchenfilet, Rucola, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate
2. Geräucherte Putenbrust, Eisbergsalat, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate
3. Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum-Pesto, Salz, Pfeffer

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

## Aufläufe

### **Preiskategorie B : 7,90 € pro Portion**

1. Wirsing-Auflauf mit Kartoffel-Kruste
2. Kartoffel-Auberginen-Auflauf (Moussaka)
3. Auberginen-Auflauf à la Toskana
4. Kartoffel-Gratin mit Salbei und Parmesan
5. Gemüse-Auflauf mit Schafskäse gratiniert
6. Kartoffel-Spinat-Gratin mit Oliven und Schafskäse

### **Preiskategorie C : 8,90 € pro Portion**

1. Kartoffel-Möhren-Gratin mit Putenfleisch
2. Kartoffel-Curry-Auflauf mit Putenfleisch
3. Kartoffel-Porree-Gratin mit Putenfleisch
4. Spinat-Hack-Auflauf mit Mozzarella überbacken
5. Broccoli-Auflauf mit Putenbrust und Mozzarella
6. Herzhafter Broccoli-Hack-Auflauf auf Tomatensoße
7. Gratiniertes Kohlrabi-Hähnchen-Ragout
8. Macaroni-Schinken-Auflauf mit Mascarpone

### **Preiskategorie D : 9,90 € pro Portion**

1. Spargel-Kasseler-Auflauf mit Käse-Kruste
2. Pellkartoffel-Auflauf mit Kasseler
3. Italienisches Kartoffel-Gratin mit Steinpilz-Sahnesoße
4. Spargel-Schinken-Gratin auf Sauce Hollandaise
5. Spargel-Gratin mit Hähnchenbrust
6. Kasseler-Lauch-Auflauf mit Butterkäse

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

## Spezialitätenplatten

**kleine Platte (ca. 2-3 Personen als kleine Vorspeise) 17,90 €**  
**mittlere Platte (ca. 4-6 Personen als kleine Vorspeise) 25,50 €**  
**große Platte (ca. 6-8 Personen als kleine Vorspeise) 35,50 €**

1. Vitello Tonnato mit frischen Kapern-Äpfeln
2. Rinder-Carpaccio mit Pecorino-Käse auf einem Rucola-Bett & Pinienkernen
3. Zuckermelone mit Parmaschinken
4. Italienische Käseplatte (Taleggio, Pecorino, Bel Paese, Südtiroler, Emmentaler )
5. Italienische Aufschnittplatte (Fenchel-Salami, Knoblauch-Salami, Mortadella und Parmaschinken)
6. Lachsrollchen gefüllt mit Honig-Senf-Dillsoße, mit rosa Pfeffer dekoriert

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Oliven

**je 100 g. 2 €**

1. Grüne Oliven mit Mandeln
2. Grüne Oliven mit Paprika
3. Grüne Oliven mit Knoblauch
4. Kleine grüne Oliven mit Paprika
5. Große grüne Oliven mit Stein
6. Große grüne Oliven ohne Stein
7. Kleine Kalamata mit Stein
8. Kleine Kalamata ohne Stein
9. Milde kleine schwarze Oliven ohne Stein
10. Grüne Oliven mit Anchovis ohne Stein
11. Grüne Oliven mit Limonengeschmack ohne Stein

# Brot

**je 3 €**

1. Classic-Ciabatta
2. Tomaten-Basilikum-Ciabatta
3. Oliven-Ciabatta
4. Kräuter-Ciabatta

# Feine Cremes

**je 100 g. 2 €**

1. Schafskäse-Rucola mit getrockneten Tomaten
2. Avocado-Basilikum-Frischkäsecreme
3. Aioli, pikant herzhaft Knoblauchcreme
4. Knoblauch-Joghurt mit frischer Minze
5. Thunfisch-Dill-Creme
6. Asia Dip, pikant mit Ingwer, Zitronengras und Koriander
7. Guacamole
8. Bärlauchcreme ( Saison )

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

## Butter

**1,80 € pro Portion ca. 50 g**

1. Tomaten-Rucola-Butter
2. Salbei-Butter
3. Oliven-Butter
4. Rucola-Butter
5. Knoblauch-Butter
6. Chili-Rucola-Butter
7. Basilikum-Butter
8. Bärlauch-Butter (Saison)
9. Thunfisch-Butter
10. Schnittlauch-Butter
11. Kräuter-Butter

## Butter

**2,50 € pro Portion ca. 50 g**

1. Trüffel-Butter
2. Steinpilz-Butter

## Quiche

**29,50 € pro Torte ca. 1500 g**

Eine gebackene Gemüsetorte mit frischen Kräutern und Ei

1. Mixgemüse-Quiche
2. Spinat-Quiche
3. Champignon-Quiche

## Desserts

**3,80 € pro Portion**

1. Klassisches Tiramisu
2. Pannacotta mit Waldfruchtsoße
3. Pannacotta mit Erdbeersoße
4. Pannacotta mit Himbeersoße
5. Limetten-Mousse
6. Kokos-Mousse
7. Rote Grütze mit Vanillesoße

**5,00 € pro Portion**

1. Obstsalat aus frischen Früchten:  
Ananas, Weintrauben, Physalis, Apfel und saisonales Obst  
in einem leichten Zitronen-Dressing.

Wahlweise dazu Schokoladenraspeln oder Wallnusskerne

2. Mousse au Chocolat
3. Mascarpone-Creme mit frischen Früchten

## Dessert-Fingerfood

**1,50 € pro Stck.**

Obst-Spieße

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

# Getränke

## Softdrinks (auf Wunsch vorgekühlt)

1. Orangensaft 1L **2,50 €**
2. Apfelsaft klar 1L **2,50 €**
3. Apfelsaft trüb 1L **2,50 €**
4. Cola, Fanta, Sprite etc. 1L **2,00 €**
5. Fürst Bismarck 0,75L **1,70 €**
6. Apollinaris 0,75L **1,70 €**
7. San Pellegrino 0,75L **2,50 €**
8. Bionade Holunder 0,3L **1,60 €**
9. Bionade Litchi 0,3L **1,60 €**
10. Bionade Kräuter 0,3L **1,60 €**

## trockener Rotwein

**9,50 € je Flasche 0,7L**

1. Otoñal Rioja, Spanien (fruchtig, kräftiger Geschmack)
2. Legado Muñoz, Spanien (würzig mit leichter Vanille-Kaffee-Note)
3. Valtier Reserva Tempranillo/Bobal (samtig-weich mit würzig-eleganter Holznote)
4. Artero Crianza Merlot, Tempranillo (intensives Fruchtroma, feine reife Tannine)
5. Viña Albali Tempranillo (sehr kräftig, fruchtig mit einem Hauch von Wildbeeren)

## trockener Weißwein

**9,50 € je Flasche 0,7L**

1. Otoñal Rioja, Spanien (kräftiger Geschmack)
2. Marques de Riscal Rueda (kräftig, vollmundig, mit Pfirsich-Ananasaromen)
3. Acantus Sauvignon Blanc (sehr blumiger Geschmack, intensiv im Aroma)
4. Anoranza Macabeo Sauvignon Blanc (kräftig, fruchtiger Nachhall)
5. Garcal Garcia Vinho Verde (für den Sommer geeignet, leicht & sprizig !!)

## Sekt & Champagner

**9,50 € je Flasche 0,7L**

Sekt trocken, Brut D´Argent ( Chardonnay )  
(süffig, frische Frucht, sehr feine Perlage)  
J.P.Chenet Dry

## Bier

1. Jever 0,3L **1,50 €**
  2. Holsten <sup>k</sup>nicht 0,3L **1,50 €**
  3. Warsteiner 0,3L **1,50 €**
  4. Becks Classic, Gold, Lemon 0,3L **1,50 €**
- weitere Biere (Flaschen & Fassbiere) auf Anfrage

**- zurück zur Inhaltsangabe -**

## Leihgebühr :

### **Besteck & Geschirr**

Messer **0,35 €**

Gabel **0,35 €**

Löffel **0,35 €**

Dessert-Löffel **0,35 €**

Teller **0,45 €**

Dessert-Teller **0,45 €**

Dessert-Schälchen **0,45**

Suppen-Teller **0,45 €**

Kaffee Tasse incl. Untertasse **0,55 €**

Wasser-Glas **0,45 €**

Universal Wein-Glas **0,45 €**

Prosecco-Glas **0,45 €**

Chafing-Dish **14,50 €**

(Speisewarmhalter, inklusive 2 x Brennpaste und Vorlegebesteck)

Elektrische Suppen-Station incl. Kelle **14,50 €**

Kühlbox inklusive Crashed-Eis oder Eiswürfel **19,50 €**

Filter-Kaffeemaschine incl. Pumpkanne **50 €**

Teestation incl. Wasserkocher und Pumpkanne **30 €**

Champagnerschale (chrom ) **9,50 €**

Flaschenkühler (chrom ) für die Tische **4 €**

Festzelttisch ( 220 cm x 50 cm ) **14 €**

Festzeltbank ( 220 cm x 25 cm ) **6 €**

Hussen (beige oder weiss) **je 8 €**

Bistrotisch (120 cm / 60 cm) **14,50 €**

Zapfanlage incl. Durchlaufkühler auf Anfrage

Weiteres Mobiliar sowie Partyzelte auf Anfrage z.B.:3m x 3m Pagodenzelt (weiss ) **75 €**

Es ist nicht nötig, das geliehene Geschirr abzuspülen.

Anlieferung, Buffetaufbau und Dekoration werden nach Absprache berechnet.

Sprechen Sie uns gerne an, falls Sie individuelle Wünsche haben.

Für die Anlieferung im Umkreis von fünf km berechnen wir **17,50 €**

Für Anlieferungen bis zu 10 km berechnen wir **22,50 €**

Bei jeder Anlieferung die über den Umkreis von 10 Kilometern hinaus geht, erbitten wir eine persönliche Vereinbarung.

Für Servicepersonal berechnen wir **22,50 €** pro Stunde.

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Bei Auslieferungen an Sonn- und Feiertagen  
berechnen wir einen Aufschlag von **20 €**.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Catering- & Event- Team „Die Leckeren“

**- zurück zur Inhaltsangabe -**