

Orangerie



Hechingen

Business-Show-Küche



Schwäbischer
Linseneintopf
mit hausgebackenem
Dinkel-Brötchen
12,50 €



Hausgemachte
Gemüsesuppe
mit hausgebackenem
Dinkel-Brötchen
9,50 €



Der Ländle-Klassiker:
Linsen mit Spätzle
und Saitenwürstle
15,50 €



Sämiges
Risotto
mit gegrilltem Frisch-Gemüse
16,50 €



Hähnchen-
Geschnetzeltes
mit Basmati-Reis
18,50 €



Hausgebratene
Dinkel-Pfannkuchen
mit Grillgemüse + süßen Beeren
14,50 €



Italienische Nudelpfanne
mit gebratenem Gemüse
und Tomatensoße
14,50 €



Currywurst
mit hausgebackenem
Dinkel-Ciabatta
14,50 €



2 Rinder-Burger
zum Selberbelegen
mit 3 frischen Dip-Soßen
und gebackenen Kartoffelwürfeln
17,50 €



Hülsenfrüchte-
Potpourri
aus verschiedenen Linsen und Bohnen
mit hausgebackenem Dinkelbrötchen
13,50 €



Süßes:
Rote Grütze
mit Vanilleschaum
9,50 €



Süßes:
Hausgemachter
Ofenschlupfer
mit Vanilleschaum
9,50 €



Süßes:
Hausgemachter
Milchreis
mit warmen roten Beeren
9,50 €



3 hausgemachte
Brotaufstriche
zum Selbstbestreichen
mit Scheiben vom frischen Dinkelbrot
14,50 € (für 5 Brotscheiben)



Give-Away für Ihre Gäste:
Gewürzsatz des Essens
aus der Hechinger Manufaktur
mit Kochrezept zum Nachkochen
7,50 €

Frisch vor den Augen Ihrer Gäste gekocht, ohne Zusatzstoffe, ohne Fertigprodukte, nachhaltig zubereitet

Die gesetzlich vorgeschriebenen Allergen- und Zusatzstoffhinweise finden Sie auf dem rückseitigen Bestellblatt

Preise pro Portion zzgl. USt / Mindestauftragswert 680,00 € zzgl. USt

Anfrage Business-Show-Küche | Orangerie Hechingen

Firma (gemäß Rechnungsanschrift)

ggf. Abteilung

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Ansprechpartner Vor- und Zuname

Telefon, Durchwahl

E-Mail

beste Erreichbarkeit

Schwäbischer Linseneintopf ^S mit Dinkel-Brötchen, 12,50 €   _____ Portionen (mindestens 10)

Hausgemachte Gemüsesuppe ^S mit Dinkel-Brötchen, 9,50 €   _____ Portionen (mindestens 10)

Linsen ^S mit Eierspätzle ^W und Geflügel-Saitenwürstle ¹, 15,50 € _____ Portionen (mindestens 10)

Risotto ^S mit Grillgemüse, 16,50 €   _____ Portionen (mindestens 10)

Hähnchen-Geschnetzeltes ^S mit Basmati-Reis, 18,50 € _____ Portionen (mindestens 10)

Dinkel-Pfannkuchen mit Grillgemüse ^S und süßen Beeren, 14,50 €    _____ Portionen (mindestens 10)

Nudelpfanne ^W mit gebratenem Gemüse ^S und Tomatensoße ^W, 14,50 € _____ Portionen (mindestens 10)

Currywurst ¹ mit Dinkel-Ciabatta, 14,50 € _____ Portionen (mindestens 10)

2 Burger ^S zum Selberbelegen mit gebackenen Kartoffelwürfeln, 17,50 € _____ Portionen (mindestens 10)

Hülsenfrüchte-Potpourri ^S mit Dinkelbrötchen, 13,50 €   _____ Portionen (mindestens 10)

3 Brotaufstriche ^S mit Dinkelbrot (für 5 Brotscheiben), 14,50 €   _____ Portionen (mindestens 10)

Rote Grütze mit Vanilleschaum ^M, 9,50 €  _____ Portionen (mindestens 10)

Ofenschlupfer mit Äpfeln ^{M, W} und Vanilleschaum ^M, 9,50 €  _____ Portionen (mindestens 10)

Milchreis ^M mit roten Beeren, 9,50 €  _____ Portionen (mindestens 10)

Gebackene Spalten aus frischen Rosmarin-Kartoffeln, 7,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Nudeln ^W, 4,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Eierspätzle ^W, 4,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Basmati-Reis, 4,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Grill-Gemüse ^S, 7,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Gegrillte Hähnchenbruststreifen, 8,50 € _____ Portionen (mindestens 5)

Blattsalate mit Dressingauswahl, 6,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Scheiben von Tomaten und Gurken mit Dressingauswahl, 6,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Roher Karottensalat mit Dressingauswahl, 6,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Weiß- und Rotkrautsalat mit Dressingauswahl, 6,50 €   _____ Portionen (mindestens 5)

Gewürzsalz(e) des Veranstaltungs-Essens mit Rezeptur, 7,50 €   _____ Give-Away-Gläser

Vorbereitung pro Hauptspeise inkl. 1,5 Stunden Buffet-Cooking, 350,00 € **1 +** _____ (Anzahl Hauptspeisen)

Jede weitere Servicestunde, 68,50 € _____ nach Absprache

Sprechen Sie mich an, gerne stimme ich Ihre individuellen Wünsche mit Ihnen ab. Oliver Blum (01 60) 96 44 18 15
Bitte senden Sie die vorstehende Anfrage per E-Mail an ob@institut-gastro.de oder per Telefax an (0 74 71) 91 09 78

Preise pro Portion / Mindestauftragswert 680,00 € / alle Preise zzgl. USt

1 Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Phosphate; E Eier; M Laktose / Milchprodukte; S Sellerie; W Weizen

Der Vertrag kommt mit der Zusendung der Auftragsbestätigung als Bestätigung auf diese Anfrage zustande. 50% Vorkasse eingehend
spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung, Rest 1 Tag vor der Veranstaltung. Institut für Gastro-Konzepte, Inhaberin Georgia Blum,
Hölzlinstraße 7, 72379 Hechingen. Mehr Informationen und allgemeine Geschäftsbedingungen unter www.orangerie-catering.de

 vegetarisch

  vegan