

# Des Teufels fette Beute



**FINGERFOOD & CO**



REGIONAL



SAISONAL



HANDGEMACHT

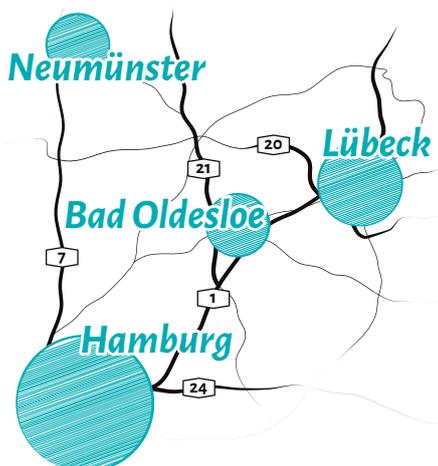


BIOLOGISCH



Grundsätzlich schätzen wir das persönliche Gespräch mit unseren Kund\*innen und erarbeiten gerne mit dir gemeinsam ein individuelles Menü für deine Veranstaltung. Dieses Dokument ist lediglich als Hilfestellung zur Speisenauswahl gedacht und nicht als Bestellformular zu verstehen.

Wir stehen gerne bei Fragen oder Beratungsbedarf zur Verfügung.



## DER FRÜHE VOGEL

Kurzfristige Anfragen können wir je nach Auslastung ggf. nicht bedienen. **Wir bitten daher grundsätzlich um möglichst frühzeitige Anfragen** – auch in Zeiten von Corona. Unsere Stornierungsbedingungen haben wir der aktuellen Situation angepasst, sodass auch bei (Corona-bedingter) kurzfristiger Personenzahl-Änderung oder gänzlicher Absage der Veranstaltung keine Kosten anfallen. Nähere Infos hierzu gerne im persönlichen Angebotsgespräch.



## PREISE INKL. MWST.

Alle Preise in diesem Dokument sind inkl. 5% MwSt. angegeben. Sollte Personal- oder Mietausstattung hinzukommen beträgt der gesetzlich vorgeschriebene MwSt.-Satz 16%. Entsprechend erhöhen sich dann die angegebenen Preise.



## GESCHIRR-RÜCKLAUF

Die Abholung von Buffet-Geschirr erlauben wir uns in Rechnung zu stellen. Dieser Posten entfällt wenn das Geschirr innerhalb des vereinbarten Zeitraums selbst zurück gebracht wird. Auf Anfrage können wir (je nach Menü) auch in Einweg-Geschirr liefern.



## LIEFERUNG

Wir sind in 23843 Bad Oldesloe zuhause. Bis 10 km Anfahrtsweg liefern wir kostenfrei. Für weitere Strecken berechnen wir eine Anfahrtspauschale.



## VEGANE SPEISEN

Als **vegan möglich** gekennzeichnete Speisen können wir in veganer Variante herstellen. Solltest du dies wünschen, **weise uns bitte explizit darauf hin!**

Bis einschließlich  
**Dezember 2020** verzichten  
 wir auf den Zuschlag bei  
 Minder Mengen!

## Spieße

	20 – 40 Stk. (€ pro Stk.)	ab 40 Stk. (€ pro Stk.)
Zitronen-Thymian-Champignons 	0,70 €	0,60 €
Hirtenkäse, Gurke, Tomate, Olive 	0,55 €	0,50 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum 	0,70 €	0,60 €
Gouda mit Chutney	0,45 €	0,40 €

## Blätterteig- Häppchen

Produktionsbedingt kann dieses Gericht  
 nur in 21er Einheiten bestellt werden.

	21 – 42 Stk. (€ pro Stk.)	ab 42 Stk. (€ pro Stk.)
Tomate und Oregano  	0,70 €	0,60 €
Ziegenkäse, Honig und Thymian	0,85 €	0,75 €
Chorizo	1,05 €	0,95 €
Kürbis und Hirtenkäse 	0,95 €	0,95 €
Spinat und Hirtenkäse 	0,95 €	0,95 €

Produktionsbedingt kann dieses Gericht  
 nur in 24er Einheiten bestellt werden.

## Quiche & Co.

	24 – 48 Stk. (€ pro Stk.)	ab 48 Stk. (€ pro Stk.)
Quiche-Ecken mit Speck und Lauch	1,80 €	1,60 €
Quiche-Ecken mit Tomate und Lauch 	1,35 €	1,20 €
Quiche-Ecken mit Rote Bete und Hirtenkäse 	1,65 €	1,50 €
Tortilla de Patata pur	1,10 €	1,00 €
Tortilla de Patata mit Zucchini 	1,55 €	1,40 €
Tortilla de Patata mit Paprika 	1,55 €	1,40 €
Zwiebelkuchen	1,55 €	1,40 €



Bis einschließlich  
**Dezember 2020** verzichten  
 wir auf den Zuschlag bei  
 Minder Mengen!

## Schnittchen

10 – 24 Stk. ab 24 Stk.  
 (€ pro Stk.) (€ pro Stk.)

Fleischsalat	2,20 €	2,00 €
Laugenbaguette Frischkäse und Schnittlauch	1,10 €	1,00 €
Brie mit Chutney	1,55 €	1,40 €
Zitronen-Thymian-Champignons 	1,55 €	1,40 €
Eiersalat	1,80 €	1,60 €
Eiersalat mit krossem Speck	2,10 €	1,90 €
Roastbeef mit Remoulade	3,00 €	2,70 €
Forelle mit Meerrettichcreme	3,00 €	2,70 €
Räucherlachs mit Honig-Senf-Creme	3,55 €	3,20 €
Möhrenlachs 	1,55 €	1,40 €
Krosse Schnittchen mit Knoblauch oder Kräutern 	0,80 €	0,70 €
Bruschetta mit Tomate und Basilikum  	1,65 €	1,50 €

Bis einschließlich  
**Dezember 2020** verzichten  
 wir auf den Zuschlag bei  
 Minderungen!

## Salate im WECK-Glas

10–20 Stk. ab 20 Stk.  
 (€ pro Stk.) (€ pro Stk.)

Taboulé (bunter Couscous-Salat)  	1,65 €	1,50 €
Gigantes Salat (mit großen Bohnen)  	2,35 €	2,10 €
Kartoffelsalat mit Balsamico-Zwiebeln 	1,25 €	1,10 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise 	1,25 €	1,10 €
Nudelsalat italienischer Art 	1,65 €	1,50 €
Nudelsalat mit Curry-Mayonnaise 	1,35 €	1,20 €
Maissalat mit Koriander und Chili 	2,35 €	2,10 €
Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und karamell. Sonnenblumenkernen 	1,90 €	1,70 €
Spargelsalat gebraten  	3,55 €	3,20 €
Kohlrabi-Radieschen-Salat mit Honig-Senf-Dressing 	1,35 €	1,20 €

## Desserts im WECK-Glas

10–20 Stk. ab 20 Stk.  
 (€ pro Stk.) (€ pro Stk.)

Apple Crumble mit Vanillesoße 	1,65 €	1,50 €
Panna Cotta Espresso, Vanille oder Orange 	2,45 €	2,20 €
Vanille Grieß mit Frucht-Topping oder Salzkaramell	1,25 €	1,10 €
Himbeer-Creme mit Rosmarin 	2,45 €	2,20 €
Sahne-Karamell-Pudding	1,45 €	1,30 €
Zartbitter Schokocreme mit Kardamom	2,45 €	2,20 €
Weißer Schokocreme mit Himbeerflocken	2,75 €	2,50 €
Joghurt-Knuspermüsli mit Frucht 	2,75 €	2,50 €
Beeren Tiramisu 	2,75 €	2,50 €



Bis einschließlich  
**Dezember 2020** verzichten  
 wir auf den Zuschlag bei  
 Minder Mengen!

## Besonderes

	10–20 Stk. (€ pro Stk.)	ab 20 Stk. (€ pro Stk.)
Mini Cheeseburger	4,40 €	4,00 €
Mini Cheeseburger vegetarisch	3,85 €	3,50 €
Mini Kartoffelpuffer mit Frischkäse	0,70 €	0,60 €
Mini Kartoffelpuffer mit Frischkäse und Lachs	0,95 €	0,85 €
Chicorée-Schiffchen mit Orangen-Walnuss-Creme	0,90 €	0,80 €
Falafel (kalt serviert) mit Karottensalat und Joghurt-Minz-Dip 	2,75 €	2,50 €
Cevapčići am Spieß (kalt serviert)	2,20 €	2,00 €
Gefüllte rote Eier	2,00 €	1,80 €
Knusperstangen mit Sesam und Dip	2,50 €	2,30 €
Brotkorb „Borrek“ (Laugenstangen, Kräuter-Käsebrötchen, Körnerstangen)	2,50 €	2,30 €
Pfannkuchen-Röllchen mit Spinat und Hirtenkäse	2,20 €	2,00 €
Pfannkuchen-Röllchen mit Champignons und Thymian	2,00 €	1,80 €
Pfannkuchen-Röllchen mit Rote Bete, Ziegenkäse und Honig 	2,20 €	2,00 €
Mini Pancakes mit Blaubeeren und Zitronenfrischkäse 	2,00 €	1,80 €
Mini Pancakes mit Fruchtcreme	1,35 €	1,20 €
Mini Waffeln mit Apfel und Salzkaramell	2,20 €	2,00 €
Mini Waffeln mit Blaubeeren und Zitronenfrischkäse 	2,90 €	2,60 €
Mini Waffeln mit Sahne und Kirschen	2,20 €	2,00 €



REGIONAL



SAISONAL



HANDGEMACHT



BIOLOGISCH

Der Schwerpunkt bei der Zubereitung unserer Caterings liegt auf möglichst regional erzeugten Zutaten, saisonal passenden Menüs und handwerklicher Herstellung. Welche Zutaten wir nicht direkt und regional beziehen können sind dafür bio-zertifiziert. Fleisch und Backwaren werden von regionalen Bio Handwerksbetrieben bezogen. Zudem sind wir selbst seit 2020 mit dem EU-Biosiegel ausgezeichnet und werden somit regelmäßigen Kontrollen unterzogen.

Mehr dazu:

[www.des-teufels-fette-beute.de/ueber-uns](http://www.des-teufels-fette-beute.de/ueber-uns)



DES TEUFELS FETTE BEUTE  
Jacqueline Dietz und Stefanie Dietz GbR  
Wolkenweher Dorfstr. 37a  
23843 Bad Oldesloe

☎ 0170 90 20 706

✉ [moin@des-teufels-fette-beute.de](mailto:moin@des-teufels-fette-beute.de)

[www.des-teufels-fette-beute.de](http://www.des-teufels-fette-beute.de)

Stand 12/2020