



SUPPEN & GRUPPENMAHLZEITEN



REGIONAL



SAISONAL



HANDGEMACHT

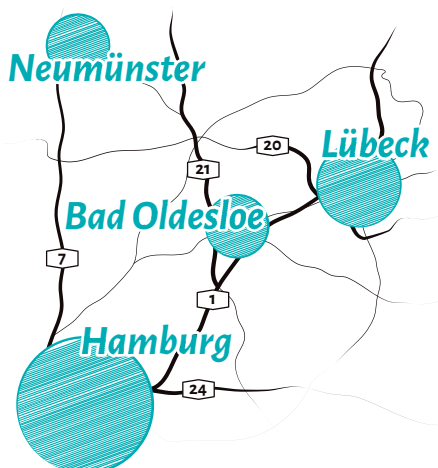


BIOLOGISCH



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!**

Suppen & Eintöpfe legen wir mit 500ml pro Portion an. Sollte eine Speise nur als Vorspeise gereicht werden, empfehlen wir eine geringere Menge. Wir beraten hierzu gerne.

Bis einschließlich
Dezember 2020 verzichten
wir auf den Zuschlag bei
Mindermengen!

Suppen & Eintöpfe

Im Portionspreis inbegriffen: Baguette oder
Sauerteigbrot sowie Fassbutter (auf Wunsch
vegane Margarine)

	10 – 20 Portionen (€ pro Port.)	ab 20 Portionen (€ pro Port.)
Kartoffel-Cremesuppe mit Estragon 	4,40 €	4,00 €
Kürbis-Cremesuppe mit Apfel o. Curry 	1,45 €	1,30 €
Topinambur-Cremesuppe  	6,05 €	5,50 €
Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl 	5,50 €	5,00 €
Klare Rindersuppe mit Grießnockerl	7,70 €	7,00 €
Vegetarisches Curry mit Gemüse der Saison 	6,60 €	6,00 €
Minestrone (Gemüsesuppe italienischer Art) 	5,50 €	5,00 €
Linsensuppe	8,25 €	7,50 €
Winzertopf (Eintopf mit Rindfleisch, Saisongemüse und Rotwein) 	9,90 €	9,00 €
Hackfleisch-Käse-Suppe	8,80 €	8,00 €
Gulaschsuppe vom Rind	9,90 €	9,00 €
Chili con Carne	8,80 €	8,00 €
Chili sin Carne 	8,80 €	8,00 €
Borschtsch 	8,25 €	7,50 €

Wahlweise mit Fleischeinlage:
Wiener 1,00€/Port. **oder** Kohlwurst 1,30€/Port.

Wahlweise mit Fleischeinlage:
Wiener 1,00€/Port. **oder** Kohlwurst 1,30€/Port.

Bis einschließlich
Dezember 2020 verzichten
 wir auf den Zuschlag bei
 Mindermengen!

Pasta & Co.

Im Portionspreis inbegriffen:
 Ein einfacher Salat der Saison

	10 – 20 Portionen (€ pro Port.)	ab 20 Portionen (€ pro Port.)
Schupfnudeln mit Pilzragout 	13,75 €	12,50 €
Spätzle (Knöpfle) mit Rahmgulasch vom Rind	17,05 €	15,50 €
Tagliatelle mit vegetarischer Bolognese 	7,15 €	6,50 €
Farfalle mit Zucchini-Roséwein-Sahnesauce	8,80 €	8,00 €
Orecchiette mit Salsiccia	11,00 €	10,00 €

Aufläufe & Co.

Im Portionspreis inbegriffen:
 Ein einfacher Salat der Saison

	10 – 20 Portionen (€ pro Port.)	ab 20 Portionen (€ pro Port.)
Gemüselasagne 	8,25 €	7,50 €
Lasagne Bolognese	11,55 €	10,50 €
Shepherd's Pie (Lamm)	13,75 €	12,50 €
Cottage Pie (Rind)	9,35 €	8,50 €
Gardener's Pie (ohne Fleisch)	8,25 €	7,50 €
Gemüse-Kartoffelgratin	8,25 €	7,50 €

Bis einschließlich
Dezember 2020 verzichten
wir auf den Zuschlag bei
Mindermengen!

Gruppenmenüs

Im Portionspreis inbegriffen:
Ein einfacher Salat der Saison

	10 – 20 Portionen (€ pro Port.)	ab 20 Portionen (€ pro Port.)
Frikadelle vom Rind mit dunkler Sauce und Petersilienkartoffeln	12,65 €	11,50 €
Vegetarische Bratlinge mit dunkler Sauce und Petersilienkartoffeln 	9,35 €	8,50 €
Kohlrouladen mit dunkler Sauce und Röstkartoffeln	13,75 €	12,50 €
Hühnerfrikassee mit Reis	11,55 €	10,50 €
Grünkohl mit Röstkartoffeln 	17,05 €	15,50 €
Salimbocca von der Pute mit Weißweinsauce und Gnocchi	19,25 €	17,50 €

In der Spargelsaison wahlweise
mit frischem Spargel 1,00€/Port.

Desserts

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



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



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

www.des-teufels-fette-beute.de

Stand 12/2020