



## **BUSINESS LUNCH**





## BUSINESS LUNCH

Die folgenden Hauptgang-Vorschläge unseres Küchenchefs können auf Wunsch durch Salat und Dessert erweitert werden.

Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Hausdressing, Baguette und Butter 2,90 € pro Person

Dessert im kleinen Gläschen 2,50 € pro Gläschen

### Geflügel

Pro Person

Putensteaks auf Curry-Ananas Sauce mit Basmatireis	9,00 €
Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahm mit Spätzle	9,00 €
Hähnchenstreifen mit griechischer Gemüse-Reispfanne mit Fetakäse und Joghurt-Dip	9,00 €
Thai-Chicken-Curry in Kokossauce mit Basmati Reis	9,00 €
Geschmorte Hähnchenkeule auf Gemüse-Kartoffel-Ragout	9,00 €
Putenstreifen mit Apfelspalten in Calvados-Rahm mit Kräuterreis	9,50 €
Saltimbocca von der Pute (mit Parmaschinken) in Salbeisauce auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffel	9,50 €
Libanesisches Zitronenhähnchen mit Gemüse-Cous-Cous	9,50 €

### Schweinefleisch

Kohlroulade mit Specksauce und Kartoffeln	8,50 €
Düsseldorfer Senfbraten mit glasierten Karotten und Röstkartoffeln	8,50 €
Lasagne Bolognese	8,50 €
Prager Honig Schinkenbraten mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	8,50 €
Schweinerückensteak überbacken mit Mozzarella und Tomatensauce, dazu grüne Bohnen und Gnocchi	9,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Gurken- und Kartoffelsalat	9,50 €
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Mandelbrokkoli und Bandnudeln	10,50 €

Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.  
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 15 %; unter 10 Gäste 25 %.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## BUSINESS LUNCH

Die folgenden Hauptgang-Vorschläge unseres Küchenchefs können auf Wunsch durch Salat und Dessert erweitert werden.

Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Hausdressing, Baguette und Butter 2,90 € pro Person

Dessert im kleinen Gläschen 2,50 € pro Gläschen

<b>Fisch</b>	Pro Person
Pochiertes Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Kräuterreis	9,50 €
Hausgemachte Lachs-Spinat-Lasagne	9,90 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit Dillsauce, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	10,50 €
Dorade – auf der Haut gebraten – in Zitronenbutter mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	12,50 €
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Kartoffelwürfeln	14,50 €
<b>Rindfleisch</b>	
Rinder-Hackbällchen mit Pasta in Tomaten-Basilikum Sauce mit Parmesan	9,50 €
Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch	9,50 €
Rinderbraten mit Dijon-Senf-Sauce, glasierten Karotten und Kartoffelgratin	9,90 €
Rinderbraten geschmort in Barolo-Sauce mit Wurzelgemüse und Gnocchi	9,90 €
Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und kleinen Klößen	9,90 €
Rinder-Rouladen mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	9,90 €
Rindergulasch in Paprika-Sauce mit Penne Pasta	9,90 €
Rinderstreifen aus dem Wok mit Sprossen und Pak Choi in süß saurer Sauce mit Duftreis	10,50 €
Rinderstreifen „Stroganoff“ mit grünen Bandnudeln	10,50 €
Rinderstreifen in Pommery-Senf-Sauce mit grünen Bohnen und Bandnudeln	10,50 €

Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.  
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 15 %; unter 10 Gäste 25 %.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## BUSINESS LUNCH

Die folgenden Hauptgang-Vorschläge unseres Küchenchefs können auf Wunsch durch Salat und Dessert erweitert werden.

Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Hausdressing, Baguette und Butter 2,90 € pro Person

Dessert im kleinen Gläschen 2,50 € pro Gläschen

### Vegetarisch

Pro Person

Penna Pasta in Tomaten-Basilikumsauce	8,00 €
Wok-Gemüse in süß-saurer Sauce mit Duftreis	8,00 €
Asiatisches Gemüse mit Reismudeln	8,00 €
Kartoffel-Lauchgratin al Forno in leichter Bechamelsauce	8,00 €
Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Paprika und Pesto	8,00 €
Libanesisches Gemüse mit Minz-Cous-Cous	8,00 €
Fenchel-Zucchini-Gratin	8,00 €
Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Basilikum-Frischkäse-Sauce	8,00 €
Waldpilze in Rahm mit Spinatknödeln	8,90 €
Gemüsefrikadelle mit buntem Ratatouille und Drillingen	8,90 €
Vegetarische Linsen Bolognese mit Spaghetti	8,90 €
Canneloni gefüllt mit Spinat und Ricotta	8,90 €
Möhrengemüse bürgerlich mit Gemüsefrikadellen	8,90 €
Gemüselasagne	8,90 €
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Reis und Tomatensauce	8,90 €

### Vegan

Gemüse Curry mit Duftreis	8,90 €
Asiatisches Gemüse mit Reismudeln	8,90 €
Gebratene Mi-Nudeln mit Sprossen und Wokgemüse in Wasabisauce	8,90 €
Libanesisches Gemüse mit Minz-Cous-Cous	8,90 €
Gemüsefrikadellen mit veganem Kartoffel-Möhren-Eintopf	8,90 €
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Reis und Tomatensauce	8,90 €

Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.  
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 15 %; unter 10 Gäste 25 %.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**