



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	8,50 €
Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahm mit Spätzle	8,50 €
Hähnchenstreifen mit griechischer Gemüse-Reispfanne mit Fetakäse und Joghurt-Dip	8,50 €
Thai-Chicken-Curry in Kokossauce mit Basmati Reis	8,50 €
Geschmorte Hähnchenkeule auf Gemüse-Kartoffel-Ragout	8,50 €
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

Feijoada (Fleisch-Bohnen-Eintopf) mit Reis	8,50 €
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 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Gurken- und Kartoffelsalat	9,50 €
Schweinefilet Piccata auf Tomatensauce mit Brokkoli-Röschen und Bandnudeln	9,50 €

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. 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 | 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

Fisch

Pro Person

Hausgemachte Lachs-Spinat Lasagne	9,50 €
Pochiertes Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Kräuterreis	9,50 €
„Paella Valencia“ Reispfanne mit Meeresfrüchten und Geflügel	9,50 €
Dorade – auf der Haut gebraten – in Zitronenbutter mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	12,50 €
Kabeljaufilet in Senfsauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	12,50 €

Rindfleisch

Rinder-Hackbällchen mit Pasta in Tomaten-Basilikum Sauce mit Parmesan	8,50 €
Rinderbraten mit Dijon-Senf-Sauce, glasierten Karotten und Kartoffelgratin	9,50 €
Rinderbraten geschmorrt in Barolo-Sauce mit Wurzelgemüse und Gnocchi	9,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und kleinen Klößen	9,50 €
Rinder-Rouladen mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	9,50 €
Rindergulasch in Paprika-Sauce mit Penne Pasta	9,50 €
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 €

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. 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 | 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	7,50 €
Wok-Gemüse in süß-saurer Sauce mit Duftreis	7,50 €
Asiatisches Gemüse mit Reismudeln	7,50 €
Kartoffel-Lauchgratin al Forno in leichter Bechamelsauce	7,50 €
Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Paprika und Pesto	7,50 €
Gebratene Mi-Nudeln mit Sprossen und Wokgemüse in Wasabisauce	7,50 €
Libanesisches Gemüse mit Minz-Cous-Cous	7,50 €
Fenchel-Zucchini-Gratin	7,50 €
Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Basilikum-Frischkäse-Sauce	7,50 €
Waldpilze in Rahm mit Serviettenknödeln	8,50 €
Gemüsefrikadellen mit toskanischem Kartoffel-Möhren-Eintopf	8,50 €
Canneloni gefüllt mit Spinat und Ricotta	8,50 €
Möhrengemüse bürgerlich mit Gemüsefrikadellen	8,50 €
Gemüselasagne	8,50 €
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Reis und Tomatensauce	8,50 €

Vegan

Gemüse Curry mit Duftreis	8,50 €
Asiatisches Gemüse mit Reismudeln	8,50 €
Gebratene Mi-Nudeln mit Sprossen und Wokgemüse in Wasabisauce	8,50 €
Libanesisches Gemüse mit Minz-Cous-Cous	8,50 €
Gemüsefrikadellen mit veganem Kartoffel-Möhren-Eintopf	8,50 €
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Reis und Tomatensauce	8,50 €

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. 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 | info@auszeitcatering.de