

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlichen Dank für das Interesse an Michels Catering.

Kurz ein paar Zeilen zu „**Michels Catering**“:

Wir sind ein individueller Partyservice im Norden von München.

Wir definieren uns durch unsere langjährige Erfahrung im Bereich Gastronomie und Partyservice. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, ihre Veranstaltung zu planen, damit Sie Sie genießen können.

**Das fängt bei höchster Qualität der Ware an und
hört mit gut qualifizierten Mitarbeitern auf.**

Wir liefern Produkte für jede Art von Veranstaltung, sei es für Ihren Messestand oder für Ihr Firmenevent. Gerne bekochen wir Sie auch privat, für Ihre Geburtstags- oder Hochzeitsfeier.

Wir erstellen Ihnen selbstverständlich gerne ein individuelles Angebot.
Zum ersten Appetit holen können Sie gerne unsere Menüvorschläge durchgehen.

Inhaltsverzeichnis

Begrüßung	Seite 1
Belegte Brotprodukte (Canape, Bagels, Wraps)	Seite 2
Fingerfood	Seite 3-4
Kaltes Buffet	Seite 5
Bayrische Buffets	Seite 6-7
Italienisches Buffet	Seite 8
Mediterranes Buffet	Seite 9
Grill-Buffet	Seite 10
Allgemeine Informationen	Seite 11
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 12

*Der Name, der für
Ihr Event steht!!!*

Michels Catering

Belegte Brotprodukte

Canapé

von Stangenbrot -hell, dunkel und gewürzt- belegt mit
geräuchertes Forellenfilet,
Räucherlachs mit Apfelmeerrrettich,
Shrimps garniert,
Ital. Landschinken mit Melone,
Salami mit Gurke garniert,
Gekochter Schinken mit Cornichons,
Gebratener Schweinerücken garniert,
Gemüsecanape,
Geflügelbrust süß garniert,
Camembert mit Traube;

Belegte $\frac{1}{2}$ Semmeln -Helles und Vollkorn oder Bio-
mit Wurst, Braten, Fisch, Gemüse und Käse,
alle Semmeln sind dekorativ garniert;

Belegte Bagels

bestrichen mit leckeren Cremes und Salat
oder
mit Wurst, Käse, Braten oder Edelaufschnitt;

Gewürzte Mini-Laugensemmelchen -aus eigener Herstellung-
belegt mit z.B. Schinken, Braten und Käse;

Neu!! Wraps

- aus der Hand zu essen -
kleinen Wraps belegt mit Salat, würzigem Dip,
und Geflügel oder Lachs oder Thunfisch.

Michels Catering

Fingerfood

**Die nachfolgenden Speisen sind bequem im Stehen,
entweder gespießt oder auf Snacklöffel,
kleinen Schälchen/Tellern mit kleinen Gabeln, zu essen!**

Kalt

Räucherlachs gefüllt mit Gemüsesteaks und Wasabi,
Kleine Mini-Fleischpflanzerl mit rassiger Hotsoße,
Keine Mini-Putenschnitzel mit Kräutersoße,
Crepesröllchen mit Räucherlachs und Rucola gefüllt,
Melonenwürfel mit Parmaschinken gerollt,
Crevettencocktail mit Melonenkugeln,
Pumpnickeltaler mit Kräuterfrischkäse,
Bressaola mit Feige gewickelt,
Kleine gebackene Shrimps mit Joghurtsoße,
Ital. Landschinken mit Grissini gewickelt,
Crustini mit Tomate und Basilikum,
Kleine Tomaten/Mozzarellaspieße mit Pesto,
Kleine Kartoffelchen gefüllt mit Lachs,
Käsespieße garniert;

Warm

Mini-Fischpflanzerl mit Honig-Senf dillssoße,
Kleine Quiche verschieden belegt,
Kleine Frühlingsröllchen mit süßsaurer Soße,
Blätterteigrolle mit Schinken und Käse,
Blätterteigleinheit mit Würstel,
Blätterteig mit Lachs gefüllt,
Piccata vom Lachs,
Pflaumen Speckmantel,
Garnelenspieß im Tempurateig,
Marinierte würzige Hähnchenflügel,
Saltim bocca von der Pute;

Nachspeisen

Kleine Windbeutel mit Vanillesahne,
Kleine gefüllte Berliner oder Amerikaner,
Obstfours,
Obstspieß,
Schokoladenmuss mit Mango,
Vanillemuss mit Fruchtmark,
Crème Catalana.

Michels Catering

Warmes Buffet -Fingerfood-

Die kleinen Schmankerl sind leicht aus der Hand mit Serviette
oder mit kleinem Geschirr und Gabeln zu essen!
pro Person 10 - 15 Teile, die Anzahl der Produkte je nach Personenzahl,
Aus dem heißem Rechaud können folgende Leckereien entnommen werden:
-Bei einigen Gerichten sollten Sie Küchenpersonal vor Ort haben-

Garnelenspieß mit Gemüse und Tempurateig,
Gebratenes Forellenfilet im Speckmantel auf Reiströsti,
Weißfischbällchen auf Gemüsestreifen,
Saltim bocca vom frischen Lachs auf Gemüsegrauen,
Black-Tiger-Shrimps im Teigmantel,
Quiche mit Spinat, Pilzen oder Lachs,
Gemüsepflanzerl,
Gemüsestrudel,
Vegetarische Frühlingsröllchen,
Backpflaume im Speckmantel,
Gebackene Chilipoppers,
Mini-Pizza verschieden belegt,
Geflügelfleisch in Cornflakespanade,
Gebratene Hähnchenbeine,
Geflügelspieße mit Erdnusssoße,
Fleischbällchen auf süßsaurem Gemüse,
Kleine Schnitzelchen vom Schwein,
Nürnberger Rostbratwürstel mit Kraut,
Kleine Piccata vom Schweinefilet auf Tomatenrisotto,
Gemischte Pilze in Petersilienrahm und Minisemmelknödel,
Hähnchenbrust in fruchtiger Curryrahm und Reis,
Asiatisches Gemüse -süßsauer- mit Putenstreifen,
Lasagne mit Fleischfüllung,
Lachs-Spinat-Lasagne,
Lasagne mit Gemüsefüllung,
Cannelloni mit Gemüse-Ricottafüllung,
Paella mit Muscheln und Shrimps;

Nachspeisen

Millirahmstrudel mit Aprikosensoße,
Gebackene Teigröllchen mit Obst,
Apfelstrudel mit Vanillesoße,
Ziegenkäse in Blätterteig;

*Der Name, der für
Ihr Event steht!!!*

Michels Catering

Kaltes Buffet

Vorspeisen

Rotgebeizter Gravedlachs - aus eigener Herstellung -
mit Kresse/Senfsoße,
Buchengeräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich,
Matjesfilet mit Meerrettich-Apfelsoße;

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräutersoße,
Gebratene Hähnchenteile mit süßsaurer Soße,
Gekochter Beinschinken mit Rosmarin und
eingelegten Zwiebeln garniert,
Paniertes Putenschnitzel mit Schnittlauchrahm;

Salate

Kartoffel/Gurkensalat,
Tomatensalat mit Basilikum,
Krautsalat mit Speck,
Gemischter Blattsalat mit 2 Hausdressings;

Nachspeisen

Käsebrett mit Obst garniert,
Obstsalat von frischen Früchten,
Joghurtcreme garniert und Fruchtmark;

-Brotkorb mit gewürzten Brotsorten und Stangenbrot-

Kaltes Bayrisches Buffet

Brotzeit:

Matjessalat - Hausfrauenart-,
Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich,
Gekochter Beinschinken,
Schwarzwälder Schinken,
Salami garniert,
Leberkäse mit scharfen und süßen Senf,
Schweinsbraten mit Kruste und groben Pfeffer,
Fleischpflanzerl mit Hotsoße und
panierte kleine Putenschnitzel mit Joghurt/Kräutersoße;

Salate

Kartoffel/Radieschensalat,
Gemüsesalat Salat mit Schafskäse,
Tomatensalat mit Kräutern,
und
Frische Blattsalate mit Hausdressing;

Nachspeisen

Bay. Käsebrett garniert,
Rote Grütze mit Vanillesoße;

-Brotkorb mit Brezen, Partysemmeln und Stangenbrot-

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Räucherlachs mit Apfelmeerrettich,
Gebackener Weißfisch in Senfsoße,
Roher Schinken mit Meerrettich und eingelegtem Gemüse,
Leberkäse mit süßem Senf,
Hausgemachte Gemüseterrine mit Kressesoße;

Warme Gerichte

Krustenbraten von der Schweineschulter mit Dunkelbiersoße,
Kleine Fleischpflanzerl garniert mit Hotsoße;

Beilagen

In Kräuterbutter geschwenktes Saisongemüse,
Kartoffelknödel,
Kartoffel/Gurkensalat;

Dessert

Vanillecreme mit eingelegten Früchten,
Salat von frischen Früchten;

-Brotkorb mit Laugenstangen und Stangenbrot-

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Marinierte Zucchini und
Auberginen in Balsamicodressing,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
Spaghettin Salat mit Tomaten und Oliven,
Ital. Salami, Mortadella und Bressaola dünn geschnitten,
Bunte Blattsalate mit Parmesan und
gebundenen Balsamicodressing;

Warme Speisen

Lachs-Spinatlasagne mit Proseccosoße,
Tortellini mit Fleisch- oder Ricottafüllung,
Rigatoni, Tagliatelle und Farfalle
mit 3 Nudelsonnen
Steinpilzrahm, Arrabiata -scharfe Tomatensoße- und Käsesoße
mit geriebenen Parmesan;

Nachspeisen

Obstsalat von frischen Früchten und Maraschino,
Latte Macciato-Torte garniert,
Mascarponecreme mit Fruchtmark,
Tiramisu garniert;

-Brotkorb mit gewürzte und helle Brotstangen-

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat mit Gemüsestreifen und Kräutervinaigrette,
Antipasti -Zucchini, Auberginen, Pilze und getrocknete Tomaten-
Babymozzarella mit Kirschtomaten und Pesto,
Pollo Tonnato - gekochte Hühnerbrust mit Thunfischsoße- garniert,
eingelegte Oliven und Schafskäse in Kräutern;

Warme Hauptspeisen

Mediterranes Spanferkel mit Rosmarin,
Spanferkelkeule in Gemüsesoße,
Saltim bocca - vom Kalb-,
gefüllt mit Salbei und Ital. Landschinken,
Cannelloni mit Gemüse und Ricotta gefüllt in Käsesoße,
Piccata von der Pute - kleine Schnitzelchen in Ei-Käsehülle-
mit fruchtiger Tomatensoße;

Beilagen

Tagliatelle mit Pesto,
Polenta mit Parmesan,
Zitronen/Rosmarinkartoffeln,
Gemüse der Saison;

Salate

Rucolasalat mit Pinienkerne und gehobelten Parmesan;

Dessert

Himbeer-Mascapone-Torte,
Panna Cotta mit eingelegten Kirschen,
Erfrischende Joghurt-Limonencreme mit Melonensalat,
Cantuccinicreme mit Früchten und Mandelgebäck garniert;

-Brotkorb mit gewürzte Brotsorten, sowie ital. Stangenbrot-

Michels Catering

Grill - Buffet

ab 15-20 Personen

Salate

Tomatensalat im gebundenen Balsamicodressing,
Gurkensalat im Joghurt Gartenkräuter,
Kartoffel-Rucola-Salat oder Kartoffel-Gurken-Salat,
Griechischer Fetasalat,
Krautsalat mit Speckwürfel,
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing;

Warme Speisen

Grillbuffet bestehend aus:
mariniertes Schweinenackensteak,
Rinderhüftsteak und Lammfleisch,
gebratene Hühnerbrust,
Nürnberger Rostbratwürste,
Garnelenspieße
mit herzhaften Dips;

Beilagen

gegrilltes Gemüse der Saison,
geviertelte Kartoffelspalten,
Maiskolben in Kräuterbutter,

Nachspeisen

Panna Cotta mit frischem Fruchtmark,
Obstsalat von frischen Früchten,
Mousse Chocolat garniert;

-Brotkorb mit einer Auswahl von gewürzten und hellen Brotstangen-

Michels Catering

Allgemeine Buffetinformationen:

Die Buffets werden dekorativ auf Chromplatten, Porzellanplatten, Holzbretter, sowie Glasschüsseln angerichtet. Die Warmen Gerichte werden in Thermobehältern angeliefert und in Rechauds (auf dem Buffet) ca. 2,5 Stunden warm gehalten.

Eine kleine Buffetdekoration wird mitgeliefert und **ist gratis!**

Sie müssen nur eingedeckte Tische für das Buffet bereitgestellt werden!

Die Anlieferung und Abholung des Buffet/Geschirr ist in Ush **kostenlos**
- nur bei einmaliger Anlieferung und Abholung-
Sonst belaufen sich die Kosten je nach Region -Pauschale oder km
Preis-

Wir hoffen, die Menüs haben Ihnen den Mund wässrig gemacht und Ihren Geschmack getroffen.

Sie können natürlich auch Ihr Buffet selbst zusammen stellen!

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine E-Mail mit Ihren Wünschen und wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Wir verbleiben,
mit freundlichen Grüßen

Michels Catering

*Der Name, der für
Ihr Event steht!!!*

Michels Catering

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von Michels Catering:

Bestellung:

Die Bestellung muss telefonisch oder schriftlich erteilt werden, spätestens jedoch 6 Werktage vor der Veranstaltung.

Personenanzahl:

Die verbindliche Personenanzahl ist uns spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung bekannt zu geben, kurzfristige Erhöhungen sind nur noch mit Rückfragen möglich! Spätere Kürzungen der Personenanzahl können leider nicht berücksichtigt werden.

Stornierung:

Tritt ein Kunde von fest gebuchten Aufträgen 4 oder weniger Werktage vor Veranstaltungsbeginn zurück, kann Michels Catering die bis dahin angefallenen Kosten in Rechnung stellen.

Geräte und Geschirr:

Bei Bruch oder Verlust von Geschirr, Platten oder anderem Equipment wird der Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Saisonale Produkte:

Da für unsere Speisen frische Produkte verarbeitet werden, kann es im Ausnahmefall zu einem Lieferengpass aufgrund saisonaler Schwankungen kommen. Daher müssen wir uns vorbehalten, in einem solchen Fall ein einzelnes Produkt gegen ein Gleich- oder Höherwertiges auszutauschen.

Gerichtsstand

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht.

Der Gerichtsstand ist München.

Mit der Zusage des Events werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

Abweichende Vereinbarungen müssen zur Wirksamkeit in Schriftform festgehalten werden.

Stand 20.07.2009