

KÄFER FEINKOSTCATERING-SERVICE

Wir möchten Sie in dieser aktuellen Lage gerne unterstützen und bringen Ihnen eine Auswahl an frischen und hausgemachten Gerichten direkt nach Hause vor die Tür.

Sie müssen diese nur noch erwärmen.

Unsere Gerichte haben ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Tagen und können daher auch für später im Kühlschrank gelagert werden.

NAME VORNAME

STRASSE HAUSNUMMER

PLZ ORT TELEFON

MOBIL

ABWEICHENDE LIEFERADRESSE

KÄFER KUNDENNR. EMAILADRESSE
(FALLS BEKANNT)

BEZAHLUNG / KREDITKARTE American Express Master Visa Andere

GÜLTIG BIS (MONAT/JAHR)

3 - ODER 4 - STELLIGER SICHERHEITSCODE**

**DIE LETZTEN 3 bzw. 4 ZIFFERN IM UNTERSCHRIFTSFELD IHRER KREDITKARTE

DER AUFTRAG WIRD ZU DEN ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN ERTEILT.

UNTERSCHRIFT

Liefertag Montag bis Freitag:

Datum:

Mögliche Liefer-Zeitfenster: 9.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 17.00 Uhr 18.00 – 20.00 Uhr**Liefertag Samstag:**

Datum:

Liefer-Zeitfenster: 9.00 – 16.00 Uhr

Lieferung im Stadtgebiet München
ab einem Warenwert von 50,00 € brutto
kostenfreie Anlieferung
bis zu einem Warenwert von 50,00 € brutto
Liefergebühren von 19,90 €

Lieferung außerhalb von München
pro gefahrenem Kilometer 1,60 €

Kontakt

Käfer FeinkostCatering
feinkostcatering@feinkost-kaefer.de
+49 89 41 68-556

Bitte beachten Sie, dass an Feiertagen keine Lieferung erfolgen kann. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

	Preis (in €)	Stück		Preis (in €)	Stück
KALTE VORSPEISEN			KALT ANGELIEFERTE PASTA wahlweise mit verschiedenen Saucen		
Antipastigemüse gegrillte Zucchini, eingelegte Paprika, marinierte Auberginen, Oliven und Rucolapesto (vegan)	7,50		Bärlauchpesto (vegan)	11,00	
Käfers Chefsalat mit Dressing zur Wahl <input type="checkbox"/> Balsamico Dressing <input type="checkbox"/> Joghurt Dressing <input type="checkbox"/> Mango Chili Dressing	7,95		Tomatensugo (vegan)	11,00	
Käfers Super Food Salat aus Baby Spinat, Feta, Chioggia Rübe, Pekannuss und Goji Beere mit Dressing zur Wahl <input type="checkbox"/> Balsamico Dressing <input type="checkbox"/> Joghurt Dressing <input type="checkbox"/> Mango Chili Dressing	7,95		Pilzrahmsauce (vegetarisch)	11,00	
Käfers Räucherlachs-Tatar mit Kartoffelrösti und frischem Kren	9,00		Bolognese	11,00	
Vitello Tonnato	9,00		Weißweinsauce mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten	17,00	
3 verschiedene Feinkostsalate aus unserer Feinkosttheke nach Wahl des Küchenchefs 1x Fischsalat, 1x Fleischsalat, 1x vegetarischer Salat	11,50		Weißweinsauce mit weißem und grünen Spargel und gebratener Garnele	18,00	
Salat von weißem und grünem Spargel mit gebratenen Garnelen und Blaubeeren	14,50		All'Arrabiata mit Rinderfiletstreifen	19,00	
KALT ANGELIEFERTE SUPPEN			DESSERT		
Karotten-Ingwer Suppe (vegan)	6,00		Schokoladenmousse im Weckglas (vegetarisch)	3,95	
Spargelcrèmesuppe (vegetarisch)	6,00		Mangocrème im Weckglas (vegan)	3,95	
Zitronengras-Kokos Suppe (vegan)	6,00		„Pastel de Nata“ Blätterteiggebäck mit Vanillecrème (vegetarisch)	4,90	
Ochschwanzsuppe	8,00		Mini Himbeertarte Ø 7,5 cm (vegetarisch)	4,90	
KALT ANGELIEFERTE HAUPTGÄNGE			Mandeleclair (vegetarisch)	4,95	
Krautschupfnudeln (vegetarisch)	9,50		GETRÄNKE		
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch (vegetarisch)	9,50		San Pellegrino Mineralwasser	0,50 l	1,40 zzgl. Pfand
Gelbes Hühnercurry mit Wokgemüse und Duftreis	16,00		San Pellegrino Mineralwasser	0,75 l	1,60 zzgl. Pfand
Portion Stangenspargel mit Kartoffeln „Münchener Höhrnchen“ (vegan) je Wahlweise mit kleinem Kalbsschnitzel oder gebratener Bio Lachstranche	16,90 je 25,00		Käfer Heimat-Säfte in den Sorten: Apfel-Quitten, Johannisbeer Nektar, Rhabarber Nektar und Pflaumen Nektar mit Zimt	je 0,75 l	5,90
1 Glas Käfer Hollandaise 300 g	6,95		Käfer Limonaden in den Sorten: Zitrone-Verbene und Erdbeer-Holunder	je 0,33 l	1,95 zzgl. Pfand
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle	17,00		WEINE		
Geschmorte Rinderrouladen mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18,00		2018 Grüner Veltliner Alte Reben, Dürnberg, Weinviertel / Österreich	0,75 l	12,95
Gedämpfter Kabeljau mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	19,00		2018 A Descoberta Colheita Branco, Casa da Passarella, Dao / Portugal	0,75 l	9,95
Gesottener Kalbstafelspitz mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und frischem Meerrettich	19,00		2016 A Descoberta Colheita Tinto, Casa Da Passarella, Dao / Portugal	0,75 l	9,95
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelgurkensalat und frische Zitrone	19,00		2018 Château Minuty M Rosé, Provence / Frankreich	0,75 l	16,95