

Bitte speichern Sie die PDF zuerst auf Ihrem PC und füllen sie dann aus. Speichern Sie sie erneut ab und schicken Sie uns die PDF zu.

WIR KOCHEN, SCHNIPPELN UND BRATEN — UND LIEFERN IHR ESSEN BIS VOR IHRE TÜR!

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. Guten Appetit!

Übrigens: Unsere Gerichte können auch 3 bis 4 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

NAME

VORNAME

STRASSE

HAUSNUMMER

PLZ

ORT

TELEFON

MOBIL

ABWEICHENDE LIEFERADRESSE

KÄFER KUNDENNR.
(FALLS BEKANNT)

EMAIL-ADRESSE

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 – 13.00 Uhr

13.00 – 17.00 Uhr (inklusive Grünwald)

17.00 – 20.00 Uhr

Liefertag Samstag:

Datum:

Liefer-Zeitfenster:

9.00 – 16.00 Uhr

Lieferung im Stadtgebiet München*

ab einem Warenwert von 300,00 € brutto
kostenfreie Anlieferung,

bis zu einem Warenwert von 300,00 € 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

	Preis in €	Stück
KALTE VORSPEISEN		
Käfer Geflügelsalat "Katrin"	6,00	
Käfer Caesar Salad mit Hühnerbrust, Parmesan, Croûtons	8,00	
Käfer Griechischer Salat mit Feta, Gurke und Kalamata-Oliven (vegan) Dressing zur Wahl: <input type="checkbox"/> Balsamico Dressing <input type="checkbox"/> Joghurt Dressing <input type="checkbox"/> Mango Chili Dressing	8,00	
Käfer Chefsalat	8,00	
Lauch-Quiche mit Kräuter-Crème-fraîche und kleinem Salatbouquet	9,00	
Räucherlachsrose mit Kartoffelrösti und frischem Meerrettich	11,00	
3 verschiedene Feinkostsalate aus unserer Feinkosttheke nach Wahl des Küchenchefs 1x Fischsalat, 1x Fleischsalat, 1x vegetarischer Salat	12,00	
Halber Kanadischer Hummer mit Cocktailsauce und frischer Zitrone	36,00	

	Preis in €	Stück
SUPPEN – KALT ANGELIEFERT		
Tomatencremesuppe (vegetarisch)	6,95	
Maronencremesuppe (vegetarisch)	6,95	
Kürbiscresmesuppe (vegetarisch)	6,95	
Karotten-Ingwer-Suppe	6,95	
Grießnockerlsuppe	7,95	

	Preis in €	Stück
HAUPTGÄNGE – KALT ANGELIEFERT		
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbouquet	14,00	
Gebratenes Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelgurken Salat und glasierten Karotten	14,00	
Pochierter Kabeljau mit Weißweinsauce, Pellkartoffeln und Blattspinat	24,00	
Rehragout mit glasiertem Cranberry Rosenkoh & gebratenen Haselnuss Schupfnudeln	21,00	
Gebratene Rinderfiletspitzen mit Artischocken-Oliven-Gemüse	24,00	
Thai Hühner Curry mit Duftreis und Gemüse	19,00	
Gebratener Seesaibling aus dem Tegernsee mit Meerrettichsauce, Rote Beete und Blaubeere	24,00	
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kürbispüree und Rahmschwarzwurzel	19,00	
Käfer Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelgurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	24,00	
Gebratene Black Tiger Garnelen mit Zitronenrisotto und wildem Brokkoli	24,00	
Rindersaftgulasch mit Paprika und Eierspätzle	16,00	
Gebratener Halloumi mit Gewürzlingen und bunter Beete (vegetarisch)	15,00	
Greenforce vegane Erbsenpflanzerl mit Kartoffel-Rucola-Salat und mittelscharfem Senf (vegan)	14,00	
Gefüllte Paprika mit Quinoa, Gemüse, Fetakäse und Pinienkernen (vegetarisch)	12,00	

	Preis in €	Stück
PASTA – KALT ANGELIEFERT		
Trüffelsauce	11,00	
Tomatensugo (vegan)	9,00	
Arrabiata (vegan)	9,00	
Pesto Genovese (vegetarisch)	9,00	
Bolognese	11,00	
Schinken-Sahne-Sauce	11,00	
Rote Beete-Gemüse-Maultaschen mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan	14,00	
Kartoffelgnocchi mit Paprika, Oliven und Chili	15,00	
Trüffel Tagliatelle mit grünem Spargel und Egerlingen	17,00	
Lasagne <input type="checkbox"/> Vegetarisch 9,00 <input type="checkbox"/> Lachs 11,00 <input type="checkbox"/> „Klassisch“ Fleisch 11,00		

	Preis in €	Stück
DESSERT		
Dolcy Blondie	6,00	
Zitronen Tartelette (glutenfrei, vegan)	6,00	
Himbeertraum	5,00	
Éclairs in verschiedenen Sorten	5,00	
Weißes und dunkles Schokoladenmousse	5,00	
Haselnuss Finger	6,00	

	Preis in €	Stück
GETRÄNKE		
Gerolsteiner Naturell / Medium	0,75 l	1,45 zzgl. Pfand
Käfer Heimat-Saft <input type="checkbox"/> Apfel-Quitten <input type="checkbox"/> Johannisbeer Nektar <input type="checkbox"/> Rhabarber Nektar <input type="checkbox"/> Pflaumen Nektar mit Zimt	je 0,75 l	5,90
Käfer Limonaden <input type="checkbox"/> Zitrone-Verbene <input type="checkbox"/> Erdbeer-Holunder	je 0,33 l	1,95 zzgl. Pfand

	Preis in €	Stück
GETRÄNKE		
Silvaner 1659 Cuvée Privée Castell Royal Wine Selecton Franken	0,75 l	9,95
Chardonnay Napa Valley Black Stallion, Kalifornien	0,75 l	29,95
Corbières Heritage 806 Gérard Bertrand, Frankreich	0,75 l	13,95
Tinto Reserva Quinta Varzea / Obidos / Protugal	0,75 l	19,95
Chianti Classico Riserva Toskana / Italien	0,75 l	34,95