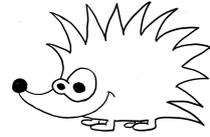


# Igel Catering

Telefon: 040/3070 6336

E-Mail: [info@legoldenigel.de](mailto:info@legoldenigel.de)



*Mittelmeerspezialitäten & Antipasti*

*Feinschmecker Appetizer*

*Salate*

*Suppen*

*Fleischgerichte*

*Fischgerichte*

*Vegetarische Gerichte*

*Vegane Gerichte*

*Pasta / Lasagne*

*Aufläufe aus dem Ofen*

*Quiche / Frittata*

*Fingerfood*

*Sandwiches / Wraps*

*Brot - Ciabatta*

*Oliven, Dips & Butter*

*Desserts*

*Getränke*

*Geschirr, Mobiliar & Service*

# Mittelmeerspezialitäten und Antipasti

Variante 1 - Mindestbestellmenge 1,5 kg  
je kg 26,00 €

1. Baby-Mozzarelli mit Kirschtomaten in Basilikum-Senfsoße
2. Oregano-Tomaten mit Kapern-Vinaigrette
3. Mediterraner Salat mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Zucherschoten und Oliven
4. Gegrillter Fenchel mit Pernod
5. Eingelegte Curry-Zucchini mit frischer Minze und gerösteten Sonnenblumenkernen
6. Zucchini in pikanter Tomatensoße mit Parmesan und frischem Basilikum
7. Grüne Bohnen in Knoblauch und Zitrone gebraten mit gehobeltem Parmesan und Bruschetta
8. Gegrillte Champignons in Rotwein-Marinade mit Zwiebeln, Thymian und Bruschetta
9. Gebackene Champignons mit Kräutern und Curry
10. Nudeln in hausgemachtem Rucola-Nuss-Pesto mit Kirschtomate und gerösteten Sonnenblumenkernen
11. Nudeln in hausgemachtem, roten Nuss-Pesto mit Rucola, Schafkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen
12. Knackiges Antipasti-Gemüse aus dem Backofen
13. Bunter Couscous Salat mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika und Gurken, dazu Zitronen-Dressing und Petersilie
14. Möhren in Basilikum-Mascarpone-Creme und Ingwer
15. Möhrenstifte in Basilikum-Olivenöl-Marinade
16. Karamellisierte Paprika in Zitronen-Rosmarin-Marinade
17. Rosmarin-Kartoffeln mit Chili und Flor de Sal
18. Italienischer Kartoffelsalat mit Olivenöl, Rucola, dunklem Aceto Balsamico und roten Zwiebeln
19. Süß-sauer marinierte Rotweinzwiebeln in Balsamico-Honig-Dressing

20. *Karamellisierte Chicken Wings mit Chili, Zwiebeln, Kräutern und Zitrone*
21. *Knackig gegrillter Lauch mit Olivenöl und Parmesan*
22. *Stangensellerie mit blauen Trauben, Weißwein und Koriander*
23. *Gebratener Blumenkohl mit Haselnuss-Pesto, Chiliflocken und Tomatenconcassè*
24. *Süßsaure Estragon-Schalotten*

## *Mittelmeerspezialitäten und Antipasti*

*Variante 2 - Mindestbestellmenge 2,0 kg  
je kg 32,50 €*

25. *Blattspinat mit Zitronen-Mascarpone, frisch gehobeltem Parmesan, Muskatnuss und gerösteten Pinienkernen*
26. *Koriander-Möhren in Olivenöl und gerösteten Pinienkernen*
27. *Meatballs Sweet & Spicy in Tomaten-Chili-Soße mit frischem Koriander und Ingwer*
28. *Gemüsebratlinge mit Hüttenkäse*
29. *Kleine Rindfleischfrikadelle*
30. *Stangensellerie-Salat mit Avocadocrème, Dill und Zitronensaft*
31. *Bunter italienischer Linsensalat mit Salsiccia, Sellerie und Thymian*

# Feinschmecker Appetizer

Vorspeisenplatte medium - für 4 bis 6 Personen 36,00 €

Vorspeisenplatte groß - für 6 bis 8 Personen 45,00 €

Gegrillte Auberginen  
mit Knoblauch, Rosmarin, Zitrone & Parmesanhobel

Garnelen  
in Zitronenbutter & Knoblauch gebraten

Rinder-Carpaccio  
mit Parmesanhobel auf einem Rucola-Bett  
mit gerösteten Pinienkernen, Champignonscheiben  
und dem Saft frischer Zitronen

Tacchino Tonnato  
mit frischen Kapern-Äpfeln

Zuchermelone mit Parmaschinken

Gemischte Käseplatte  
mit Trauben, Kirschtomaten & Nüssen

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit hausgemachter Kräuterremoulade

# Salate

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Marktfrischer Salat mit Paprika,  
Tomate, Gurke & gerösteten Sonnenblumenkernen,  
dazu Balsamico Hausdressing oder Joghurt Kräuter Dressing  
6,00 €

Mediterraner Tomatensalat  
mit roten Zwiebeln, gehobeltem Oregano,  
Olivenöl & dunklem Balsamico  
6,50 €

Marktfrischer Salat  
mit Paprika, Tomate, Gurke,  
gerösteten Sonnenblumenkernen & Hirtenkäse,  
dazu Balsamico Hausdressing oder Joghurt Kräuter Dressing  
7,00 €

Feldsalat  
mit Birnen, Walnüssen & Parmesan,  
dazu Zitronen-Honig-Vinaigrette  
9,90 €

Chicken - Avocado - Bacon Salat  
mit roten Zwiebeln & Honig-Senf-Dressing  
12,50 €

# Suppen

Mindestbestellmenge 20 Portionen; Portion = ca. 330 ml

Toskanische Tomatensuppe  
mit frischem Basilikum  
5,50 €

Möhren-Orangen-Suppe  
mit frischem Thymian  
5,50 €

Curry-Bananensuppe  
6,00 €

Französische Zwiebelsuppe  
6,00 €

Kartoffelsuppe  
6,00 €

Gazpacho  
Kalte spanische Tomaten-Gurken-Suppe für den Sommer  
6,50 €

Kürbissuppe  
mit Chili, Curry, Ingwer, Kokosmilch und Karotten  
6,50 €

Omas deftige Linsensuppe  
6,50 €

Deftige Gulaschsuppe  
7,00 €

Kartoffelsuppe mit Wursteinlage  
7,50 €

*Deftige Linsensuppe  
mit Wursteinlage & Rauchspeck*  
7,50 €

*Getrüffelte Kartoffelsuppe*  
7,50 €

*Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch*  
7,50 €

*Spargelcrèmesuppe*  
7,50 €

*Hummerschäum-Suppe mit Crevetten*  
8,50 €

## *Fleischgerichte*

*Prager Schinken  
mit Wurzelgemüse & Kartoffelstampf*  
13,90 €

*Krustenbraten vom Schwein  
mit Bratensoße, Sauerkraut & Salzkartoffeln*  
13,90 €

*Steckrübeneintopf  
mit Schweinenackensteak  
(saisonal)*  
11,90 €

*Bohneneintopf  
mit Schweinenacken & Butterreis  
11,90 €*

*Burgunderschinken  
mit Sauerkraut, Kartoffelstampf  
& hausgemachter Kräuterrémoulade  
13,90 €*

*Grünkohl Schmaus  
mit karamellisierten Röstkartoffeln & Mettenden  
13,90 €*

*Hühnerfrikassee mit Reis  
12,90 €*

*Pikante Hähnchenkeule aus dem Ofen  
mit durchwachsenem Speck, Kartoffeln & Möhren  
in Estragon-Weißweinsauce  
13,20 €*

*Königsberger Klopse  
mit Salzkartoffeln & Kapernsauce  
13,90 €*

*Ungarisches Rindergulasch  
mit Pasta oder Salzkartoffeln  
13,90 €*

*Boeuf à la Nicoise  
Rindfleischtopf nach Nizza Art mit Orangen, Tomaten  
& schwarzen Oliven, dazu Baguettebrot  
13,90 €*

*Gefüllte Paprika  
mit würziger Hackfleischmischung & Kräuterreis  
13,90 €*

*Kanarisches Knoblauchhuhn  
mit Papas Arrugadas (Runzelkartoffeln), dazu Mojo  
13,90 €*

*Erdnuss - Hähnchen  
mit Chili, buntem Gemüse und Basmatireis  
14,30 €*

*Hähnchen in Buttersoße  
mit Chili, Koriander & Kardamom, dazu Basmatireis  
14,40 €*

*Hackbraten mit Wurzelgemüse,  
Petersilienkartoffeln & dunkler Bratensoße  
14,90 €*

*Schweinemedallions  
in Calvados-Mandel-Soße & saisonaler Gemüsebeilage  
14,90 €*

*Boeuf Stroganoff  
mit Pasta  
15,90 €*

*Geschmorte Paprika  
gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Schafskäse, Tomate,  
Kräutern & Knoblauch, dazu Bratreis & Tomaten-Paprika-Sugo  
15,90 €*

*Rinderroulade  
mit Apfelrothkraut & Salzkartoffeln*

16,90 €

*Coq au Vin  
Hahn in Wein, der Klassiker der feinen französischen Küche  
mit Baguettebrot*

16,90 €

*Heller Sauerbraten vom Rind  
mit Thymian, Aprikosen & Serviettenknödeln*

18,90 €

*Barbarie-Entenbrustfilet  
in Orangen-Thymian-Jus mit Kartoffelgratin*

19,90 €

*Osso Bucco  
Rinderbeinscheiben mit Salzkartoffeln oder Pasta*

19,90 €

*Saltimbocca vom Huhn  
gefüllt mit Salbei & luftgetrocknetem Schinken,  
dazu grüne Bohnen & in Butter geschwenkte Gnocchi*

19,90 €

# Fischgerichte

*Knusprige kleine Sardinen aus dem Ofen  
mit Petersilie & Zitrone, dazu Aioli & Weißbrotscheiben*  
18,00 €

*Gebratene Lachsforelle  
auf Julienne-Gemüse-Bett mit Weißwein-Kräuter-Fond,  
dazu Salzkartoffeln*  
19,90 €

*Hamburger Pannfisch  
in Dijon Senfsoße, dazu Salzkartoffeln*  
19,90 €

*Lachsfilet mediterran  
mit Tomaten-Basilikum-Sugo, Mozzarella, dazu Pasta*  
21,00 €

*Lachsfilet  
mit Sauce Hollandaise und Mandelbroccoli, dazu Salzkartoffeln*  
21,00 €

*Kabeljau à l'Orange aus dem Ofen  
mit Kartoffeln, Tomaten, Kapern & Basilikum*  
23,00 €

*Schellfisch  
mit Champignons, Staudensellerie, Knoblauch,  
Sahne & Zitronen-Stampfkartoffeln*  
23,00 €

*Garnelen Pfanne nach „Igel-Art“  
in Knoblauchsahne mit Weißwein & Tomate*  
25,00 €

## *Vegetarisch / Vegan*

*Senfeier  
mit Kartoffelstampf oder Salzkartoffeln  
9,90 €*

*Indisches Linsen-Dal  
9,90 €*

*Chili Sin Carne  
9,90 €*

## *Pasta / Lasagne Fleisch, Fisch & vegetarisch*

*Pasta Arrabiata  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
10,20 €*

*Gemüse Lasagne  
mit saisonalen Gemüsesorten  
10,30 €*

*Pasta Bolognese  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
11,20 €*

*Lasagne Bolognese  
der Klassiker der Italienischen Küche*

11,20 €

*Pasta mit Lachs - Sahnesoße*

12,20 €

*Spinat-Lachs Lasagne*

12,20 €

*Steinpilz Lasagne*

13,10 €

*Pasta mit Rinderfiletspitzen,  
grünem Spargel und Cognac-Sahnesoße*

18,10 €

*Aufläufe / Gratins  
Fleisch & vegetarisch*

*Kartoffelgratin  
mit Muskat und einem Hauch Knoblauch*

9,90 €

*Möhren - Lauch - Gratin  
mit Petersilie & Frischkäse*

9,90 €

*Möhren - Pesto - Auflauf*

9,00 €

*Hackfleisch - Lauch - Auflauf*

11,20 €

*Toskanischer Hähnchen - Auflauf  
mit Tomate, Paprika, Knoblauch & Thymian*

13,00 €

## *Quiche / Frittata*

*Quiche - ca. 1,5 kg; je kg 39,00€*

*Frittata - ca. 1,0 kg; je kg 29,00€*

*Saisonale Gemüse-Quiche*

*Quiche Lorraine  
mit Schinken*

*Spinat-Quiche*

*Gemüse-Frittata  
mit Zucchini & Ziegenfrischkäse*

*Spargel-Frittata  
mit Petersilien-Pesto*

*Spargel-Frittata  
mit Tomaten-Vinaigrette*

*Spinat-Parmesan-Frittata*

# Fingerfood

Mindestbestellmenge 50 Stck. je Sorte

## - Fingerfood Fleisch -

1. Wrap Röllchen mit geräucherter Putenbrust, Eisbergsalat, Basilikum-Nuss-Pesto, Gurke, Tomate, Balsamicocrème 1,60 €
2. Kleine Rindfleischfrikadelle 1,80 €
3. Kochschinken-Farmer-Röllchen mit Paprika, Mais, Salatgurke und Petersilie 2,20 €
4. Melone und Schinken Spieße 2,35 €
5. Süße Dattel oder Aprikosen im knusprigen Speckmantel 1,65 €
6. Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Thunfischsalat und Rucola 2,50 €
7. Meatball-Spieß mit Ananas „Sweet & Spicy“ in Tomaten-Chilisofe 2,45 €
8. Puten-Krabbenröllchen mit Ananas, Staudensellerie und Streifen vom Kopfsalat 2,50 €
9. Schweinebraten-Röllchen mit Erbsen, Möhren und Kresse 2,50 €
10. Sesam-Hähnchen Spieße mit Preiselbeerpiuree 2,50 €
11. Schwarzbrot Praline mit Kräuterfrischkäse im Schinkenmantel 2,80 €
12. Kanarisches Cherry Huhn mit Thymian und Olive, Spieß 2,80 €
13. Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnuss-Chili-Dip, Koriander 2,90 €
14. Mini Schnitzel im Bretzel-Käse-Mantel mit Honig Senf Dill Soße 2,95 €
15. Mini Empanadas mit Rindfleisch-Chili Füllung 3,40 €

- Fingerfood Fisch -

- |   |        |
|---|--------|
| 16. Rollmops auf Salatschiffbronnade mit Gewürzgurke  | 1,95 € |
| 17. Omelette-Röllchen mit Frischkäse, Deutscher Kaviar und Schnittlauch                               | 2,20 € |
| 18. Räucherlachs Häppchen auf Gurke mit Frischkäse  | 2,40 € |
| 19. Pumpernickel Canapé mit Räucherforellenfilet und Sahnemeerrettich                                 | 2,50 € |
| 20. Matjes Hausfrauenart, wahlweise im Schälchen oder auf Graubrot als Canapé                         | 2,50 € |
| 21. Black Tiger Garnelenspieß in Zitronen-Knoblauchbutter gebraten mit Limette (3 Garnelen pro Spieß) | 2,65 € |
| 22. Fischfrikadelle auf Kartoffelsalat mit Kräuterremoulade   | 3,10 € |
| 23. Garnele auf Gurkentaler mit Avocado Dip   | 2,90 € |
| 24. Laugenkonfekt gefüllt mit Frischkäsecreme, belegt mit geräuchertem Lachs oder Süßwassergarnele    | 3,00 € |
| 25. Petit Pancake mit Orangen-Meerrettich-Dip und geräuchertem Lachs                                  | 3,00 € |
| 26. Mini Blätterteiglett gefüllt mit Frischkäsecreme und Keta Kaviar                                  | 3,20 € |

- Fingerfood vegetarisch -

- |   |        |
|---|--------|
| 27. Wrap Röllchen Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum-Nuss-Pesto und Crema di Balsamico | 1,60 € |
| 28. Gemüsesticks auf Kräuter-Dip im Glas  | 1,60 € |
| 29. Caprese Sticks mit Balsamico lackiert   | 1,65 € |
| 30. Canapé mit Basilikum Rucola Frischkäsecreme und Cherrytomate                                      | 1,90 € |
| 31. Kleine Gemüsefrikadelle mit Hüttenkäse  | 2,40 € |
| 32. Süß-Saurer Linsensalat mit Karotten- und Selleriewürfeln in kleiner Schale mit Mini Löffel        | 2,70 € |

- |  |        |
|--|--------|
| 33. Couscous mit Lauchzwiebel, Tomate, Paprika, Salatgurke, und Zitronendressing in kleiner Schale mit Mini Löffel | 2,70 € |
| 34. Stangensellerie mit Gorgonzolacrème gefüllt  | 2,90 € |
| 35. Mini Empanadas gefüllt mit Spinat, Schafskäse und Bruschetta   | 3,40 € |

- Fingerfood warm -

- |   |        |
|---|--------|
| 36. Cremige Vichy Soisse Gemüsesuppe in 0,1 l Bügelflasche  | 3,30 € |
| 37. Grünkohl mit Kasseler und Rauchmettwurst im Schälchen   | 4,80 € |
| 38. Curry Wurst deluxe mit unserer speziellen hausgemachten Chill-up-Tomatensoße, Preis pro Portion | 5,50 € |
| 39. Hamburger Pannfisch in körniger Senf-Soße mit Dillkartoffelwürfeln im Schälchen                 | 5,30 € |
| 40. Mini Rindsroulade in Thymianjus mit Bouillonkartoffelwürfeln im Schälchen                       | 5,90 € |

- Fingerfood Obst / Dessert -

- |   |        |
|---|--------|
| 41. Wassermelone am Stiel (saisonal)  | 1,60 € |
| 42. Obstspieß mit frischen Früchten   | 1,80 € |
| 43. Hausgebackene Fingerfood Brownies mit Schoko Glasur und Mandelsplitteln       | 3,60 € |
| 44. Hausgebackene Fingerfood Cup Cakes mit Crème und Deko nach Wunsch & Absprache | 3,60 € |
| 45. Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße im Weckglas                             | 4,30 € |

# Sandwiches / Wraps

Sandwich 5,35 € Wrap 6,50€

## Sandwich Pute

Geräucherte Putenbrust, Basilikum-Nuss-Pesto,  
Eisbergsalat, Salatgurke, Tomate, Sandwich-Crème

## Sandwich Salami & Käse

Salami, Butterkäse, Basilikum-Nuss-Pesto, Salatgurke,  
Tomate, Eisbergsalat, Sandwich-Crème

## Sandwich Caprese

Tomate, Mozzarella, Rucola, Sandwich-Crème,  
Basilikum-Nuss-Pesto, Crema di Balsamico

## Wrap Pute

Geräucherte Putenbrust,  
Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Basilikum-Nuss-Pesto

## Wrap Huhn

Gebrautes Hähnchenbrustfilet,  
Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Basilikum-Nuss-Pesto

## Wrap Caprese

Tomate, Mozzarella, Rucola,  
Basilikum-Nuss-Pesto, Crema di Balsamico

# Dessert

*Blechkuchen  
mit Pflaume, Kirsche oder Apfel  
2,20 €*

*Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße  
4,50 €*

*Gratinierete Früchte  
mit Orangensaft, Kokos und Mandeln  
5,40 €*

*Schwarzwälder Kirsch-Dessert  
5,50 €*

*Tiramisu  
mit Löffelbiskuit & Amaretto Likör  
(oder alkoholfrei mit Mandelsirup)  
6,00 €*

*Weihnachtliches Tiramisu  
mit Spekulatius Keks & Amaretto Likör (saisonal)  
6,00 €*

*Panna Cotta  
mit Erdbeerpüree  
6,00 €*

*Panna Cotta  
mit Himbeerpüree  
6,00 €*

*Panna Cotta  
mit Waldfruchtpiñee  
6,00 €*

*Kirschmichel mit Vanillesoße  
6,20 €*

*Bratapfel - Tiramisu  
mit Amaretto Likör & Mandeln  
6,50 €*

*Obstsalat aus frischen Früchten  
6,50 €*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße  
6,50 €*

*Giraffencrème  
Pfirsich, Mascarponecrème  
garniert mit feinen Schokoladenröllchen & Minzblättern  
6,50 €*

*Mascarponecrème  
mit frischen Früchten  
6,50 €*

*Großmutter's Käsekuchen  
klassisch, wahlweise mit Mandarinen oder Kirschen  
je Torte 28,00 €*

# *Brot - Ciabatta*

*je Brot 3,85 €*

*Classic-Ciabatta*

*Tomaten-Basilikum-Ciabatta*

*Oliven-Ciabatta*

*Kräuter-Ciabatta*

# *Oliven*

*je 100 gr. 2,65 €*

*Grüne Oliven mit Mandeln*

*Grüne Oliven mit Paprika*

*Grüne Oliven mit Knoblauch*

*Grüne Oliven mit Anchovis ohne Stein*

*Grüne Oliven mit Limonendaroma ohne Stein*

*Kleine schwarze Oliven ohne Stein*

# Dips, Butter & Chutney

Dip/Chutney je 100 gr. 2,75 € Butterkönnchen 2,50 €

Alle unsere Dips können auch als Fingerfood Canapé bestellt werden Stck. 1,90 €

Schafskäse Rucola Dip mit getrockneten Tomaten

Aioli, pikant herzhafte Knoblauch Crème

Knoblauch Joghurt Dip mit frischer Minze

Basilikum Frischkäse Crème

Asia Dip, pikant mit Ingwer, Zitronengras & Koriander

Thunfisch Dill Crème

Frühlingsdip mit Radieschen und Karotte

Dattel Frischkäse Dip

Limonen Chili Koriander Dip

Guacamole mit Tomate & roter Zwiebel

Joghurt Minze Dip

Rote Beete Mandel Dip

Petersilie Frischkäse Dip mit Sonnenblumenkernen

Hummus (Kichererbsen-Sesam-Mus)

Herzhafte Knoblauchbutter

Würzige Kräuterbutter

Rotwein Butter

Thymian Zitronen Butter

Rosmarin Orangen Butter

Apfel Chutney

Zwiebel Chutney

Mango Chutney

# Getränke

- Lieferung auf Anfrage -

## Geschirr, Mobiliar & Service

- Besteck & Geschirr -

Messer 0,50 €

Gabel 0,50 €

Löffel 0,50 €

Dessertlöffel 0,50 €

Teller 0,60 €

Dessertteller 0,60 €

Dessertschälchen 0,60 €

Suppenteller/Suppenterrine 0,60 €

Kaffeetasse mit Untertasse 0,75 €

Wasserglas 0,60 €

Weinballon 0,60 €

Sekthelch 0,60 €

Chafing-Dish 16,80 €

(Speisewarmhalter incl. 2 x Brennpaste und Vorlegebesteck)

Elektrische Suppen-Station incl. Kelle 16,80 €

Kühlbox groß mit Crushed Eis oder Eiswürfeln 23,30 €

Filter-Kaffeemaschine mit Pumpkanne 59,50 €

Espressomaschine, Siebträger mit Mahlwerk 69,50 €

Kleine Eismaschine für Eiswürfelbereitung 35 €

Teestation mit Wasserkocher und Pumpkanne 35 €

Champagnerschale chrom 11,50 €

Flaschenkühler chrom 4,80 €

*- Mobiliar -*

*Festzelt Tisch 220 cm x 50 cm 16,70 €*

*Festzelt Bank 220 cm x 25 cm 7,10 €*

*Husse beige oder weiss je 9,50 €*

*Bistrotisch 120 cm / 60 cm 17,20 €*

*Bistrotisch 120 cm / 80 cm 17,20 €*

*Pagodenzelt, 3m x 3m, weiss 89,50 €*

*Weiteres Mobiliar auf Anfrage.*

*- Service -*

*Für Servicepersonal berechnen wir 32,70 € pro Stunde.*

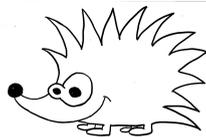
*Anlieferung, Buffet Auf- und Abbau sowie Dekoration werden nach  
Absprache berechnet. Du hast ganz individuelle Wünsche? Bitte sprich  
Sie uns gerne darauf an.*

*Für die Anlieferung im Umkreis von 5 km berechnen wir 30 €.*

*Für Anlieferungen bis zu 10 km berechnen wir 35 €.*

*Bei jeder Anlieferung die über den Umkreis von 10 Kilometern hinaus  
geht treffen wir mit Ihnen eine persönliche Vereinbarung.*

*Bei Auslieferungen an Sonn- und Feiertagen  
berechnen wir einen Aufschlag von 40 €.*



*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

# *Deklarationspflichtige Allergene*

*Liebe Gäste, hiermit kommen wir den gesetzlichen Vorgaben der Allergenkennzeichnung wie folgt nach:*

*Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage mündlich von unserem geschulten Service- und Küchenpersonal. Gerne stellen wir Ihnen auch eine detaillierte Liste vor Auslieferung oder bei der Angebotserstellung zur Verfügung.*

## *Übersicht der deklarationspflichtige Allergene*

- 1. Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 8. Schalenfrüchte, und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt SO<sub>2</sub> angegeben*
- 13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*