

# UNSERE SPEISEN

1

# UND UNSER SERVICE

Eine große Auswahl weiterer regionaler, saisonaler und internationaler Produkte steht uns zur Zubereitung nach Ihren Wünschen zur Verfügung. Sprechen sie uns an, damit wir gemeinsam Ihr Wunschmenü kreieren.

**eatBOX.**  

---

**Catering**

Tel.: +49 89 51 66 75 23

Stand Januar 2017

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer.



## Der Inhalt im Überblick

Seite

Canapés.....	3
Belegte Semmeln und Sandwiches.....	4
Fingerfood und Flying Buffet.....	5
Menüvorschläge.....	6
Das vegetarische Buffet.....	7
Das Frühlingsbuffet.....	7
Das mediterrane Sommerbuffet.....	8
Das Grillbuffet.....	8
Für die kleineren Anlässe.....	9
Informationen zu unserem Angebot.....	10
Lieferungs- und Leistungsbedingungen.....	11



## Canapés ( ausgestochene oder in Form geschnittene kleine Brotscheiben )

Wahlweise belegt mit:

- Pfefferschinken
- italienischer Salami
- Käsespezialitäten
- Tomate-Mozzarella
- Ziegenkäse-Paprika-Tomate

pro Stück 2,30 €

3

oder

- Gorgonzolacreme und Feigensenf
- Roastbeef und Meerrettichsahne
- Lachsschinken und Cornichons
- Rohmilchkäse und Weintrauben
- Tranchen von der Hähnchenbrust
- Kalbsbraten und Remoulade

pro Stück 2,50 €

oder

- hauchzartem Rinderfilet
- Räucherlachs mit Dillcreme
- Shrimps und Bärlauchmayonaise
- Parmaschinken
- Serrano-Schinken und Olivenscheiben
- Wildpastete
- Lachsmousse

pro Stück 2,80 €

**Mindestbestellmenge 20 Stück je Sorte. Bitte haben Sie  
Verständnis, dass wir Ihre Bestellung ab einem Auftragswert  
von 230,00 € annehmen. Vielen Dank.**



## Belegte Semmeln und Sandwiches

Geschmackvoll garniert und belegt mit Tomate-Mozzarella, Frischkäse-Gurke, Kasslerschinken, Parmaschinken, Salami, Hähnchenbrust, Räucherlachs, Thunfisch. ( Preis pro Stück )

- |  |        |
|--|--------|
| • ½ Semmel oder 1 Scheibe Brot                         | 1,75 € |
| • ½ gekörnte Semmel oder 1 Scheibe Hopfisterer Brot    | 1,95 € |
| • 1 Semmel   | 2,15 € |
| • 1 gekörnte Semmel                                    | 2,35 € |
| • Butterbrezen   | 1,60 € |
| • Laugenstange mit Käse                                | 1,75 € |
| • Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum       | 1,65 € |
| • Panini mit gebratener Zucchini und Feta              | 3,50 € |
| • Panini mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanblätter | 3,90 € |

4

Sandwiches ( Preis pro Stück ) Weizenbaguettes oder belegte Toast-Sandwiches mit hausgemachter Sandwichcreme

- |                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| • Frischkäse und Gurkenscheibe      | 2,50 € |
| • Hähnchenbrust mit Waldorfsalat    | 2,70 € |
| • Thunfisch mit Kapernmayonaise     | 2,70 € |
| • Roastbeef mit Remoulade           | 3,20 € |
| • Räucherlachs mit Meerrettichcreme | 3,20 € |

**Mindestbestellmenge 15 Stück je Sorte. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihre Bestellung ab einem Auftragswert von 230,00 € annehmen. Vielen Dank.**



## Fingerfood und Flying Buffet ( kalt und warm )

ab 25 Personen – ( Preis pro Stück )

• Pastetchen mit Kräuterfrischkäse	1,80 €
• mini Frikadellen	1,80 €
• Tomate-Mozzarella-Spießchen	1,80 €
• Paprika-Hirtenkäse-Muffin	2,15 €
• Asiatische Fleischbällchen	1,85 €
• Hähnchen-Spieß-Yakitori	1,85 €
• Scampi Provencale	2,15 €
• Meeresfrüchte-Selektion	2,15 €
• Lammspieß mit Honig und Thymian	2,35 €
• Mini Frühlingsrolle	1,80 €
• Datteln/Backpflaume im Schinkenmantel	1,80 €
• Röstinchen mit Lachstatar und Kaviarcreme	2,75 €
• Hähnchen mini Haxen	1,90 €
• Fleischbällchen in Barbecue-Sauce	1,95 €
• Seafood im Teigmantel	2,15 €
• Gemüse Selektion	1,85 €
• Creme Brûlée vom Ziegenkäse	2,55 €
• Karotten-Sellerie-Schnitte	1,85 €

5

**Mindestensbestellmenge 20 Stück je Sorte.**

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihre Bestellung ab einem Auftragswert von 230,00 € annehmen. Vielen Dank.**

**Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für ein individuelles Fingerfood-Bufferet.**



## Menüvorschläge

Mindestbestellmenge ab 20 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

### Menü I

Cremesuppe vom Blumenkohl mit Mandelsahne  
Piccata von der Maispoularde  
mit Tomatensauce und grünen Bandnudeln  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 19,10 €

6

### Menü II

Suppe von spanischen Strauchtomaten  
mit Gin-Sahne und Basilikum  
Rinderroulade mit Rotweinsauce  
an Speckbohnenbündchen  
und Kartoffelgratin  
Salat von frischen Früchten  
Grand Manier - Mascarpone-Creme

Preis pro Person 22,70 €

### Menü III

Garnelencremesuppe mit Cognac  
Schweinefilet-Medaillons auf  
Champignon – Cherrytomatenragout  
an Kräuterbandnudeln  
Schokoladen-Whiskymuffin

Preis pro Person 25,30 €

Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für individuelle Menüs und Flying Buffets.



## Büffetvorschläge

Mindestbestellmenge ab 20 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

### Das vegetarische Buffet

**Vorspeisen** Gurken-Tomaten-Salat mit Ruccola  
 Gemüseplatte mit Olivenöl-Dressing  
 Marinierte Zucchini und Auberginen  
 Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum  
 Gemüsesticks mit Frischkäsedip  
 Gegrillte Austernpilze  
 Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven  
 Blattsalate mit Joghurt-Olivenöl-Dressing

**Suppe** Kaiserschoten-Rahmsuppe

**Hauptgänge** Gemüselasagne oder Gemüse-Curry

**Dessert** gemischte Käseauswahl,  
 Panna Cotta

Preis pro Person 24,80 €

### Das Frühlingsbuffet

**Vorspeisen** Salat von grünem und weißem Spargel mit Shrimps  
 Hausgebeizter Lachs mit Dill-Honigsauce  
 Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
 Matjesröllchen mit Apfel-Meerrettich gefüllt

**Suppe** Gemüsesuppe mit Gartenkräutern

**Hauptgänge** Kalbfleischroulade mit Frühlingzwiebeln  
 Saibling im Gemüsesud gegart  
 Jungschweinerücken in Thymiankruste  
 Frühlingsgemüsepfanne mit Lauchzwiebeln  
 Schnittlauchkartoffeln

**Desserts** Erdbeerragout mit grünem Pfeffer  
 Minze-Lemonen-Mousse

Preis pro Person 29,00 €



## Das mediterrane Sommerbuffet

<b>Vorspeisen</b>	<b>Antipasti mit gehobeltem Parmesan</b> <b>Katalanischer Kartoffelsalat mit feuriger Chorizo</b> <b>Krabbensalat</b> <b>Hähnchenbrust mit Thunfischcreme</b> <b>Gebeizter Limonenlachs auf Rösti</b> <b>Bruschetta mit Schafskäse und Tomaten</b>
<b>Suppe</b>	<b>Tomaten-Zucchini-Creme</b>
<b>Hauptgänge</b>	<b>Sardische Kaninchenpfanne mit Thymian-Senfsauce</b> <b>grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln</b> <b>Lachsfilet in der Mandelkruste mit Fenchelgemüse</b> <b>und Petersilien-Kartoffel Schaum</b>
<b>Desserts</b>	<b>Rhabarbercreme mit frischen Erdbeeren</b> <b>Wassermelone mit Minze-Zitroneneis</b>

Preis pro Person 29,50 €

8

## Das Grillbuffet

<b>Vom Buffet</b>	<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> <b>Bayerischer Kartoffelsalat</b> <b>Amerikanischer Cole Slaw Krautsalat</b> <b>Bandnudelsalat mit grünen Bohnen</b> <b>Griechischer Bauernsalat</b>
<b>Vom Grill</b>	<b>Marinierte Nackensteaks</b> <b>Spare Ribs</b> <b>Rostbratwürstchen</b> <b>Satéspeie</b> <b>Rinderhüftsteak</b> <b>Pfeffergriller</b> <b>Maiskolben</b> <b>Marinierte Zucchini, Champignons und Auberginen</b> <b>Gegrillte Sardinen</b> <b>Eingelegte Shrimps</b>
<b>Desserts</b>	<b>Frisches Obst im Korb</b> <b>Kronkant-Crumble mit Vanille mousse</b>

Preis pro Person 29,50 €

Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für Ihr individuelles Buffets.





## Für die kleineren Anlässe

Mindestbestellmenge ab 20 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

### Feinschmeckerplatte

- Heißgeräucherter Kräuterschinken
- gekochte Eier mit Zitrone, Thymian und Knoblauch-Mayonnaise
- Gegrillte Zucchinirollchen mit mariniertem Schafskäse
- Piemontesische Salami mit Barolo
- Insalata Caprese - Tomaten-Büffel-Mozzarella- mit Basilikum
- Pikant gewürzte Hähnchen-Rosmarinspieße
- Serrano Schinken Tapas
- Knackige Brotauswahl, Butter

Preis pro Person 19,70 €

9

### Gourmetplatte

- Filet vom Salm mit Champagnerkraut
- Kartoffelrösti mit Lachstatar und Meerrettichschaum
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Poulardenbrustrollchen mit Frühlingsgemüsefarce
- Wildpastete mit Preiselbeer-Sahnehaube
- Gourmet-Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf
- Pfisterer Brotauswahl, Butter

Preis pro Person 25,90€

Auch als Flying-Bufferet in Gläschen und Schüsseln. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für Ihre individuellen Anlässe.



## Wichtige Informationen

### Preise

Die Preise in diesem Katalog verstehen sich inkl. 7 % für Speisenlieferung, bzw. 19 % gesetzliche Mehrwertsteuer für sonstige Lieferungen und Leistungen. Bei Lieferung von Speisen in Verbindung mit Equipment, Getränken und/oder Personal berechnen wir den Regelsteuersatz von 19%. Dadurch erhöhen sich die Listenpreise um den Mehrwertsteuerbetrag von 19%.

### Getränke

Ein umfangreiches Sortiment an passenden Getränken stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen für Ihre Veranstaltung zusammen und liefern diese passend temperiert an den Veranstaltungsort.

### Mobiliar/ Equipment

Möchten Sie Mobiliar, Geschirr, Gläser, Besteck oder sonstiges Inventar mieten, dann unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot.

### Transport, Auf- und Abbau

Für die Anlieferung von Speisen und Getränken in München berechnen wir pauschal 30,00 € zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Weitere Entfernungen werden gesondert berechnet.

Die Anlieferung, Auf- Abbau und Abholung von Mobiliar und Kleininventar und sonstigem Equipment wird mit einem Stundenverrechnungssatz von 25,00 € pro Person und 0,90 € pro Kilometer ab Lager berechnet.

Wir gehen von einer ebenerdigen Anlieferung der Waren und des Inventars aus.

Bei speziellen Anliefersituationen bitten wir um entsprechende Mitteilung.

### Personalservice

Gerne unterstützen wir Sie im Rahmen unseres Eventservice mit geschultem Personal. Wir berechnen folgende Stundensätze exklusive Mehrwertsteuer :

Serviceleiter - in	32,00 €
Servicemitarbeiter - in	24,00 €
Koch/Köchin	32,00 €
Küchenhelfer - in	19,00 €
Mitarbeiter - in/ in für Auf- und Abbau	22,00 €



## Liefer- und Leistungsbedingungen

Mit der Annahme des Angebots akzeptieren sie folgende Liefer- und Leistungsbedingungen.

### Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nur nach schriftlicher Auftragserteilung. Geschirr, Besteck, Gläser, Dekoration usw. bleiben unser Eigentum. Entliehenes Equipment muss innerhalb von 2 Tagen an das Unternehmen zurück gegeben werden. Andernfalls behalten wir uns vor, die Mietkosten für die zusätzliche Mietdauer zu berechnen. Verlust von Equipment wird mit dem Wiederbeschaffungspreis zuzüglich 10 % Regiekosten in Rechnung gestellt. Nach Wahl des Vermieters kann das Mietobjekt ersetzt oder repariert werden, je nachdem was für den Mieter gemessen am Wiederbeschaffungspreis laut Preisliste günstiger ist. Des Weiteren trägt der Mieter bei Verlust oder Beschädigung die Mietkosten bis zur Wiederbeschaffung bzw. Reparatur.

### Zahlungsvereinbarungen

Wir behalten uns vor eine Anzahlung in Höhe von 70 % des vereinbarten Auftragsvolumen in Rechnung zu stellen. Zahlungsziel ist sofort nach Rechnungserhalt. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des Diskontsatzes zu berechnen. Individuelle Zahlungsvereinbarung nach Absprache.

### Rücktrittsvereinbarung

Der Kunde ist berechtigt, Aufträge bis 2000 € netto bis 14 Kalendertage vor Veranstaltungstermin kostenfrei zu stornieren. Nach Ablauf der Stornofrist von 14 Tagen werden 50 % des Auftragsvolumen sofort nach Stornierung fällig. Sind bis zu dem Zeitpunkt besondere Waren für die jeweiligen Veranstaltungen eingekauft worden, z.B. ein besonderer Wein, so wird diese Ware dem Kunden separat in Rechnung gestellt und zur freien Verfügung übergeben. Bei Aufträgen über 2000 € netto stellen wir die bis dahin angefallenen Kosten plus 10 % Regiekosten in Rechnung.

### Reklamationen

Sollte unser Service Anlass zur Beanstandung geben, muss dies unverzüglich und schriftlich an :

eatBOX.Catering, Michael Rittmeyer, Am Schloßpark 26, 82131 Gauting  
oder [kontakt@event-gastronomie.de](mailto:kontakt@event-gastronomie.de)

mitgeteilt werden.

### Haftungsvereinbarung

Nach Anlieferung der Ware geht die Gefahr durch Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

Zusätzliche Vereinbarungen bedürfen der Schriftform. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen. Als Download auf unserer Homepage [www.event-gastronomie.de](http://www.event-gastronomie.de).

Gerichtsstand ist Starnberg.



# eatBOX.

---

## Catering

12

**Michael Rittmeyer**

Am Schloßpark 26 ° 82131 Gauting

**Catering/Partyservice**

Telefon 089 51 66 75 23 ° Telefax 089 51 66 75 69

