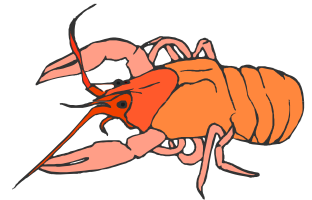


Marina Achhammer

Catering

&

Partyservice



Emdenstraße 108, 81735 München

Tel. (089) 680 67 30 - Handy 0160 800 2992

Fax (089) 680 50 056 - e-Mail: marina.achhammer@t-online.de

*Besuchen Sie uns auch im Bräustüberl der Forschungsbrauerei
mit Saal, Nebenzimmer, Stüberl und großem Biergarten.*

Unterhachinger Str. 78 in 81737 München - Tel. 670 11 69.

Weitere Informationen unter

<http://www.forschungsbrauerei-braeustueberl.de/>



*Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier
zur Verfügung.*



Sehr geehrte Damen und Herren,



wir freuen uns, Ihnen heute unser Angebot vorstellen zu dürfen.

Warum können gerade wir uns für das von Ihnen geplante Catering empfehlen?

Wir verfügen über eine mehr als **25-jährige** Erfahrung im Catering und Veranstaltungsbereich, ausreichendes Equipment und nicht zuletzt über freundliches Personal, das den Ehrgeiz hat, jeder Veranstaltung unserer Kunden zum Erfolg und zur Zufriedenheit seiner Gäste zu verhelfen.

Sowohl für kleine Feierlichkeiten oder Bewirtungen, bei denen wir Ihnen nur die Speisen liefern, als auch für größere Anlässe, bei denen wir neben den Speisen und Getränken auch das Equipment liefern und den kompletten Service übernehmen, stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Zu unseren Kunden gehören namhafte Firmen und Institutionen wie

- die Siemens AG und Siemens Business Services
- das Direktorium der Landeshauptstadt München
- die Stadt München mit Baureferat, Sozialreferat und weiteren Einrichtungen
- der Kulturkreis Ramersdorf-Perlach (Bewirtung der Veranstaltungen mit bis zu 550 Besuchern)
- die Ausstellung "Eigenheim und Garten" mit den Fertighäusern in Poing/Grub
- verschiedene politische Gremien
- mehrere Schulne in Neuerlach und Berg-am-Laim für die wir die Mittagsversorgung mit bis zu **500 Essen** pro Tag übernehmen
- verschiedene Firmen mit Sommerfesten und Weihachtsfeiern
- IG Metall - Bankett für 400 Personen im Alten Rathaus
- Architekturbüros mit Betreuung bei den Wettbewerben und
- eine Vielzahl von Privatpersonen, für die wir in der Vergangenheit tätig sein durften.

Darüberhinaus haben wir in den vergangenen Jahren die Bewirtung mit Speisen und Getränken bei verschiedenen **Großveranstaltungen** erfolgreich vorgenommen.

- 2008: Fest der Nationen auf dem Hanns-Seidel-Platz mit ca. 10.000 Besuchern in 3 Tagen
- 2009: Kultursommertag im Ostpark mit ca. 2.500 Besuchern
- 2010: Bauzentrum Poing 10-Jahres-Feier mit ca. 3.000 Besuchern
- 2010: Einweihungsfeier wegen Neugestaltung Karl-Preis-Platz ca. 1.800 Besuchern
- 2010: Kultursommertage im Ostpark und auf dem Hanns-Seidel-Platz
- 2011: mit jeweils zwischen 1.500 und 2300 Besuchern. Dabei wurde das
- 2012: komplette Equipment wie Schankwagen, Kühlwagen, Pavillons, Grills,
- 2013: Schirme und Biertischgarnituren zur Verfügung gestellt.
- 2017: 50-Jahre-Feier in Neuperlach mit ca. 800 Besuchern.
- 2018: Stadtteilfeste des Bezirksausschusses Ramersdorf-Perlach,
- 2019: WSB und PEP mit ca. 5000 Besuchern

Die Preise für die angebotenen Speisen auf den **Seiten 3 bis 5** gelten für einen **Mindestbestellwert** von netto € 200,-; Preise für einen geringeren Bestellwert auf Anfrage. Auf den **Seiten 6 bis 10** schlagen wir Ihnen beliebte Menues vor. Die angebotenen Preise gelten für Bestellungen **ab 15 Personen**; Preise für eine geringere Personenzahl auf Anfrage.

Neben den von uns angebotenen Menuevorschlägen sind selbstverständlich auch alle Ihre eigenen Vorstellungen realisierbar.



Auf Wunsch können wir Ihnen Servicekräfte zur Verfügung stellen, wobei wir für einen Koch € 25,- und für Servicepersonal € 22,- pro Stunde verrechnen.

Die Zeiten für die Serviceleistung werden ab Verlassen unserer Betriebsstätte bis zur Rückkehr in unsere Betriebsstätte berechnet.



Ebenso können von uns Gläser, Geschirr und Besteck sowie weiteres Equipment bereit gestellt werden.

Wir berechnen als Miete für

| | | | |
|---|-----------|---|-------|
| Teller, Gläser und Besteck | pro Teil | € | -,28 |
| Kaffee-/Tee-/Suppentassen und Unterteller (1 Einheit) | pro Einh. | € | -,45 |
| Bistro-Stehtische rund | pro Stck. | € | 13,-- |
| Hussen (Überzug) für Stehtische | pro Stck. | € | 8,-- |
| Buffet-Tische | pro Stck. | € | 10,-- |
| Biertisch-Garnituren (1 Tisch, 2 Bänke) | pro Garn. | € | 14,-- |
| Hussen (Überzug) für Biertisch-Garnituren | pro Einh. | € | 18,-- |
| Lacktischdecken oder Panne-Samt-Tischdecken | pro Stck. | € | 3,50 |
| Stofftischdecken (je nach Größe) pro Stck. | ab | € | 4,50 |
| Gasgrill mit Schrank für Gasflasche ohne Gas incl. Reinigung. | pro Stck. | € | 35,-- |
| Falt-Zelt weiß (wetterfest) 3 m x 3 m incl. Auf- und Abbau | pro Stck. | € | 44,-- |
| Falt-Zelt weiß (wetterfest) 3 m x 6 m incl. Auf- und Abbau | pro Stck. | € | 59,-- |

Warmhaltegeräte sind im Menue-Preis enthalten. Werden die Geräte ungesäubert zurück gegeben, berechnen wir für die Reinigung € 8,- pro Teil.

Die Anlieferung des von Ihnen gemieteten Equipments ist bis zu einer Entfernung von 30 km ab Lagerort in den Preisen enthalten. Für die Abholung des Equipments berechnen wir eine Pauschale von € 24,50 bis zu 30 km Entfernung von unserer Betriebsstätte.

Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich für die Lieferung frei Veranstaltungsort zuzüglich der zum Zeitpunkt der Lieferung bzw. Leistungserbringung gesetzlichen Umsatzsteuer.

Soweit keine Abschlagszahlung vorgesehen ist, gilt **"Zahlung innerhalb von 8 Tagen nach Rechnungsdatum netto ohne Abzug"** als vereinbart.

Mit dieser Preisliste verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

| 1. Canapes/halbe Semmeln belegt mit | Canapes/ halbe Semmeln | kleine Canapes |
|---|---|----------------|
| Preise ab 5 Stck. pro Auswahl, Mindermengen auf Anfrage | | |
| 1.1 Camembert mit Trauben | € 1,80 | € 1,30 |
| 1.2 Frischkäse und Früchten | € 2,-- | € 1,50 |
| 1.3 Emmentaler garniert | € 1,80 | € 1,30 |
| 1.4 Blauschimmel-Käse mit Baby-Birne | € 2,50 | € 1,80 |
| 1.5 Pfefferkäse mit halbem Kapernapfel | € 2,30 | € 1,65 |
| 1.6 Schnittkäse garniert | € 1,80 | € 1,30 |
| 1.7 Tomate und Mozzarella und Basilikum | € 2,40 | € 1,80 |
| 1.8 Ei und Sardellenfilet | € 2,-- | € 1,50 |
| 1.9 Mailänder Salami mit gehobeltem Parmesan | € 2,50 | € 1,80 |
| 1.10 Salami mit Cornichons | € 1,80 | € 1,30 |
| | 1.11 Rohschinken mit Maiskölbchen | € 2,-- € 1,50 |
|  | 1.12 Kochschinken mit Spargel | € 2,30 € 1,65 |
| | 1.13 Lachsschinken garniert | € 2,30 € 1,65 |
| 1.14 Parmaschinken und Melone | € 2,30 | € 1,65 |
| 1.15 Kaltem Braten mit Essiggürkchen | € 2,30 | € 1,65 |
| 1.16 Leberpastete mit Preiselbeeren und Walnuss | € 2,-- | € 1,50 |
| 1.17 Truthahnbrust mit Kiwischeiben u. Currymayonaise | € 2,50 | € 1,80 |
| 1.18 Roastbeef mit Remoulade | € 3,20 | € 2,30 |
| 1.19 Entenbrust, rosa gebraten mit Preiselbeeren und Orange | € 3,20 | € 2,30 |
|  | 1.20 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich | € 3,-- € 2,20 |
| 1.22 Forellenfilets mit Sahnemeerrettich | € 2,80 | € 2,10 |
| 1.23 vegetarische Aufstriche, z.B. Tomate-Schafskäse, Basilikum-Frischkäse, Senf-Honig | € 1,80 | € 1,30 |
| 1.24 vegane Beläge z. B. gegrilltes Gemüse Frischgemüse | € 1,80 | € 1,30 |

Alle Canapés bzw. halbe Semmeln sind entsprechend garniert. Gerne erfüllen wir auch Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen.

2. Suppen und Eintöpfe

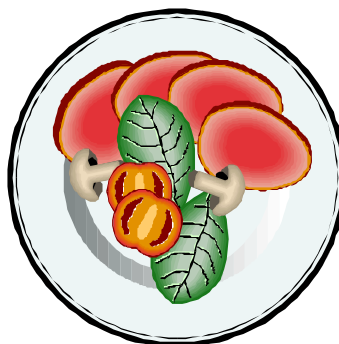
| | | | | |
|--|------|-------------------------------------|---|------|
| | 2.1 | Gemüsecremesuppe | € | 2,90 |
| | 2.2 | Tomatensuppe | € | 2,90 |
| | 2.3 | Pfannkuchensuppe | € | 2,90 |
| | 2.4 | Lauchcremesuppe | € | 2,90 |
| | 2.5 | Nudelsuppe | € | 2,50 |
| | 2.6 | Goulaschsuppe | € | 3,50 |
| | 2.7 | Kürbiscremesuppe | € | 3,50 |
| | 2.8 | Zucchinirahmsuppe mit Keta-Kaviar | € | 4,-- |
| | 2.9 | Brokkolirahmsuppe mit Lachsstreifen | € | 4,-- |
| | 2.10 | Chili con carne mit Rindfleisch | € | 5,50 |
| | 2.11 | Chili vegan | € | 5,-- |

**3. Vorspeisen**

- 3.1 Tomaten mit Mozzarella
- 3.2 Melone mit Parmaschinken
- 3.3 Eingelegte Zucchini, Auberginen
- 3.4 Eingelegte Paprika
- 3.5 Borettane Zwiebeln in Balsamico
- 3.6 Austernpilze auf Feldsalat
- 3.7 Räucherfischplatte mit Lachs und Forellenfilets
- 3.8 Marinierte Riesenscampi
- 3.9 Pflaumen und/oder Aprikosen im Speckmantel
- 3.10 Rucola mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
- 3.11 Teigtäschchen gefüllt mit pikantem Schafskäse und Blattspinat

**4. Salate**

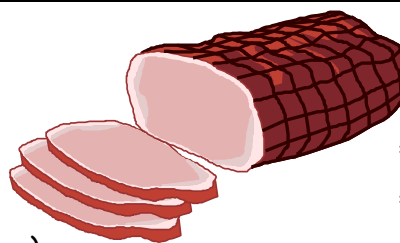
- 4.1 Geflügelsalat
- 4.2 Eiersalat
- 4.3 Rindfleisch-Lauch-Salat
- 4.4 Wurstsalat
- 4.5 Meeresfrüchtesalat
- 4.6 Krabbencocktail
- 4.7 Pilz-Cocktail mit frischen Champignons und Zucchini
- 4.8 Nudelsalat
- 4.9 Weiße Bohnensalat mit Thunfisch
- 4.10 Nudelsalat Italienische Art mit getrockneten Tomaten und frischen Zucchini



Vorspeisen und Salate: Preis nach Zusammenstellung

5. Fleischgerichte kalt

- | | | |
|-----|--|--------|
| 5.1 | Roastbeef mit Sauce Remoulade | € 9,50 |
| 5.2 | Entenbrust rosa gebraten mit Orangen | € 9,50 |
| 5.3 | Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) | € 9,50 |
| 5.4 | Kalter Lachsfleischbraten vom Schwein mit Honig-/Senfsauce | € 8,-- |
| 5.5 | Poulardenbrüstchen in Sesampanade mit Senf-Honig-Sauce (auch warm) | € 7,50 |

**6. Fleischgerichte warm**

- | | | |
|------|--|---------|
| 6.1 | Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Reis und Salat | € 10,50 |
| 6.2 | Frikassee vom Huhn mit Spargel und Champignons dazu Reis und Salat | € 8,90 |
| 6.3 | Schweinebraten mit Kartoffelknödel oder Kartoffelsalat | € 8,90 |
| 6.4 | Burgunderbraten vom Rind mit Spätzle | € 10,50 |
| 6.5 | Rindergoulasch mit Nudeln und Salat | € 8,90 |
| 6.6 | Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat | € 8,90 |
| 6.7. | Tafelspitz mit frischem Kren und Kartoffelsalat | € 9,50 |

**7. Fischgerichte warm**

- | | | |
|-----|---|--------|
| 7.1 | Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronen-Butter-Sauce überbacken | € 9,50 |
| 7.2 | Zanderfilet in Dillrahm mit Reis | € 9,90 |

8. Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------|--|--------|
| 8.1 | Rahmschwammerl mit Semmelknödel | € 6,90 |
| 8.2 | Käsespätzle mit Röstzwiebeln | € 6,90 |
| 8.3 | Lasagne gefüllt mit Blattspinat und Feta | € 6,90 |
| 8.4. | Ratatouille mit Reis (vegan) | € 6,90 |

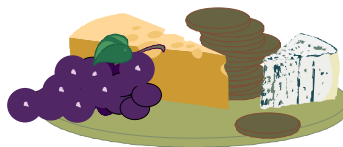
8. Salate als Beilage

- | | | |
|-----|------------------|--------|
| 8.1 | Kartoffelsalat | € 2,50 |
| 8.2 | Krautsalat | € 2,-- |
| 8.3 | Grüner Salat | € 1,50 |
| 8.4 | Gurkensalat | € 2,-- |
| 8.5 | Tomatensalat | € 2,-- |
| 8.6 | Gemischter Salat | € 1,50 |

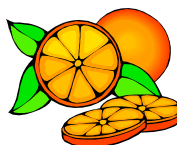


9. Nachspeisen

| | |
|---|--------|
| 9.1 Rote Grütze | € 2,-- |
| 9.2 Bayerische Creme | € 2,-- |
| 9.3 Obstsalat mit frischen Früchten | € 2,50 |
| 9.4 Mousse Chocolat oder Mousse Vanille | € 2,-- |
| 9.5 Mascarpone-Creme | € 2,50 |
| 9.6 Limonen-Creme | € 2,-- |
| 9.7 Pana cotta | € 2,-- |
| 9.8. Bockbier-Tiramisu | € 3,-- |
| 9.9 Käseplatte | € 1,50 |
| 9.10 Obatzda | € 1,50 |

**10. Getränke für Catering**

| | |
|--|-----------|
| 10.1 Mineralwasser Adelholzner als Konferenzgetränk (0,25 l) | € 1,10 |
| 10.2 Mineralwasser Adelholzner (0,5 l) | € 1,40 |
| 10.3 Mineralwasser Adelholzner (1,0 l) | € 2,30 |
| 10.4 Apfelsaft als Konferenzgetränk (0,2 l) | € 1,60 |
| 10.5 Apfelsaft (1,0 l) | € 2,60 |
| 10.6 Orangensaft als Konferenzgetränk (0,2 l) | € 1,70 |
| 10.7 Orangensaft (1,0 l) | € 2,90 |
| 10.8 Johannisbeersaft (1,0 l) | € 2,90 |
| 10.9 Cola, Cola light oder Fanta als Konferenzgetränk (0,33 l) | € 1,50 |
| 10.10 Cola, Cola light oder Fanta (1,0 l) | € 2,60 |
| 10.11 Bier hell oder dunkel auch alkoholfrei (0,5 l) | € 1,70 |
| 10.12 Weißbier hell oder dunkel auch alkoholfrei (0,5 l) | € 1,90 |
| 10.13 Sekt und Prosecco (0,7 l) | ab € 8,90 |
| 10.14 Rot- und Weißweine (0,75 l) | ab € 8,80 |



Wir können Ihnen eine große Auswahl an hervorragenden Weinen anbieten.

11. Warme Getränke

| | |
|---|--------|
| 11.1 Tasse Kaffee | € 1,20 |
| 11.2 Tasse Tee | € 1,20 |
| 11.3 Kaffee/Tee Literpreis | € 6,40 |
| 11.4 Kaffee/Tee Literpreis bio und fair trade | € 7,40 |
| 11.5 Glühwein / Kinderpunsch Literpreis | € 7,90 |

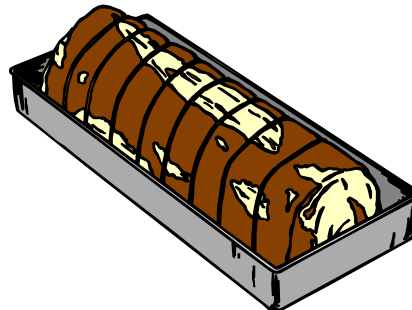


Nachstehend unterbreiten wir Ihnen verschiedene Menue-Vorschläge, die wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen beliebig anpassen bzw. kombinieren können.

I. Bayerisches Menü (ab 15 Personen)

€ 13,90 pro Person

Pfannkuchensuppe
Putenrollbraten



Schweinebraten
Leberkäse

Kartoffelsalat
Grüner Salat
Tomatensalat

Krautsalat
Gurkensalat

Bayerische Creme

Rote Grütze

II.) Italienisches Menue (ab 15 Personen)

€ 18,50 pro Person

Kalt: Tomate mit Mozzarella
Eingelegte Zucchini
Vitello Tonnato
Krabbencocktail



Melone mit Parmaschinken
Eingelegte Paprika
Meeresfrüchtesalat

Warm: Nudeln (jeweils 3 Sorten)

Spaghetti
Tortellini
Farfalle

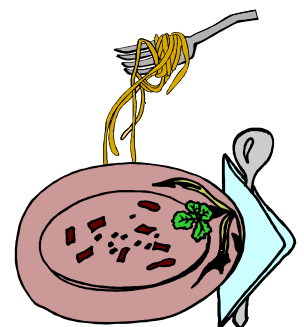
Penne
Ravioli
Girandole

Tagliatelle
Maccheroni

Saucen (jeweils 4 Sorten)

Pesto
Arrabiatta
Lachs mit Brokkoli
Lachs mit Krabben
Käse-Kräuter-Sauce
Getrocknete Tomaten und Basilikum

Carbonara
Gorgonzola
Napoli
Bolognese
Funghi
Zucchini-Rahm



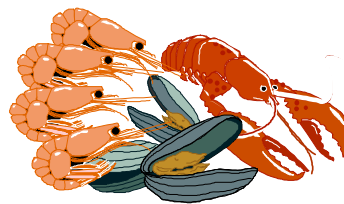
Insalata mista

Dessert

Panna cotta oder Mousse chocolat

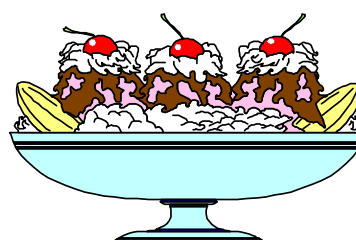
III. Internationales Menü (ab 15 Personen) € 23,-- pro Person

Räucherfischplatte
 Krabbenscocktail
 Geflügelsalat
 Austernpilze auf Feldsalat



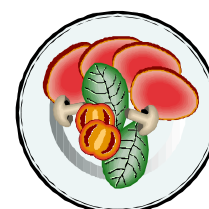
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Reis
 Burgunderbraten vom Rind mit Pommes Dauphin und Marktgemüsen
 Blattsalate

Mousse chocolat
 Obstsalat mit frischen Früchten
 Käseplatte



**IV.) Italienisches Buffet (ab 15 Personen) € 18,50 pro Person
 mit den beliebtesten Antipasti**

| | |
|-------------------------------|---|
| Caprese | Tomaten, Mozzarella, Basilikum mit Balsamico + Olivenöl |
| Peperonata | Paprika, eingelegt mit Knoblauch + Zitrone |
| Coctail di Gamberi | Krabbenscocktail mit Ananas |
| Insalata di frutti di mare | Meeresfrüchtesalat |
| Zucchini | Mariniert mit Balsamico, Olivenöl und Knoblauch |
| Borettane | Zwiebeln in Balsamico-Essig eingelegt |
| Rucola | mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen |
| Bresaola | Italienischer magerer Rinderschinken |
| Vitello tonnato | Zartes Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapernsauce |
| Melanzane | Auberginen, eingelegt mit Knoblauch, Balsamico + Olivenöl |
| Champignons | Gebraten und mariniert |
| Melone mit Parmaschinken | |
| Gemischte Oliven | |



dazu:

Ciabatta



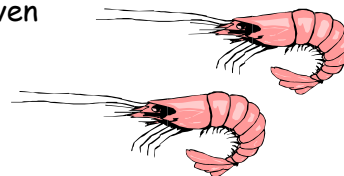
Italienisches - kross gebackenes - Weißbrot



V.) Internationale Spezialitäten (Finger-food kalt)

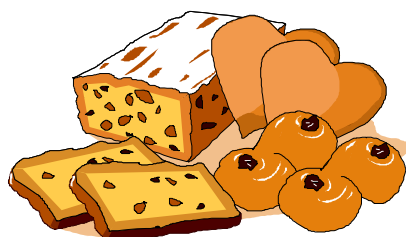
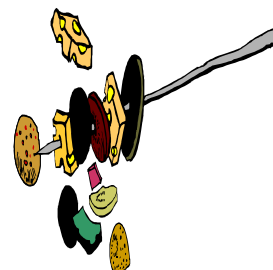
Jeweils 10 Gerichte aus folgender Auswahl (ab 15 Personen) € 15,90 pro Person

1. Krabbenscocktail im Sektglas
2. Spieße mit Hackfleischbällchen, Silberzwiebeln und Oliven
3. Käse-Cocktail-Häppchen mit frischen Früchten
4. Frischkäse-Aprikosen-Taler mit Chili
5. Pflaumen und/oder Aprikosen in Speckmantel
6. Pilz-Speck-Quiche-Ecke
7. Spießchen mit Feta-Würfeln und Paprika



8. Blattspinat-Lachs-Quiche
9. Lauch-Paprika-Quiche-Dreieck
10. Lachs-Häppchen mit Sahnemeerrettich
11. Mini-Pasteten mit Geflügelsalat
12. Pumpernickel-Taler mit Tomaten-Schafskäse
13. Rindertartar auf Vollkorntaler
14. Blätterteigtaschen mit Schafskäse und Blattspinat
15. Bresaola-Häppchen mit Remoulade

16. Party-Blätterteig-Gebäck, verschieden gefüllt
17. Mini-Tramezzini mit Thunfischcreme
18. Saté-Spieße vom Huhn
19. Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung
20. Scampi-Spießchen auf Baguette
21. Crostini mit Lachs-Creme und Dill
22. Thunfisch-Crostini mit Kapernäpfel
23. Gefüllte Gurkenkörbchen mit Russischem Salat
24. Chèvre-Canapé mit Trauben und Walnuss
25. Poulardenschnitzelchen in Sesampanade
26. Mini-Toast Hawaii
27. Röllchenvon kaltem Braten mit Gürkchen
28. Mini-Blini mit Kräutercreme und Riesenscampi
29. Mini-Blini mit Basilikum-Creme und Kirschtomate
30. Tomate-Mozzarella-Spießchen



31. Lachs-Meerrettich-Crêpe-Röllchen
32. Schimmelkäse mit Baby-Birne auf Vollkorntaler
33. Fruchtspieß mit frischen Früchten
34. Mini-Butter-Croissants, pikant
35. Sahne-Windbeutelchen
36. Kleine Kuchenstückchen
37. Gemischte Desserts im Sektglas

Besonders für Stehempfänge empfehlen wir:

VI.) Flying Buffet (warm und kalt)

Beim **Flying Buffet** wird eine Auswahl der von Ihnen bestellten Speisen durch unser Personal auf einem Tablett gereicht und jeder Gast darf sich die Speise nehmen, die er gerne möchte.

Mindestbestellmenge pro Auswahl - 15 Portionen



Kalt:

3 Stück Frühlingsröllchen auf pikantem Dip und Bambusstreifen

€ 2,--

Entenbrust-Carpaccio mit Preiselbeeren und Orangenfilets

€ 3,--

Lachstartar auf Pumpernickel an Gurkenstreifen und Dill

€ 2,80

Poulardenschnitzelchen auf Bruschetta-Tomaten

€ 2,50

Scampi-Spießchen auf Rote-Beete-Streifen

€ 3,--

Tafelspitz-Salat mit frischem Kren

€ 2,50



Warm:

Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

€ 2,50

Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle

€ 3,--

Rahmschwammerl mit Mini-Semmelknödel

€ 2,50

Rinder-Goulasch "Italiano" auf Spaghetti

€ 2,90

Hähnchen-Saté-Spieß auf Curry-Reis

€ 2,90

Nürnberger Rostbratwürstel auf Champagner-Kraut

€ 2,50

Mini-Penne "arrabiata"

€ 2,--

Mini-Königin-Pastete mit Frikasse, Spargel und Champignons

€ 2,50

Schweinefilet-Medallions auf Gratin "dauphinoise"

€ 3,50

Blattspinat-Schafkäse-Lasagne

€ 2,50



Desserts:

Limonen-Mousse mit Limetten und Orangen

€ 2,50

Mousse chocolat weiß und schwarz

€ 2,50

Bayerische Creme mit verschiedenen Fruchtsaucen und Früchten

€ 2,50

Fruchtsalat aus frischen Früchten

€ 2,50

Panna cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln

€ 2,50

Crème brûlée

€ 2,50