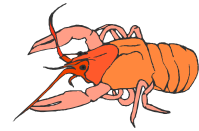




# Marina Achhammer Catering & Partyservice



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](mailto:marina.achhammer@t-online.de)

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

Zu unseren Kunden gehören und gehörten namhafte Firmen und Institutionen wie

- die Unternehmensberatung PricewaterhouseCoopers International (Kantine)
- die Siemens AG und Siemens Business Services
- das Direktorium der Landeshauptstadt München
- die Stadt München mit Baureferat, Sozialreferat und weiteren Einrichtungen
- das Kulturzentrum Perlach und das Bürgerzentrum Trudering
- das Europäische Patentamt
- der Kulturkreis Ramersdorf-Perlach (Bewirtung der Veranstaltungen mit bis zu 500 Besuchern)
- DHL und OSRAM
- die Ausstellung "Eigenheim und Garten" mit den Fertighäusern in Poing/Grub
- verschiedene politische Gremien
- drei Schulen in Ramersdorf und Perlach für die wir die Mittagsversorgung mit derzeit **250 Essen** pro Tag übernehmen
- verschiedene Firmen mit Sommerfesten und Weihnachtsfeiern
- 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 Besucher
- 2010/2011/ 2012/2013: Kultursommertage im Ostpark und auf dem Hanns-Seidel-Platz mit jeweils zwischen 1.500 und 2300 Besuchern. Dabei wurde das komplette Equipment wie Schankwagen, Kühlwagen, Pavillons, Grills, Schirme und Biertischgarnituren zur Verfügung gestellt.

Die Preise für die angebotenen Speisen auf den **Seiten 2 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 € 22,- und für Servicepersonal € 20,- 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	€	-,26
Kaffee-/Suppentassen und Unterteller (1 Einheit)	pro Einh.	€	-,35
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.	€	13,--
Hussen (Überzug) für Biertisch-Garnituren	pro Einh.	€	15,--
Lacktischdecken oder Panne-Samt-Tischdecken	pro Stck.	€	3,50
Stofftischdecken (je nach Größe) pro Stck.	ab	€	4,--
Gasgrill mit Schrank für Gasflasche ohne Gas incl. Reinigung.	pro Stck.	€	35,--
Klapp-Pavillon grün 3 m x 3m pro Stck. (nicht wetterfest)	pro Stck.	€	33,--
Falt-Zelt weiß (wetterfest) 3 m x 6 m incl. Auf- und Abbau	pro Stck.	€	99,--
Großzelte			auf Anfrage

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 € 19,50 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
<b>Preise ab 5 Stck. pro Auswahl, Mindermengen auf Anfrage</b>		
1.1 Camembert mit Trauben	€ 1,60	€ 1,15
1.2 Frischkäse und Früchten	€ 1,80	€ 1,35
1.3 Emmentaler garniert	€ 1,60	€ 1,15
1.4 Blauschimmel-Käse mit Baby-Birne	€ 2,30	€ 1,65
1.5 Pfefferkäse mit halbem Kapernapfel	€ 2,10	€ 1,50
1.6 Schnittkäse garniert	€ 1,60	€ 1,15
1.7 Tomate und Mozzarella und Basilikum	€ 2,20	€ 1,65
1.8 Ei und Sardellenfilet	€ 1,85	€ 1,35
1.9 Mailänder Salami mit gehobeltem Parmesan	€ 2,30	€ 1,80
1.10 Salami mit Cornichons	€ 1,60	€ 1,15
	1.11 Rohschinken mit Maiskölbchen	€ 1,85
	1.12 Kochschinken mit Spargel	€ 2,10
	1.13 Lachsschinken garniert	€ 2,10
1.14 Parmaschinken und Melone	€ 2,10	€ 1,50
1.15 Kaltem Braten mit Essiggürkchen	€ 2,10	€ 1,50
1.16 Leberpastete mit Preiselbeeren und Walnuss	€ 1,85	€ 1,35
1.17 Truthahnbrust mit Kiwischeiben u. Currymayonaise	€ 2,30	€ 1,80
1.18 Roastbeef mit Remoulade	€ 2,95	€ 2,15
1.19 Entenbrust, rosa gebraten mit Preiselbeeren und Orange	€ 2,95	€ 2,15
	1.20 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 2,95
	1.21 Räucherfischaspik mit Currymayonaise	€ 2,10
1.22 Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	€ 2,60	€ 2,10
1.23 Marinierten Scampi mit Remoulade	€ 2,95	€ 2,15

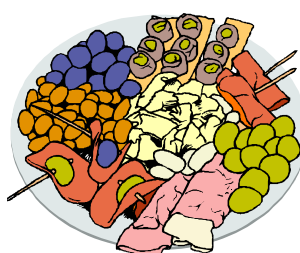
Alle Canapés bzw. halbe Semmeln sind entsprechend garniert. Gerne erfüllen wir auch Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen.

**2. Suppen und Eintöpfe**

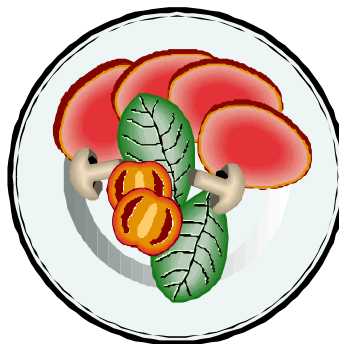
2.1	Tomatensuppe	€	2,60
2.2	Pfannkuchensuppe	€	2,60
2.3	Lauchcremesuppe	€	2,60
2.4	Nudelsuppe	€	2,10
2.5	Goulaschsuppe	€	3,20
2.6	Kürbiscremesuppe	€	3,20
2.7	Zucchinirahmsuppe mit Keta-Kaviar	€	3,70
2.8	Brokkolirahmsuppe mit Lachsstreifen	€	3,70
2.9	Chili con carne	€	4,80
2.10	Spezialität: Chinesischer Suppentopf mit Glasnudeln, chinesischen Pilzen, Krabben, Bambussprossen verschiedenen Fleischsorten u. v. m.		

**3. Vorspeisen**

- 3.1 Tomaten mit Mozzarella
- 3.2 Melone mit Parmaschinken
- 3.3 Eingelegte Zucchini
- 3.4 Eingelegte Paprika
- 3.5 Eingelegte Auberginen
- 3.6 Austernpilze auf Feldsalat
- 3.7 Räucherfischplatte mit Lachs und Forellenfilets
- 3.8 Marinierter Riesenschampi
- 3.9 Pflaumen in Speckmantel
- 3.10 Teigtäschchen mit Gemüsefüllung
- 3.11 Teigtäschchen gefüllt mit pikantem Schafskäse und Blattspinat

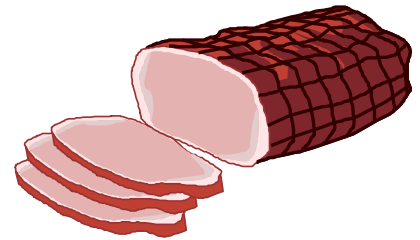
**4. Salate**

- 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



**5. Fleischgerichte kalt**

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



**6. Fleischgerichte warm**

- 6.1 Kalbgeschnetzeltes mit Reis und Salat
- 6.2 Frikassee vom Huhn mit Spargel und Champignons dazu Reis und Salat
- 6.3 Schweinebraten mit Kartoffelknödel oder Kartoffelsalat
- 6.4 Burgunderbraten vom Rind mit Spätzle
- 6.5 Rindergoulasch mit Nudeln und Salat
- 6.6 Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat



- € 9,70
- € 7,90
- € 7,70
- € 8,90
- € 7,90
- € 7,20

**7. Salate als Beilage**

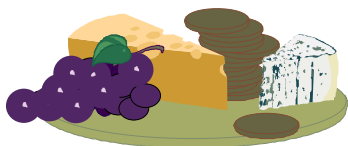
- 7.1 Kartoffelsalat
- 7.3 Grüner Salat
- 7.5 Tomatensalat



- 7.2 Krautsalat
- 7.4 Gurkensalat

**8. Nachspeisen**


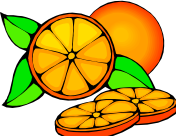
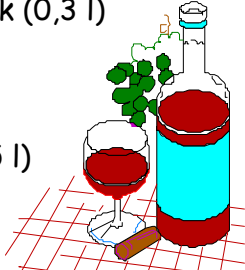
- 8.1 Rote Grütze
- 8.2 Bayerische Creme
- 8.3 Obstsalat mit frischen Früchten
- 8.4 Mousse Chocolat oder Mousse Vanille



- 8.5 Mascarpone-Creme
- 8.6 Mango-Mousse
- 8.7 Cocos-Mousse
- 8.8 Limonen-Creme
- 8.9 Cappucino-Mousse

- 8.10 Käseplatte
- 8.11 Obatzter

**9. Getränke für Catering**

9.1 Mineralwasser San Pellegrino (0,3 l)		€ 1,20
9.2 Mineralwasser Adelholzner als Konferenzgetränk (0,25 l)		€ 1,10
9.3 Mineralwasser Adelholzner (0,7 l)		€ 2,--
9.4 Mineralwasser Adelholzner (1,0 l)		€ 2,30
9.5 Apfelsaft als Konferenzgetränk (0,2 l)		€ 1,60
9.6 Apfelsaft (1,0 l)		€ 2,60
9.7 Orangensaft als Konferenzgetränk (0,2 l)		€ 1,70
9.8 Orangensaft (1,0 l)		€ 2,90
9.10 Johannisbeersaft (1,0 l)		€ 2,90
9.11 Cola, Cola light oder Fanta als Konferenzgetränk (0,3 l)		€ 1,50
9.12 Cola, Cola light oder Fanta (1,0 l)		€ 2,60
9.13 Bier hell oder dunkel auch alkoholfrei (0,5 l)		€ 1,50
9.14 Weißbier hell oder dunkel auch alkoholfrei (0,5 l)		€ 1,60
9.15 Sekt und Prosecco (0,7 l)		ab € 7,90
9.16 Rot- und Weißweine (0,75 l)		ab € 7,80

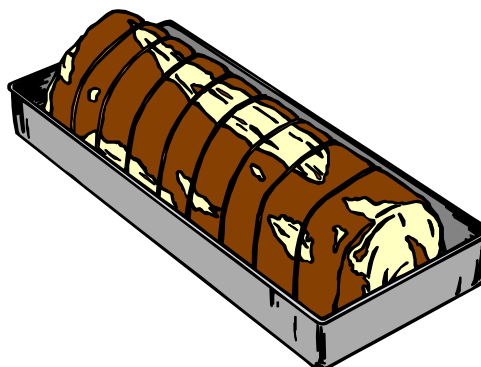
**Wir können Ihnen eine große Auswahl an hervorragenden Weinen anbieten.**

9.14 Tasse Kaffee		€ 1,20
9.15 Kaffee Literpreis		€ 6,40
9.16 Tasse Tee		€ 1,20
9.17 Tasse Espresso		€ 1,50

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

**I. Bayerisches Menü (ab 15 Personen)****€ 12,90 pro Person**

- Pfannkuchensuppe
- Schweinebraten
- Putenrollbraten
- Leberkäs
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Grüner Salat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Bayerische Creme
- Rote Grütze



II.) Italienisches Menue (ab 15 Personen)

€ 17,50 pro Person

- Kalt:
- Tomate mit Mozzarella
  - Melone mit Parmaschinken
  - Eingelegte Zucchini
  - Eingelegte Paprika
  - Vitello Tonnato
  - Meeresfrüchtesalat
  - Krabbencocktail

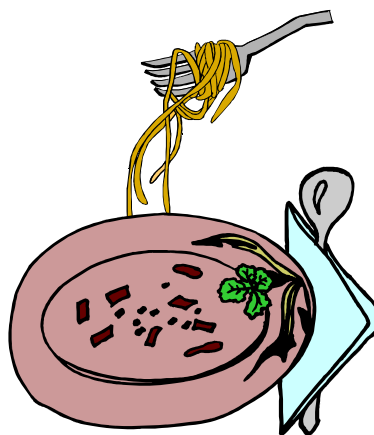


Warm: **Nudeln (jeweils 3 Sorten)**

- Spaghetti
- Tagliatelle
- Ravioli
- Farfalle

**Saucen**  
(jeweils 4 Sorten)

- Pesto
- Arrabiatta
- Lachs mit Brokkoli
- Lachs mit Krabben
- Getrocknete Tomaten und Basilikum
- Käse-Kräuter-Sauce
- Zucchini-Rahm
- Insalata mista
- Mascarponecreme oder Mousse chocolat



- Penne
- Tortellini
- Maccheroni
- Girandole



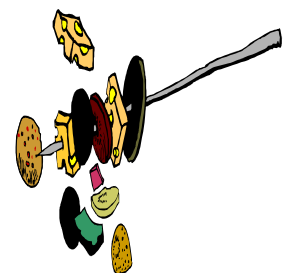
- Carbonara
- Gorgonzola
- Lachs mit Pilzen
- Napoli
- Bolognese
- Funghi
- Kirschtomaten und Rucola

Besonders für Stehempfänge empfehlen wir:

III.) Internationale Spezialitäten (Finger-food warm)

Preis nach Auswahl

1. Chicken-Fingers
2. Chicken wings pikant gewürzt
3. Hähnchen-Ananas- oder Hähnchen-Zwiebel-Spieße
4. Mini-Bifteki mit Schafskäse-Füllung
5. Kleine Frühlingsröllchen mit Gemüse-Füllung  
dazu jeweils passende Dips

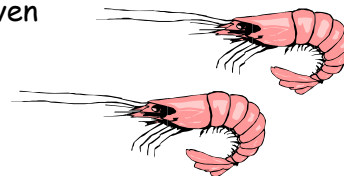


## IV.) Internationale Spezialitäten (Finger-food kalt)

Jeweils 10 Gerichte aus folgender Auswahl (ab 15 Personen)

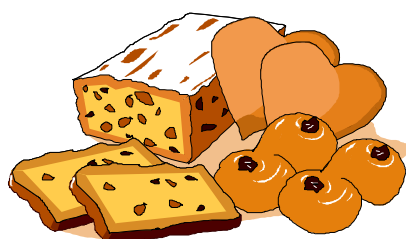
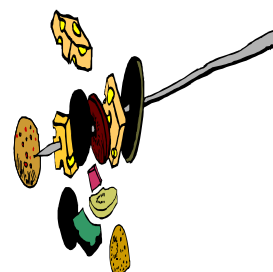
€ 14,50 pro Person

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. Gefüllte Paprika-Viertel mit Spezial-Frischkäse-Füllung



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

16. Party-Blättertg-Gebäck, verschieden gefüllt
17. Mini-Tramezzini mit verschiedenen Füllungen
18. Saté-Spieße vom Huhn
19. Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung
20. Scampi-Spießchen
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-Leberkäs mit Gürkchen
27. Gurkentaler mit Räucherlachs
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



**V.) 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:**

- 2 Stück Frühlingsröllchen auf pikantem Dip und Bambusstreifen
- Entenbrust-Carpaccio mit Preiselbeeren und Orangenfilets
- Lachstartar auf Pumpermickel an Gurkenstreifen und Dill
- Poulardenschnitzelchen auf Bruschetta-Tomaten
- Scampi-Spießchen auf Rote-Beete-Streifen
- Tafelspitz-Salat mit frischem Kren

**Preis pro Portion**

- € 2,--
- € 3,--
- € 2,80
- € 2,50
- € 3,--
- € 2,50

**Warm:**

- Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle
- Rahmschwammerl mit Mini-Semmelknödel
- Rinder-Goulasch "Italiano" auf Spaghetti
- Mini-Schaschlik-Spieß auf Duvetsch-Reis
- Nürnberger Rostbratwürstel auf Champagner-Kraut
- Mini-Penne "arrabiata"
- Mini-Königin-Pastete mit Frikasse, Spargel und Champignons
- Schweinefilet-Medallions auf Gratin "dauphinoise"
- Blattspinat-Schafkäse-Lasagne



- € 2,50
- € 3,--
- € 2,50
- € 2,90
- € 2,90
- € 2,50
- € 2,--
- € 2,50
- € 3,50
- € 2,50

**Desserts:**

- Limonen-Mousse mit Limetten und Orangen
- Mousse chocolat weiß und schwarz
- Bayerische Creme mit verschiedenen Fruchtsaucen und Früchten
- Tiramisu klassisch
- Erdbeer-Tiramisu mit frischen Erdbeeren
- Orangen-Tiramisu mit Orangenfilets

- € 2,50
- € 2,50
- € 2,50
- € 2,50
- € 2,50
- € 2,50

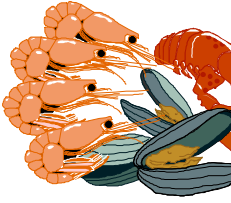

**VI.) Italienisches Buffet (ab 15 Personen)  
mit den beliebtesten Antipasti**

**€ 16,50 pro Person**

Caprese	Tomaten, Mozzarella, Basilikum mit Balsamico + Olivenöl	
Peperonata	Paprika, eingelegt mit Knoblauch + Zitrone	
Coctail di Gamberi	Krabbencocktail 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		
Insalata mista	Gemischter Rohkostsalat, mariniert	
dazu:		
Ciabatta	 Italienisches - kross gebackenes - Weißbrot	

**VII. Internationales Menü (ab 15 Personen)**

**€ 21,50 pro Person**

Räucherfischplatte	
Krabbencocktail	
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	