

zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL

Cateringmappe

Liebe Genießerin,
lieber Genießer,

auf den nachfolgenden Seiten findest du unser aktuelles Angebot für
Catering und Sonderveranstaltungen aller Art.

Bitte kontaktiere uns mit einer konkreten Terminanfrage
per eMail an info@zwoelf87.de

Damit wir bei deiner Anfrage bestmöglich beraten können,
sollte diese folgende Informationen enthalten:

- Datum & Uhrzeit der Veranstaltung
- der Anlass sowie die Personenzahl
- Lieferung oder Abholung ?
- kurzer Zeitablauf
- sind Allergiker zu berücksichtigen?
- Essenswünsche / Vorstellungen auf Basis der nachfolgenden Seiten

Im Anschluss erhältst du von uns ein individuelles Angebot auf deine
Veranstaltung abgestimmt.

Wir wünschen dir viel Spaß und heißen dich in unserer kleinen Welt des
Genusses herzlich Willkommen.

Das Team vom zwölf87

FINGERFOOD

kleine Köstlichkeiten für Events, Vorträge
oder auch als Vorspeisen-Alternative für Ihre Feier
möglich von 20-100 Personen

Herzhafte Blätterteigschnecken
Pesto | Käse | mediterran

Burrata aus Apulien
Mini San Marzano Tomatensalat | Nüsse | Dattelmarmelade

Variation von der Melone
Pinien | luftgetrockneter Schinken

Mini Roastbeef-Cubes
rauchige BBQ Marinade | Sesam

Bulgursalat
Tomate | Minze | Gurke

VORSPEISEN

unsere Vorspeisen in Büffet-Form serviert
möglich von 20-100 Personen

Mediterrane Köstlichkeiten mit ofenfrischem Wurzelbrot
unsere Aioli | Tomatenmarmelade | marinierte Oliven

Topinambursuppe
im Ofen geröstet | Topinamburchips

Cremesuppe von San Marzano Tomaten
Basilikumpesto | Rahm

Gegrillte Riesengarnelen
hausgemachte Kräuterbutter | Tomate | Zitrone

Salate als Büffet
Blattsalate nach saisonaler Verfügbarkeit | Hausdressing
hausgemachter Kartoffelsalat
Tomatensalat mit Burrata und Pesto
Gurkensalat mit Creme fraiche und Dill
Karottensalat mit Mangosaft

HAUPTGERICHTE

unsere Hauptgerichte werden in Büffet-Form serviert
Stell dir dein Menü individuell zusammen
Wir empfehlen 1 Fleisch/Fisch | 1 Fleischlos | 2 Beilagen

-Fleisch & Fisch-

Geschmorter Kalbsbug
mit Kalbsrahmsoße serviert

Züricher Geschnetzeltes
vom Kalbsfilet | Steinchampignons | Schnittlauch

Geschmorte Ochsenbäckle
in kräftiger dunkler Soße geschmort

Rindertafelspitz aus dem Kesselsud
mit Meerrettichsoße und Schnittlauch

Osso Bucco vom Hühnchen
mit Tomaten-Gemüesoße und Gremolata

Krustenbraten vom Landschwein
mit kräftiger Bratensoße

Schnitte vom Norweger Lachsfilet
mit Velouté

gegrilltes Forellenfilet
mit Tomaten-Kräuterbutter

-Gemüse & Sättigungsbeilagen-

Marktgemüse-Platte | Speckbohnen | Ofengemüse | Rahmwirsing

Spätzle | Kartoffelpüree | Duftreis | Pasta | Süßkartoffelpüree

-Fleischlose Gerichte-

Gemüselasagne
mit saisonalem Gemüse

Thai Gemüsecurry
mit allerlei Wok Gemüse

Linsenbolognese
mit roten Linsen & mediterranem Gemüse

DESSERT

kleine süße Köstlichkeiten

Mousse von belgischer Schokolade
hell oder dunkel

Zitronen Grießcreme
mit Apfel-Birnenkompott und Crumble

Panna Cotta
mit Himbeermark

Macarons
in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Tiramisu
Mascarpone | Espresso | Biskuit

LATE NIGHT SNACKS

wenn der kleine Hunger wieder kommt

Dessertkäseauswahl
feine Dessertkäse Selektion vom Affineur Kober
Feigensenf | Nüsse | Brot

Vesperplättli
Deftige Wurst und Schinkenauswahl | Bergkäse |
Camembert
Feigensenf | Pickles | Brot

Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat
Schinkenwurst | Emmentaler | Essiggurke | Zwiebel |
Wusadressing

EQUIPMENT

alle angebotenen Speisen beinhalten die zur Lieferung notwendigen Equipmentteile wie Warmhaltebehälter, Schöpfbesteck etc.

Des weiteren verfügen wir über folgendes Miet-Equipment:

Geschirr - Vorspeisen- | Hauptgang- | Kuchenteller

Gläser - Rotwein | Weißwein | Sekt | Wasser

Besteck - Messer | Gabel | Löffel | Kaffeelöffel | Kuchengabeln

Weckgläser je 20 Stück im Gebinde

Chafing Dishes

Kaffeemaschine Moccamaster Thermoking 3000 für 3l Kaffee (24 Tassen)

Induktionskochfeld

Suppentopf

Holzbretter 60×30cm

Belgisches Waffeleisen für 4 große Waffeln

Wir verfügen außerdem über einen Kühlanhänger sowie eine große mobile, autarke Outdoorküche mit bis zu 4 Modulen, Waschbecken, Doppelfritteuse, Napoleon Gasgrill, Kühlschränke und Arbeitsfläche.

LIEFERUNG / ABHOLUNG

Grundsätzlich kann bei uns alles abgeholt werden oder bequem nach Hause geliefert werden.

Wir berechnen die Lieferung nach Aufwand.

PERSONAL

Wir stellen für dich gerne ein Angebot mit Servicekräften zusammen. Gerne unterstützen wir dich bei der Planung der entsprechend benötigten Mitarbeiter.

FRAGEN / ANTWORTEN

einige Antworten auf häufig gestellte Fragen:

F: Ab wie vielen Personen können wir ein Catering bestellen?

A: Die Mindestpersonenzahl beträgt 20 Personen - die maximale Kapazität liegt bei 100 Personen

F: Warum beinhaltet eure Mappe keine Preise?

A: Unsere Preise richten sich stets nach den aktuellen Marktpreisen bei der Beschaffung unserer Produkte und nach dem Gesamtvolumen der geplanten Veranstaltung.

F: Woher bezieht Ihr eure Produkte?

A: Fleisch: Megra Ravensburg / Allgäu Fleisch Kempten

Fisch: Metro Ravensburg / Früchte Jork Isny im Allgäu

Milchprodukte: Omira Ravensburg

Obst und Gemüse: Früchte Jork Isny im Allgäu

Eier: Seppes Freilandeier aus Bergatreute

Käse: Affineur Kober / Bosfood Feinkost

F: Wie weit im voraus sollte ich eine Anfrage buchen?

A: Wir benötigen in aller Regel einen Vorlauf von zwei Wochen um die Anfrage in unsere Produktion mit einzuplanen. Die Termine für das Jahr sind bei uns allerdings meistens eher das Limit als die Vorlaufzeit. Wir empfehlen Anfragen immer so früh wie möglich zu stellen, wenn Termine bekannt sind.