

MISSBACH GASTRONOMIE

Business Lunch, Fingerfood, Köstlichkeiten im Glas und andere Leckereien

B2B / Gültig ab Februar 2025

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte + mindestens 300€ Warenwert. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir erst unsere Kapazitäten prüfen müssen!

Kleinigkeiten im Weckglas 70ml

Marinierter Mozzarella mit Landtomate <small>vegetarisch</small>	2,90
Mediterranes Gemüse <small>vegan</small>	2,90
Geschmelzte Rote Beete Maultasche im Weckglas <small>vegan</small>	2,90
Cous cous Salat mit Minzjoghurt und Falafel <small>vegetarisch</small>	2,90
Mini Hackfleischküchle auf lauwarmen Kartoffelsalat	2,90
Lauwarmer Maultaschensalat mit Zwiebelschmelze	2,90
Eingelegte Rote Beete mit Ziegenkäse <small>vegetarisch</small>	2,90
Mini Gemüseküchle auf lauwarmen Kartoffelsalat <small>vegetarisch</small>	2,90
Gebratene Garnelen mit Kokos + Zitronengras	3,90
Cous cous Salat mit Cranberrys und Hummus <small>vegan</small>	2,90
Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Olive, Tomate + Gurke <small>vegetarisch</small>	2,90

Vollkornschnitten

Vollkornschnitten mit Salat, Tomate + Gurke, belegt mit

- Frischkäse + Bio Edamer vegetarisch 3,50
- Frischkäse, italienische Salami + getrocknete Tomaten 3,50
- Hummus, Grillgemüse + Ruccola vegan 3,50
- Frischkäse, Schwarzwälder Schinken + Omas Essiggurke 3,50

MISSBACH GASTRONOMIE

Die Lieblingsbrezeln

Brezel mit Kräuterfrischkäse <small>vegetarisch</small>	2,40
Butterbrezel <small>vegetarisch</small>	2,40
Brezel	1,40

Herzhafte Wraps

Halbe Wraps mit Hähnchenbrust, Salat, Paprika, Tomate, Gurke + Frischkäse	3,60
Halbe Wraps mit Bio-Bergkäse, Tomate, Salat, Gurke + Frischkäse <small>vegetarisch</small>	3,60
Halbe Wraps mit Tomate – Mozzarella, Rucola, Pesto + Frischkäse <small>vegetarisch</small>	3,60
Halbe Wraps mit mariniertem Thunfisch, Salat, Tomate, Paprika + Frischkäse	3,60
Halbe Wraps mit BBQ-Pulled Pork, Roten Zwiebeln, Tomate	3,60

Fingerfood

Käsespieß mit Traube + Bio-Gouda <small>vegetarisch</small>	2,00
Mediterraner Antipastispieß <small>vegan</small>	2,20
Minifleischküchle-Spieß mit geschmorter Paprika	2,20
Hähnchenspieß mit Ananas	2,20
Tomate-Mozzarellaspieß <small>vegetarisch</small>	2,00
Goldbraun gebackene Börekstangen mit Spinat <small>vegetarisch</small>	2,20

Bowl im Glas mit Blattsalat, veganem Hausdressing + ofenfrisches Ciabatta je 5,-

Italian Bowl dreierlei Grillgemüse, Oliven, Mozzarella + Kirschtomaten

Wellfit Edamame, geschmorte Süßkartoffel, Kichererbse, Jasminreis + Kirschtomate

Marinierter Ziegenkäse Cous cous, Joghurt, Falafel, Kirschtomate + Gurke

BBQ Hähnchen Jasminreis, Gurke, Edamame, Avocado, Kirschtomate

MISSBACH GASTRONOMIE

Plunder + Blechkuchen vegetarisch

Mini Plunderstücke, bunt gemischt	1,90
Mini Wiener-Apfelkuchen	1,90
Mini Käsekuchen	1,90
Mini Schokokuchen	1,90
Mini Zwetschkuchen	1,90

„nachtisch“ im Weckglas 70ml

Marinierte Erdbeeren mit Holunder *saisonal <small>vegan</small>	3,40
Vanille-Panna cotta mit eingelegten Waldbeeren	3,40
Schokoladenmousse mit Fruchtspiegel <small>vegetarisch</small>	3,40
Vegane Schokocreme mit eingelegter Mango <small>vegan</small>	3,40
Saisonaler Obstsalat im Weckglas <small>ab 30 Gläschen</small> <small>vegan</small>	3,40
Mascarpone-Quark-Creme auf Kaffee & Keks <small>vegetarisch</small>	3,40
Mascarponecreme mit Himbeeren <small>vegetarisch</small>	3,40
Joghurt Mousse mit Mango-Maracuja <small>vegetarisch</small>	3,40
Hafer-Panna cotta mit Agave + Mangosalat <small>vegan</small>	3,40

MISSBACH GASTRONOMIE

Fingerfood + Gläschen Pakete

Inklusive Kuchengabeln + Cocktailservietten sowie die komplette Reinigung des Equipments

Best five

pro Person 14,50

Mediterranes Gemüse vegan

Cous cous Salat mit Minzjoghurt und Falafel vegetarisch

Mini Hackfleischküchle auf lauwarmen Kartoffelsalat

Lauwarmer Maultaschensalat mit Zwiebelschmelze

Eingelegte Rote Beete mit Ziegenkäse vegetarisch

Vegan

pro Person 14,-

Mediterranes Gemüse

Geschmelzte Rote Beete Maultasche im Weckglas

Cous cous Salat mit Cranberrys und Hummus

Gebratene Falafel auf Gemüsesalat

Herzhafte Bruschetta auf geröstetem Ciabatta

Lunch Snack

pro Person 17,50

Wellfit Bowl im Glas Edamame, geschmorte Süßkartoffel, Kichererbse, Jasminreis + Kirschtomate

Halbe Wraps mit Bio-Bergkäse, Tomate, Salat, Gurke + Frischkäse vegetarisch

Vollkornschnitten mit Hummus, Grillgemüse + Ruccola vegan

Minifleischküchle-Spieß mit geschmorter Paprika

Goldbraun gebackene Börekstangen mit Spinat vegetarisch

Schokoladenmousse mit Fruchtspiegel vegetarisch

MISSBACH GASTRONOMIE

Business Lunch Büfett ab 15 Personen – weitere Pakete auf Anfrage!

3-Gang Büfett „Schwäbisch“

pro Person 22,-

Bowl deiner Wahl mit veganem Hausdressing + ofenfrisches Ciabatta

+

Geschmelzte Maultaschen mit Zwiebelschmelze + Omas Kartoffelsalat

Herzhafte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln + Kirschtomaten

+

Cremiges Mousse von der Vollmilchschokolade + eingelegten Waldbeeren im Weckglas

Inkl. Warmhaltegerät, Brennpaste + Vorleger

3-Gang Büfett „Mediterran“

pro Person 23,-

Bowl deiner Wahl mit veganem Hausdressing + ofenfrisches Ciabatta

+

Geschmortes Rinderragout mit Möhren + Zwiebeln, Butterspätzle

Cremige Teigtaschen mit Feige + Pecorino gefüllt an Schnittlauch-Tomatenbutter

+

Mascarpone-Quark-Creme mit Kaffee + Keks

Inkl. Warmhaltegerät, Brennpaste + Vorleger

3-Gang Büfett „Küchenchef“

pro Person 23,-

Bowl der Woche mit veganem Hausdressing + ofenfrisches Ciabatta

+

Fleischgericht des Tages mit Gemüse + Beilage

Vegan oder Vegetarisches Gericht des Tages

+

Dessert der Woche im Weckglas

Inkl. Warmhaltegerät, Brennpaste + Vorleger

MISSBACH GASTRONOMIE

Getränke

Coca Cola / Fanta / Mezzo Mix, sowie Zero 0,33	2,30
Teinacher Genuss Limonaden, verschiedene Sorten 0,33	2,30
Teinacher Mineralwasser still + medium 0,33	2,00

Equipment + Zubehör, inkl. Reinigung

Kuchengabel oder Kaffeelöffel	0,20
Wasserglas mit Stil 0,1	0,30
Weinglas 0,2	0,45
Sektglas 0,1	0,45
Softdrinkglas 0,3	0,25
Softdrinkglas 0,5	0,25
Vorspeisenteller	0,40
Hauptgangteller	0,45
Cocktailservietten a 100 Stück	4,-
Beschilderung Buffet A5	5,-

Catering Anlieferung + Abholung

Innenstadt Pauschal pro Fahrt	12,-
Außerhalb der Innenstadt	
Pro km für Anlieferung und Abholung / Hin und Rückfahrt	1,50

MISSBACH GASTRONOMIE

Wie kalkuliert man die richtige Menge?

Welcome Empfang + Kaffeepause 2-3 Teilchen, 1-2 davon vegan + vegetarisch

Snack + kleiner Hunger 4-5 Teilchen, 2 davon vegan + vegetarisch

Mahlzeit 6-7 Teilchen, 3-4 davon vegan + vegetarisch

Lieferzeiten

Montag bis Freitag von 8 – 18 Uhr – weiteres gerne auf Anfrage

Mindestbestellmenge + MwSt.

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Teilchen + 300€ Warenwert

Alle vorherigen Preise / Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle Preise verstehen sich als Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungsbedingungen

Sie haben die Möglichkeit, die genau Personenzahl Ihrer Veranstaltung bis spätestens vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn zu fixieren. Zahlbar innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung. Alternativ wird die geplante Personenzahl berechnet.

Unsere Produkte enthalten Allergene, sollten Sie von einer Unverträglichkeit betroffen sein, geben wir gerne Auskunft.

Stand: Samstag, 1. Februar 2025

Gültig ab Februar 2025