

# Catering

# Angebotsmappe



## **Herzlich willkommen beim NATURATA Bio-Restaurant & Café mit Catering-Service**

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren **Bio-Catering-Service** interessieren.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Firmen-Meetings, Konferenzen und Familienfeiern mit

- **Buffets oder Themenbuffets**
- **Fingerfood und Canapés**
- **mehrgängigen Gourmetmenus**
- **süßen und salzigen Spezialitäten**
- **Konferenzverpflegung**

aus 100 % biologischen und biologisch-dynamischen Lebensmitteln.

**Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Einblick von unserem Angebot. Wir gehen aber auch gerne auf spezielle Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot. Fragen Sie uns einfach und lassen Sie sich von der Vielfalt und Kreativität unserer Bio-Küche überraschen!**

*Ihr NATURATA Bio-Restaurant Team*



## Kalte Häppchen

### **Canapés Variante I** (ab 20 Stück / 4 Sorten zur Wahl) **2,35 € /St.**

- vegetarischer/veganer Aufstrich
- Brie
- Kräuterkäsecreme
- Tomate-Mozzarella

### **Canapés Variante II** (ab 20 Stück / 5 Sorten zur Wahl) **2,70 € /St.**

- Schinken, roh
- Schinken, gekocht
- Salami
- Aufschnitt
- Thunfischcreme
- Räucherlachs
- Hähnchen-Curry

### **Mini-Wraps** (ab 20 Stück / 3 Sorten zur Wahl) **3,10 € /St.**

- Grillgemüse
- Thunfischcreme
- Hähnchen-Curry

### **Cracker** (ab 20 Stück) **2,70 € /St.**

- Mit vegetarischer Mousse aus:  
Zucchini, Kürbis, Rote Bete, Spinat oder Paprika

## Fingerfood

- **Igel** (ca. 50 Spieße) **90,00 €**  
mit Käse, Tomaten, Trauben, Oliven
- **Pain surprise „Terroir“** (ca. 50 Scheiben) **88,00 €**  
mit Schinken, Salami, Käse, Pâté
- **Pain surprise „Vegetarisch“** (ca. 50 Scheiben) **78,00 €**  
mit Käse, Brie, Gemüsecreme, ...
- **Mini-Brötchen geschlossen** (mind. 10 Stück / 3 Sorten) **4,80 € /St.**  
Käse, Tomate-Mozzarella, Schinken, Räucherlachs
- **Mini-Brötchen offen, Hälfte** (mind. 10 Stück / 3 Sorten) **4,20 € /St.**  
Brie, Tomate-Mozzarella, Schinken, Pâté, Thunfisch
- **Funny Vegetables** (mind. für 10 Personen) **5,80 € /Pers.**  
rohe Gemüsesticks, gemischt, mit 2 Dips

3



## Gläschen/Verrines (15 Stück)

102,00 €

- **Italien** (Tomate, Mozzarella, Pesto, Oliven)
- **Afrika** (Sellerie, Safran-Orangencreme, Orange, Zucchini)
- **Asien** (Reissalat, mariniertes Hühnchen, Curry)
- **Mexico** (Mais, Kidneybohnen, Thousand-Island-Dressing, Chorizo)
- **Tradition** (Kartoffel, Schinkenmousse, Kirschtomate)

## Salate

Ab 10 Personen / Ideal auch als Vorspeise

- **Buffet** mit mindestens 6 Salatsorten, sowie 2 verschiedenen Dressings **8,80 € /Pers.**  
(Blattsalat, Rohkost, angemachter Salat, Antipasti...)
- **Variation mit Fisch** **Preis auf Anfrage**  
Salatvariation mit Räucherlachs, Forelle, Krabbe...

## Suppen

Mindestens 5 Liter

- **Karotten-Orangensuppe mit Ingwer** **5,20 € /Pers.**
- **Kürbissuppe** **5,20 € /Pers.**
- **Gemüsecremesuppe** **5,20 € /Pers.**
- **Minestrone** **5,20 € /Pers.**
- **Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen** **6,20 € /Pers.**
- **Gulaschsuppe** **7,30 € /Pers.**
- **Soupe cocktail** **3,40 € /Pers.**

## Hauptgerichte

### Vegetarische Gerichte (ab 10 Personen)

- **Vegetarische Reispfanne** **13,20 € /Pers.**  
mit Tofu und Gemüse
- **Wok-Pasta** **13,20 € /Pers.**  
Show cooking mit Koch
- **Gemüselasagne** **13,20 € /Pers.**  
mit Tomatensauce

4



## Fleisch- & Fischgerichte (ab 10 Personen)

- |  |                |
|--|----------------|
| - Hähnchenbrust mit Basilikum-Creme oder Curry-Kokos-Sauce<br>inklusive Beilagen | 19,50 € /Pers. |
| - Rinderragout mit Mandel und Aprikose<br>inklusive Beilagen                     | 19,00 € /Pers. |
| - Lachspfanne mit Erbsensauce<br>inklusive Beilagen                              | 20,50 € /Pers. |

## Desserts

Ab 10 Personen

- |                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| - Fruchtsalat mit Joghurt + Honig | 5,10 € /Pers.     |
| - Tiramisu                        | 6,40 € /Pers.     |
| - Schokoladenmousse-Duo           | 6,10 € /Pers.     |
| - Obstkorb, gemischt nach Saison  | Preis auf Anfrage |

## Getränke

### Nicht-alkoholische Getränke

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| - Rosport, Viva   | 1,0 L | 3,90 € |
| - BIOG Bio Fräsch Limonade<br>Cola / Bitter Lemon / Orange-Acerola /<br>Birne-Rose / Quitte / Apfelschorle... | 0,3 L | 3,00 € |
| - BIOG Apfelsaft  | 1,0 L | 3,90 € |
| - BIOG Orangensaft  | 0,7 L | 4,50 € |

### Bio-Weine

Auf Anfrage schlagen wir Ihnen passende Weiß-, Rosé und Rotweine, sowie Champagner und Schaumweine vor.

## Zusätzliche Informationen

Diese Vorschläge sollen Ihnen einen kleinen Einblick in unser Angebot gewähren. Zögern Sie also nicht, insbesondere bei größeren Veranstaltungen, sich ein maßgeschneidertes Angebot einzuholen. Wir beraten Sie gerne.

Für Bankette und geschlossene Gesellschaften öffnen wir unser Restaurant auch abends.

Unsere Preise für Speisen und Getränke verstehen sich **inklusive MwSt.**

Das benötigte **Event-Equipment** beziehen wir von einer Fremdfirma. Dadurch entstehen, je nach Bedarf, Mietkosten für Gläser, Geschirr, Tische, usw. Die Berechnung dieser Serviceleistung wird von der Firma *Partyrent* erstellt und von uns verrechnet. Nachberechnungen bei Verlust oder Bruch von Geschirr usw. sind möglich. Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne einen vorläufigen Kostenplan.

Auskunft zu unseren **Lieferkosten** erhalten Sie auf Anfrage.

**Personalkosten:** Gerne stellen wir Ihnen auch Personal für eventuell anfallende Service-Dienstleistungen zur Verfügung. Auskunft zu den Personalkosten erhalten Sie auf Anfrage.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen.



## Unsere Qualitätsgarantien

- 100 % biologische Qualität. Schonende Verarbeitung, keine Geschmacksverstärker, keine raffinierten Fette, keine Zusatz-, Konservierungs- oder Farbstoffe.
- Qualität, Frische und Transparenz gepaart mit fairem Umgang im Handel sind unsere erklärten Ziele für Ihren Genuss.
- Unsere Speisen bestehen überwiegend aus frischen Zutaten um eine möglichst hohe Vitalqualität unserer Speisen zu gewährleisten.
- Wir arbeiten eng und kooperativ mit dem Großhändler **BIOGROS** und der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg **BIOG** zusammen.
- Durch diese langjährige, vertrauensvolle und transparente Zusammenarbeit ist es möglich, die Biographie unserer Speisen nachzuvollziehen.
- Unsere Handelspartner arbeiten nach den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung 834/2007, die auch die Kennzeichnung biologisch erzeugter Lebensmittel umfasst.
- Zusätzlich sind sie bei luxemburgischen Bio-Produkten durch den Verband *Bio-Lëtzebuerg asbl.* (Demeter oder Bio LËTZEBUERG) zertifiziert.
- Unser Restaurant ist entsprechend der EU-Bio-Verordnung 834/2007 zertifiziert und wird mindestens einmal jährlich durch eine staatlich zugelassene Kontrollstelle streng und unabhängig kontrolliert.
- Die Codenummer unserer Öko-Kontrollstelle lautet: CEE BIO LU-04.



# **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

(beziehen sich auf den NATURATA-Catering-Service)

## **1. Anwendung der allgemeinen Verkaufsbedingungen**

Der Kunde bestätigt ein Exemplar dieser Verkaufsbedingungen, sowie dieselben zur Kenntnis und angenommen zu haben.

## **2. Verpflichtung des Kunden**

Der Kunde muss sich sofort bei der Lieferung oder Abholung der Bestellung über deren Übereinstimmung vergewissern. Um zur Kenntnis genommen werden zu können, muss jede Reklamation bei Warenannahme vorgebracht werden.

## **3. Angebotsdauer**

Die Angebote von NATURATA haben eine Gültigkeitsdauer von 30 Kalendertagen ab Erstellung. Nach Ablauf dieser Frist, hält sich NATURATA Änderungen vor. Dies betrifft insbesondere die Preise, welche durch ändernde Rohstoffpreise angepasst werden können.

## **4. Qualität**

NATURATA hält sich das Recht vor, ursprünglich vorgesehene Artikel durch qualitativ gleichwertige zu ersetzen. NATURATA kann nicht verantwortlich gemacht werden für eine unangebrachte Lagerung der Speisen durch den Kunden.

## **5. Änderungen oder Stornierung der Bestellung**

Jede Änderung oder Stornierung muss bei NATURATA mindestens 48 Stunden vor Lieferung oder Abholung eingehen. Im Falle einer späteren Stornierung behält sich NATURATA das Recht vor die entstandenen Unkosten teils oder ganz in Rechnung zu stellen.

## **6. Leihwaren**

NATURATA möchte seine Kunden darauf hinweisen, dass sämtliches Event-Equipment als Leihware zu verstehen ist, und dem entsprechend leichte Fehler oder Gebrauchsspuren aufweisen kann.

## **7. Zahlungsbedingungen**

Bestellungen zur Abholung sind grundsätzlich sofort zu bezahlen. Falls Zahlungsaufschub gewährt wird, so ist die Rechnung binnen 8 Tagen zu begleichen.

## **8. Preise**

In sämtlichen Preisen für Speisen und Getränken ist die MwSt. einbegriffen. Preisänderungen sind vorbehalten.

## **9. Lieferung**

Preise für die Lieferung können angefragt werden. NATURATA behält sich das Recht vor, zusätzliche Leistungen (Wartezeiten, unnötige Fahrten, usw.) in Rechnung zu stellen.

## **10. Höhere Gewalt**

Im Falle von höherer Gewalt (außergewöhnliche Witterungsverhältnisse, Streiks, Veranstaltungen, usw.) wird NATURATA von seinen Verpflichtungen befreit, oder kann sie unterbrechen.

## **11. Schlussbestimmungen**

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen ungültig oder undurchführbar sein oder werden, so bleiben der Vertrag als Ganzes und die übrigen Bestimmungen dieser Bedingungen wirksam.

Im Falle eines Rechtsstreits, bezugnehmend auf die Leistungen von NATURATA, sind das luxemburgische Recht, sowie der Gerichtsstand des Hauptsitzes zuständig.

Stand: 02/19

8



13, rue Gabriel Lippmann • L-5365 Munsbach • Tel: 26 15 17 563 (Adm.) / Tel: 26 15 17 560 (Küche) • Fax: 26 15 17 561  
ID LU 21012181 • Mo.-Fr.: 08:30 - 18:30 Uhr / Sa.: 08:30 - 17:30 Uhr • Mittagstisch: 11:30 - 14:00 Uhr