

BUSINESS UND AIRLINE CATERING

Frühstück Standard

Frühstück Standard 1 /// 25,90€

2 x ½ belegte Brötchen (Wurst, Käse, schönes Dekor), 1 x Croissant , 1 x kleiner Kuchen , 1 x Früchtetellerchen, Nüsse

FRÜHSTÜCK Standard 2 /// 24,90€

Brötchen mit Rührei, 1 x Croissant, 1 x kleiner Wurst Käse Teller, 1 x Früchtetellerchen , Nüsse

FRÜHSTÜCK Standard 3 a/3b /// 24,50€/26,90€

Panini Schinken Käse 1b) Rucola, Parmesan, Serano, Fruchtjoghurt, Müsli Bircher Art, Nüsse, Gemüse im Glas mit Frischkäse (Rohkost)

FRÜHSTÜCK Standard 4 /// 19,00€

Müsli Bowl (Bircher Art), Obstsalat, 1x Croissant

Frühstück Standard 5 /// 26,00€

2 x Fruchtspieße, Tiramisu im Glas, Nüsse , 2 x Tomaten-Mozzarella- Spieß, Balsamico, 1x Wrap Schnecken auf dem Spieß gefüllt, 2x Hähnchen oder Frikadellen Spieß

Frühstück Standard 6 /// 25,50€

2 x ½ belegter Bagel (Frischkäse, Gurke, Tomate), 1 x Früchtetellerchen, Nüsse , 1 x kleiner Kuchen, Tiramisu im Glas

Frühstück Deluxe

Frühstück Deluxe 1 /// 42,00€

2 Brötchen, Vollkornbrot, Käsevariationen weich und hartkäse, Aufschnitt, geräucherter Lachs, Avocado, Joghurt, Butter, süßer Aufstrich, Nüsse, hartgekochtes ei, Früchtetellerchen

Frühstück 2 Deluxe /// 43,00€

2 Brötchen, Croisant, verschiedene Schinken und Wurstaufschnitte, Butter, süßer Aufstrich, müsli, nutella,obsttellerchen

Frühstück 3 Deluxe /// 43,00 €

2 Brötchen, Vollkornbrot, Käsetellerchen, Serano, Bresaola, zweierlei auftrich, geräucherter Lachs, kleiner Caprese teller, kleiner Obstteller, müsli

Frühstück 3 Deluxe /// 44,00

2 Brötchen, Burrata-Creme, Gegrilltes Antipasti-Gemüse, Avocado-Zitrus-Salat mit Pinienkernen, Pudding im Glas, Frischer Beeren- & Traubenmix

Frühstück Premium

Frühstück 1 Premium Wurst & Käse /// 49,00€

Croissant & Brötchen, Butter & Fruchtaufstrich, Prosciutto , Geflügelsalami, 2-3 Premiumkäse, Hart gekochtes Bio-Ei, Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen, Beerenmix, Tomate-Mozzarella-Spieß

Frühstück 2 Premium Fisch /// 50,00€

Croissant, Brötchen, Butter & Fruchtaufstrich, Räucherlachs und Geräucherte Forelle, Frischkäse, Zitrone & Dill, Gurken-Dill-Salat, Bircher Müsli, Beerenmix, Avocado-Tatar

Frühstück 3 Premium Vegetarisch /// 48,00€

Croissant & Brötchen, Butter & Fruchtaufstrich, Burrata- oder Zitronen-Ricotta-Creme, Antipasti-Gemüse, Avocado-Kräuter-Salat, Chia-Pudding oder Overnight Oats, Beerenmix, Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Kalte Speisen

Häppchen Teller /// 26,00€

2 x Fruchtspieße, Tiramisu im Glas, Nussschälchen, 2 x Tomaten-Mozzarella- Spieß, 1x Wrap Schneckchen auf dem Spieß gefüllt mit Schinken-Käse, 2xHähnchenspieße

schwäbische Brotzeit /// 32,00€

2 Brötchen, Maultaschensalat, Wurstsalat mit Essiggurken und Käsewürfeln, Butter, Obsttellerchen, kleiner Apfelstrudel

Caprese Salat /// 22,00€

mini Burratina mit Cocktailtomaten, Rucola, Basilikum, Dressing, geröstetes Baguette/Brot, Butter

herzhafter Teller /// 30,00€

Kartoffelsalat, 2 Fleischküchle, Gurkentomatensalat, grüner Salat mit Yoghurtdressing, Brötchen, Butter, & Dessert

Antipasti della casa /// 40,00€

gegrilltes Gemüse mit Minze, gefüllte Paprika, Caprese, Salami, Schinken, verschiedene Käse und Brot, Grissini mit Parma, Meeresfrüchtesalat, Tellerchen mit verschiedenen Cremes

Antipasti vegetarisch /// 35,00€

gegrilltes Gemüse, gefülltes Gemüse mit Frischkäse, verschiedene Käse, Brot, rote Beete Carpaccio, tellerchen mit verschiedenen Cremes

Dessert/ Süßes

Tiramisu klassisch /// 9,00€

Löffelbiskuit , Espresso, Mascarponecreme

Panna Cotta /// 9,00€

Sahnedessert mit Himbeersoße

Muffin /// 6,70€

Schoko oder Vanille

Müsli im Glas /// 6,50€

nach Bircher Art

Mousse Cheesecake mit Früchten /// 8,50€

Milchcreme Mousse mit Keks und Früchten

Sachertorte /// 8,70€

Kakaobiskuitboden mit einer Füllung aus Aprikosenmarmelade überzogen mit Schokolade

Pasticciotto /// 5,50€

Mürbteigtörtchen mit Patisseriecreme

Pasticciotto Schoko /// 5,50€

Mürbteigtörtchen mit Schokocreme gefüllt

mini Himbeer Vanille Schnitte 3Stück /// 6,50€

Biskuit, Himbeercreme mit Vanillegeschmack

Salate

grüner gemischter Salat 100gr 9,50€

mit Tomaten, Gurken, Krautsalat und Balsamicodressing

gemischter Salat mit Hähnchenschinken und Käsewürfeln /// 12,90€

Tomaten, Gurken, Krautsalat, Balsamico Dressing

gemischter Salat mit Thunfisch & hartgekochtem Ei /// 12,90€

Tomaten, gurken, Krautsalat, karottenstreifen

Cesar Salat /// 20,00€

Romana Salat, mit Parmesan, Putenstreifen und Croutons, dazu feines Cesar Dressing

Tomatensalat /// 10,50€

frische Cocktailtomaten, feine Zwiebeln Balsamico Dressing

griechischer Salat /// 16,90€

Gurke, Tomate, Zwiebel, Feta (Kuhmilch), Balsamico Dressing

Wurstsalat klassisch /// 18,50€

Lyoner Streifen Essiggurken, Emmentaler, Zwiebeln, Senf

Fingerfood

kleine Dreieck Sandwiches Standard /// 21,00€

6 Stück mit frischkäsecreme, Salami, Schinken, käse

kleine Dreieck Sandwiches Thunfisch 21,50€

6 Stück mit Mayo, Thunfisch und Gurke

kleine Dreieck Sandwiches Pute /// 22,50€

6 Stück mit Putenstreifen, rotem Pesto, Rucola

kleine Dreieck Sandwiches Parma // 24,00€

6 stück mit Pesto, Parma, Rucola & Parmesan

Canapes je Stück /// 4,50€

wahlweise mit Schinken, Salami, Käse , Cremes

Canapes je Stück /// 4,70€

wahlweise mit Parma, Serano, Thunfisch, gegrilltes Gemüse

Canapes je Stück /// 5,00€

Lachs, geräucherte Forelle

mini Königspasteten herzhaft je 3 Stück ///

Meerrettich & Lachs, Avocado & Garnele, Pastrami & Parmesancreme

mini Königspasteten süß je 3 Stück ///

Mascarponecreme & Früchte, Erdbeeren & Schokosoße (saisonal), Nutella & Banane

Fruchtspieße 5 Stück /// 20,00€

saisonales Obst dekorativ angerichtet

Obstsalat 200gr /// 19,90€

aus vier verschiedenen saisonales Früchten und einer kleinen Nussschale

Fruchtspieß im Schokomantel /// 8,00€

je nach Saison, Erdbeeren, Bananen, Birnen

halbes belegte Brötchen /// 5,50

wahlweise Wurst/Schinken/Käse schönes Dekor

halbes Belegtes Brötchen /// 6,70€

wahlweise mit Lachs/ Bresaola/ Parma/ Thunfisch

VERSCHIEDENE PLATTEN

Wurstplatte /// 26,90€

2 Brötchen, Vollkornbrot, verschiedene Schinken und Wurstaufschnitte, Butter, essiggurke, Tomate, süßer senf

gemischte Platte /// 26,90€

2 Brötchen, Vollkornbrot, Schinken und Wurstaufschnitte, verschiedene Käsesorten, Butter, tomate, Gurke

Käseplatte /// 27,50€

2 Brötchen, Frucht - oder Körnerbrot, Käsevariationen weich und Hartkäse, Feigensenf, Feige, Trauben, Butter, Nüsse

Gemüsesticks klein /// 17,90€

saisonales Gemüse (Rohkost) in mundgerechten stücke mit 2erlei dip mindesten 5 verschiedene Sorten

Gemüsesticks groß /// 36,90€

saisonales Gemüse (Rohkost) in mundgerechten stücke mit 2erlei dip mindesten 5 verschiedene Sorten

Obstplatte klein /// 25,00€

saisonales Obst geschnitten in Mundgerechte stücke, mindestens 5 verschiedene Sorten

Obstplatte groß /// 59,00€

saisonales Obst geschnitten in Mundgerechte stücke, mindestens 5 verschiedene Sorten

Extras

Croissants /// 3,00€

frisches kleines Buttercroisant

Brötchen /// 1,20€

verschiedene Sorten, helles Brötchen, Korn, Roggen, Dinkel

Brezel /// 3,00€

frische knusprige Brezel

nutella /// 3,50€

eine Portion 25gr

Konfitüre Darbo /// 3,50€

verschiedene Sorten, Kirsch, Himbeere, Erdbeere, Waldfrucht, Aprikose

Honig /// 3,50€

im kleinen Glas

Butter /// 1,80€

Portion abgepackt

Tomate Mozzarella Spieß /// 4,50€

mit Basilikumdekor, Olivenöl, Balsamico creme & Salz

Vitello tonnato 80gr /// 8,50€

Kalbsfleisch, Thunfischcreme mit Kapern, Sardellen & Mayonnaise

Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung 3 stück /// 9,50€

frisch gegrillte Zucchini mit Knoblauch, Minze und einer einer Frischkäsefüllung

Hähnchen-Ananas Spieß /// 7,50€

frische Ananas und gebratene Hähnchenstückchen (kalt)

rote Beete Carpaccio mit Sonnenblumenkernen 90gr /// 9,50€

feine rote Beete mit Petersilie und Sonnenblumenkernen verfeinert



Rührei Natur /// 9,50€

eine Portion 3Eier

Rührei mit Schinken /// 10,50€

eine Portion drei Eier und Kochschinken

Omelett Natur /// 11,90€

eine Portion 4 Eier und Parmesan

Omelett mit Paprika und Pilzen /// 13,50€

eine Portion 3 Eier, Parmesan und feine Paprika und Champignon Stückchen

Wurstsalat 150gr /// 9,50€

Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln, Emmentaler

Meeresfrühtesalat 150gr /// 15,90€

bunte Mischung aus Meeresfrüchten mit frischen Kräutern und Knoblauch

SOLLTEN SIE AUF UNSERER KARTE ETWAS NICHT FINDEN,
BEREITEN WIR AUF WUNSCH GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN FÜR SIE ZU.

Kurz AGB's für Geschäftskunden.

Ergänzend gelten unsere ausführlichen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die dem Kunden vor Auftragserteilung per E-Mail übermittelt wurden und Vertragsbestandteil sind.

1. Geltungsbereich

Unsere Angebote richten sich ausschließlich an Geschäftskunden (Unternehmer).

Mit Auftragserteilung erkennt der Kunde diese Geschäftsbedingungen an.

2. Vertragsabschluss

Ein Vertrag kommt zustande, sobald wir einen Auftrag per E-Mail bestätigen.

Mündliche Nebenabreden bestehen nicht.

3. Leistungen / Lieferung

Lieferung von Speisen für VIP-Air-Catering und VIP Service Flughafen Stuttgart. Keine Übergabe an Endkunden (Passagiere, VIPs. Einlagerung erfolgt in vom Kunden bereitgestellten Kühleinrichtungen. Mit Ablieferung und Einlagerung gehen Verantwortung und Gefahr auf den Kunden über. Gleichwertige Produkte dürfen verwendet werden, falls Zutaten nicht verfügbar sind. Lieferverzögerungen durch höhere Gewalt, Wetter, Sicherheits- oder Flughafenauflagen begründen keine Schadensersatzansprüche

4. Verzehrbeschränkung / Weitergabe

Die gelieferten Speisen sind ausschließlich für den Verzehr durch die vom Kunden benannten Endverbraucher (z. B. Passagiere, VIPs oder Gäste) bestimmt.

Eine Weitergabe oder ein Verzehr durch nicht berechnigte Dritte, insbesondere durch Mitarbeiter des Kunden oder des Flughafens, ist nicht gestattet.

Für Schäden oder hygienische Beeinträchtigungen infolge einer unzulässigen Weitergabe übernehmen wir keine Haftung.

5. Sonderwünsche & Allergene

Allergene, religiöse oder medizinische Wünsche) müssen vollständig und rechtzeitig mitgeteilt werden.

Für allergenbezogene Risiken haften wir nur, wenn uns diese Informationen korrekt vorlagen.

6. Preise & Zahlung

Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer, Sonn- und Feiertagszuschlag: 25 %, Zahlungsziel: 14 Tage netto

7. Stornierungen

Da Speisen frisch produziert werden, gelten folgende Stornogebühren:

bis 48 Std. vor Lieferung: kostenfrei. 48–18 Std. vor Lieferung: 50 %. Unter 18 Std. vor Lieferung: 80 %. Am Liefertag: 100 %

8. Haftung

Haftung nur bis zur ordnungsgemäßen Ablieferung und Einlagerung

Keine Haftung für Qualitäts-, Hygiene- oder Frischeverluste nach Übergabe

Haftung nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit

Bei einfacher Fahrlässigkeit nur bei wesentlichen Vertragspflichten

Keine Haftungsbegrenzung bei Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit

Produkthaftung bleibt unberührt

9. Gerichtsstand / Recht

Erfüllungsort ist Stuttgart.

Gerichtsstand ist – soweit zulässig – Esslingen.

Allergen- & Zusatzstoffliste für Catering

Allergenübersicht gemäß LMIV

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch und Laktose

H Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews)

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen

N Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

Zusatzstoffe (kennzeichnungspflichtig)

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält eine Phenylalaninquelle

13 gewachst

14 mit Alkohol



Lieferkosten/Anfahrt/Abfahrt Betrieb - Flughafen Stuttgart

Lieferung 05:30-21:00Uhr /// 50,00€

Lieferung Sonn- & Feiertags /// 67,00€

Die Lieferkosten werden individuell je nach Lieferadresse besprochen.