

FRÖHLICH

HOME OF CATERING



Unsere „fröhlichen“ News

Wochenplan „mal anders“

Innovatives Fingerfood zum Meet & Eat

Gesund durch den Sommer

Sommer 2020

Trendy: Frisches Einkochtes „to go“

Unser Sortiment ist ab 10 Personen lieferbar und ab einem Warenwert von € 300,00 berechnen wir keine Fahrtkosten im Düsseldorfer Stadtkern. Weiteres Sortiment gerne auf individueller Anfrage!

Wochenplan „mal anders

Langsam läuft das Leben wieder an und trotzdem müssen wir noch vorsichtig sein und Abstand halten. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen für Ihre Mitarbeiter und Geschäftspartnern, folgende Speisenlieferung an.

Foodbag 1: (das Angebot beinhaltet eine Standard Tüte - hochwertige und moderne Tüten auf Anfrage)

1 frisches belegtes Brötchen belegt mit Gouda und Tomate oder rohem Schinken oder Salami

1 Joghurt

1 Obststück

EWG Besteck und Serviette, € 6,50 zzgl. gesetzl. MwSt.

Foodbag 2: (das Angebot beinhaltet eine Standard Tüte - hochwertige und moderne Tüten auf Anfrage)

frisches belegtes Mehrkornbrötchen mit Tomate und Mozzarella oder Schinkensorten

1 Croissant

1 x frische Erdbeeren

EWG Besteck und Serviette, € 8,30 zzgl. gesetzl. MwSt.

FRÖHLICH

HOME OF CATERING

Foodbag 3: (das Angebot beinhaltet eine Standard Tüte - hochwertige und moderne Tüten auf Anfrage)

2 kleine Wraps mit Pute und Lachs mit Frischkäse

1 kleines Putenschnitzel mit Aprikosen Dip

2 Lukull Happen mit Tomate und Mozzarella und Rauchfleisch Ziegengouda

1 Salatbox mit frischem Blattsalat und Dressing

2 Mini Blechkuchen

EWG Besteck und Serviette, **€ 19,50 zzgl. gesetzl. MwSt.**

Lunchboxen einzeln verpackt in Thermoboxen angeliefert dazu Tüte mit EWG Besteck & Serviette

Rinderhacksteak mit getrüffeltem Püree dazu **€ 9,50 (*€ 15,00) zzgl. gesetzl. MwSt.**

Marktgemüse

Schnitzel Wiener Art mit Butterkartoffeln und **€ 13,50 (*€ 18,50) zzgl. gesetzl. MwSt.**

Spargelgemüse

Tortiglioni mit Ricotta und Spinat dazu **€ 8,80 (*€ 15,00) zzgl. gesetzl. MwSt.**

Gemüsefrikadelle

Tagesdessert einzeln abgepackt (in der Tüte) **€ 3,80**

***Alle Speisen können auch wie gewohnt im Chafing-Dish, Gläschen oder auf Platte geliefert werden.**

Innovatives Fingerfood zum Meet & Eat

Gourmet Auswahl von Mini Canapés

Ente mit karamellisiertem Apfel
Filet mit Chutney
Crabmeat von Garnelen
Tuna mit Kapern
Geräucherter norwegischer Lachs an Senf-Dill-Sauce
Filet-Tartar mit gebratenen Wachteleiern
Kichererbsenpüree mit Cherrytomaten (vegetarisch)

Wir empfehlen:

7 Stück Mini Canapés pro Person zu € 17,50
zzgl. gesetzl. MwSt.

**Diese Fingerfood Speisen sind auch einzeln
angerichtet auf Palmenblatt-Geschirr zu bestellen!**

Mini Canapés und Finger Food

Mini Canapés mit

Ente auf karamellisiertem Apfel, Filet mit Chutney
Tuna mit Kapern
Geräucherter Lachs an Senf-Dill-Sauce
Filet-Tartar mit gebratenem Wachtelei
Kichererbsenpüree mit Cherrytomaten (vegetarisch)

Fingerfood

Vitello Tonnato auf Puppenplatte
Avocado mit Hühnerfilet im Glas
Perlen-Mozzarella mit Cherrytomaten und
Basilikumschaum im Glas

Wir empfehlen:

**Variante 1: 6 Mini Canapés + 1 Gläschen (TL anbei) +
1 Puppenteller p. Person zu € 22,70 zzgl. gesetzl. MwSt.**

**Variante 2: 6 Mini Canapés + 2 Gläschen (TL anbei) +
1 Puppenteller p. Person zu € 26,70 zzgl. gesetzl. MwSt.**

Weitere Fingerfood Varianten

...wählen Sie 2 Brothappen & 2 warme Teile aus, dazu servieren wir einen Salat des Tages:

Crêpes-Röllchen mit Lachs & Senf-Dill Creme *oder mit* Pastrami & Remoulade

hausgemachte Wraps gefüllt mit Toskana Gemüse *oder mit* Curry Hühnchen

Tramenzzinis mit Rucola, Brie & Chutney *oder mit* Pastrami & Cremecheese

Shipperbrot mit Thunfisch-Tapenade *oder mit* Klosterschinken

Bruschetta mit Tomaten-Tartar *oder mit* marinierter Ofenpaprika & Feta

Mini Ciabattabrötchen mit Rauchfleisch und Ziegengouda *oder mit* Tomate, Mozzarella & Pesto *oder mit* mittelaltem Holländer

Fladenbrotschiffchen mit französischer Baguettesalami *oder mit* Serrano Schinken

warmes Fingerfood: Mini Quiche (auch veggi), Teriyaki Spieße, kleine Schnitzelchen, verschiedene Hühnchen Spieße, Mini Hacksteaks, gefüllte Kartoffeltaschen, Mini Frühlingsrollen, Gamba Spieß mit Kräutersauce, dazu reichen wir diverse Dips (...)

Salat des Tages im Fingerfood-Gefäß

4 Pick ups & 1 Salat pro Person zu € 18,00 p.P. zzgl. gesetzl. MwSt.

Diese Fingerfood Speisen sind auch einzeln angerichtet auf Palmenblatt-Geschirr zu bestellen!

Gesund durch den Sommer

Wir bieten Ihnen einzeln verpackte
Lunch Fitness -Bowls und Joghurt-Müsli-Bowls



Smoothie Bowl

Joghurt
Haferflocken
Chia Samen
Vollkornhaferschrot
Frische Beeren

Fitness Bowl mit

Blaubeeren-Chili Dip
Dinkel-Weizenkörner
Schalotten
Auberginen
Möhren

Poke Bowl mit

Avocado
Basmatireis
Avocado
Lachs
Edamame Bohnen

Curry Bowl mit

Hähnchen
Hähnchenfilet
Paprika
Kokosmilch
Kritharaki Nudeln

Pro Lunch-Bowl berechnen wir € 13,60 zzgl. gesetzl. MwSt.

Sommer 2020

BBQ-Buffer

vom Grill:

Mariniertes Kerbel Filet vom Huhn
Zigeuner-Lumme Steaks
Kräuterbratensteaks
Bärlauch Grillwurst
Butterfisch mit Limonen und Oliven im
Bananenblatt gegrillt

Dazu servieren wir

Fröhlichs Grillsaucen
Drei verschiedene Salate der Saison mit
hausgemachten Dressings dazu
Drillings-Biofeldkartoffeln mit Quark-Dip

Baguette, Ciabatta & gesalzene Butter

pro Person berechnen wir € 28,50 / ab 20 Personen
zzgl. gesetzl. MwSt.

Leichtes Sommerspeisen-Buffer

Vorspeisen Auswahl:

Spinat-Ruccola Süsschen in der Mini Bügelflasche
Ziegenkäse auf Rote Beete mit Koriander & Nüssen
Ofenpaprika-Feta & Crabmeat & Tuna Bruschetta
Pollo Tonato mit Kapern
Toskanische Kräutergarnelen mit Kräuter-Sauce

Warme Speisen:

Schweinefilet mit Meersalz und Aromen von
Pak-Choi-Chilli-Ingwer an Steinpilzjus
mit Gemüse-Risotto
grünes WOK-Gemüse mit Röstkartoffeln (veg.)

Baguette, Ciabatta & gesalzene Butter

Süßes:

Erdbeeren auf Vanille Creme
Rhabarber Chutney auf Nuss-Ricotta

pro Person berechnen wir € 36,50 / ab 20 Personen
zzgl. gesetzl. MwSt.

Trendy: Frisches Einkochtes „to go“

Lecker * Regional * Frisch * Haltbar

Bestellen Sie unsere leckeren eingekochten Speisen.

Wir verwenden nur Produkte aus regionalem Anbau & kochen alles frisch.

Auf der Rückseite stellen wir Ihnen verschieden Speisen vor und auf Rückfrage bieten wir Ihnen auch weitere Speisen an.

Unsere Gerichte sind mindestens 6 Monate im eingekochten Gefäß bei gekühlter Temperatur haltbar.

Lassen Sie sich überzeugen – Sie werden begeistert sein!

FRÖHLICH

HOME OF CATERING

Unsere Gerichte: bodenständig und lecker!

Geflügelcurry mit Koriander

€ 8,80

Hühnerfrikassee von Bio-Hühnern

€ 8,50

Rinder-Gulasch mit Paprikagemüse

€ 9,90

Rinder-Rouladen vom argentinischen Rind

€ 11,00

Wildgulasch aus „Vielbacher“ Revier

€ 9,90

Stroganoff vom Filet

€ 9,90

Düsseldorfer Möhrengemüse (vegan)

€ 6,50

Königsberger Klopse vom Kalb

€ 8,00

Kalbfleisch-Bolognese Sauce

€ 7,00

1 Glas beinhaltet 490g

Wir empfehlen 1 Glas für 2 Personen

Unsere Eintöpfe: Da steckt viel Gutes drin!

Kartoffelsuppe aus Bio-Feldkartoffeln
(vegetarisch)

Möhren-Ingwer Suppe (vegetarisch)

Tomatencremesuppe von
frischen Bio-Tomaten (vegetarisch)

€ 4,90 (alle Suppen)

&

Gulaschsuppe

€ 6,50

Bei den Gläsern beläuft sich die Mindestbestellmenge auf € 50,00 und ist innerhalb des Düsseldorfer Stadtkernes lieferkostenfrei.

Die Preise der Gläser sind inkl. der gesetzl. MwSt.