

# 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

**Tramenzzini**s 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-Lummer 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 Süsspchen 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.