Catering

Preisliste

Bistrodays
Mittlere Bleiche 51
55116 Mainz
Zweigstelle (Großküche):
Robert-Bosch-Str. 29a
55129 Mainz-Hechtsheim

Tel: 0176/ 62 83 91 12
Email: bistrodays@gmx.de
www.bistrodays.de

Benvenuti

wir freuen uns, Sie mit unserem Catering-Service unterstützen zu dürfen bei: Besprechungen, Treffen, Konferenzen, Empfängen, Veranstaltungen oder anderen Projekten. Doch erst einmal haben Sie „die Qual der Wahl“. Unsere Liste soll Ihnen einen Überblick möglicher Leistungen verschaffen. Wir möchten anmerken, dass unsere Liste nicht vollständig ist, Ergänzungen ergeben sich saisonal, durch neue Ideen unserer Küchencrew und natürlich in Zusammenarbeit mit Ihnen. Sie legen die Richtung fest, bei der weiteren Planung stehen wir Ihnen dann gern zur Seite.

- Rufen Sie uns an
- Besuchen Sie uns im Internet
- Schreiben Sie uns eine E-Mail
- Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, Sie erhalten Ihr persönliches Angebot.

Eine kleine Bitte vorweg, je eher Sie mit Ihren Vorhaben an uns herantreten, desto besser sind die Möglichkeiten deren Umsetzung. Die in der Liste genannten Netto-Preise gelten nicht als vereinbart. Sie dienen lediglich Ihrer Information und können sich auch geändert haben.

(Preisangabe in Euro, netto zzgl. der gesetzlich gültigen MwSt., Stand Januar 2018, Alle vorherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit).

Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit und gerne zur Verfügung.

Rufen Sie uns einfach an!

Ihr Bistrodays Team

Die Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.
© Alle Bilder auf dieser Speisekarte sind Urheberrechtlich geschützt.
Weitere Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

FINGERFOOD

1 **Arancini Prosciutto e Mozzarella** — *2,00 €*
frittierte Reisbälchen mit Schinken *2a; 3; 16* und
Mozzarellakäse 100 gr. je Stück A C D F G L M O

2 **Tomaten Mozzarella Stick** — *1,50 €*
handgerecht am Spieß serviert für jeden Anlass,
je Stück G

3 **Arancini con Carne e Mozzarella** — *2,00 €*
frittierte Reisbälchen mit Rinderhackfleisch und
Mozzarellakäse 100 gr. je Stück A C D F G L M O

4 **Polpete** — *1,00 €*
hausgemachte Frikadellenbälchen, mundgerecht und
lecker, je Stück

5 **Datteri** — *0,80 €*
angebratene Datteln umhüllt mit Speck *2a; 3;*,
je Stück (nicht wie abgebildet der gesammte Spieß)

6 **Obstspieß** — *1,50 €*
mundgerecht geschnittenes Obst am Spieß, je Stück

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass alle Fingerfoodspeisen erst bei einer Abnahme von 20 Stück per Sorte produziert werden können!

Sollten Sie weitere Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

1

2

3

4

5

6

Bilder dienen nur der Orientierung und können abweichen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

FINGERFOOD- PANINIS

Panini Carpacio

knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Serranoschinken *2a; 3*, Mozzarellakäse, Ruccola und Parmesankäse,
1/4 Stück A N G

1,40 €

Panini Vegetale

knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Frischkäse, knackfrischer Ruccola und frischen Tomaten,
1/4 Stück A N G

1,20 €

Panini Ciano

knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit saftigem Thunfisch, Salat und Mozzarellakäse,
1/4 Stück A N G

1,30 €

Panini Club Sandwich

knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit magerem Hinterschinken *2a; 3; 4; 16; 18*, frischen Salat,
Mozzarellakäse, Thunfisch und einer leckeren Cocktail Soße, 1/4 Stück A N G

1,30 €

Panini Salami

knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Salami *2a; 3)*, Frischkäse und Salat,
1/4 Stück A N G

1,20 €

Panini Aubergine

knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Aubergine, Ruccola und Mozzarellakäse,
1/4 Stück A N G

1,40 €

Panini Peperoncino

knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Peperoniwurst *2a; 3*, frischen Salat, Mozzarellakäse und Tabasco,
1/4 Stück A N G

1,30 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

FINGERFOOD

Gemüsespieß

lecker fritiert, der Liebhaber unter den Vegetariern, je Stück

1,50 €

Shrimp Scampispieß in Panade

locker leicht fritiert, ein Genuß für den Mund, je Stück A G

1,80 €

Käse Oliven Sticks

kleine Käse Oliven *6* Sticks ideal für jeden Sektempfang,
je Stück G

0,80 €

Fritatta

herzhafter mini Gemüseauflauf mundgerecht am Spieß,
je Stück G

0,80 €

Laugenkonfekt mit Fleischwurst

mit einer Fleischwurstscheibe *0; 2a; 3; 8*, dazu Senf und mit einem Spieß fixiert,
je Stück A F G H L M N

1,50 €

Laugenkonfekt mit Mett

mit Mett *0; 2a; 3; 8; 15; 17* und Gurke belegt und mit einem Spieß fixiert,
je Stück A F G H N

1,50 €

BROT & BACKWAREN

Brötchen

knuspriges Weizenbrötchen
je Stück A

0,30 €

Baguette

ofenfrisches Baguette als ganze Stange
je Stück A

1,80 €

Ciabatta

knuspriges Chiabatta
je Stück A

1,70 €

Brezel

ideal zum Sektempfang
je Stück A

1,50 €

Brezel mit Butter

auch mit Butter verfeinert
je Stück A G

1,70 €

Bio Brezel

in 100 % Bio Qualität
je Stück A

2,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

TRAMEZZINI

Tramezzini Vegetale	2,00 €
Tramezzini Salami G A D	2,00 €
Tramezzini Thunfisch	2,00 €
Tramezzini in Rotolo Vegetale	2,00 €
Tramezzini in Rotolo Salami G A D	2,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

PASTAGERICHTE

Pasta Fusilli Bolognese — 5,51 €
mit hausgemachter Tomatensoße 15 und Hackfleisch
je Portion A

Pasta Rigatoni Mammamia — 5,51 €
in Tomten-Sahnesoße 15 mit Champignon und Speck 2a; 3,
je Portion A G

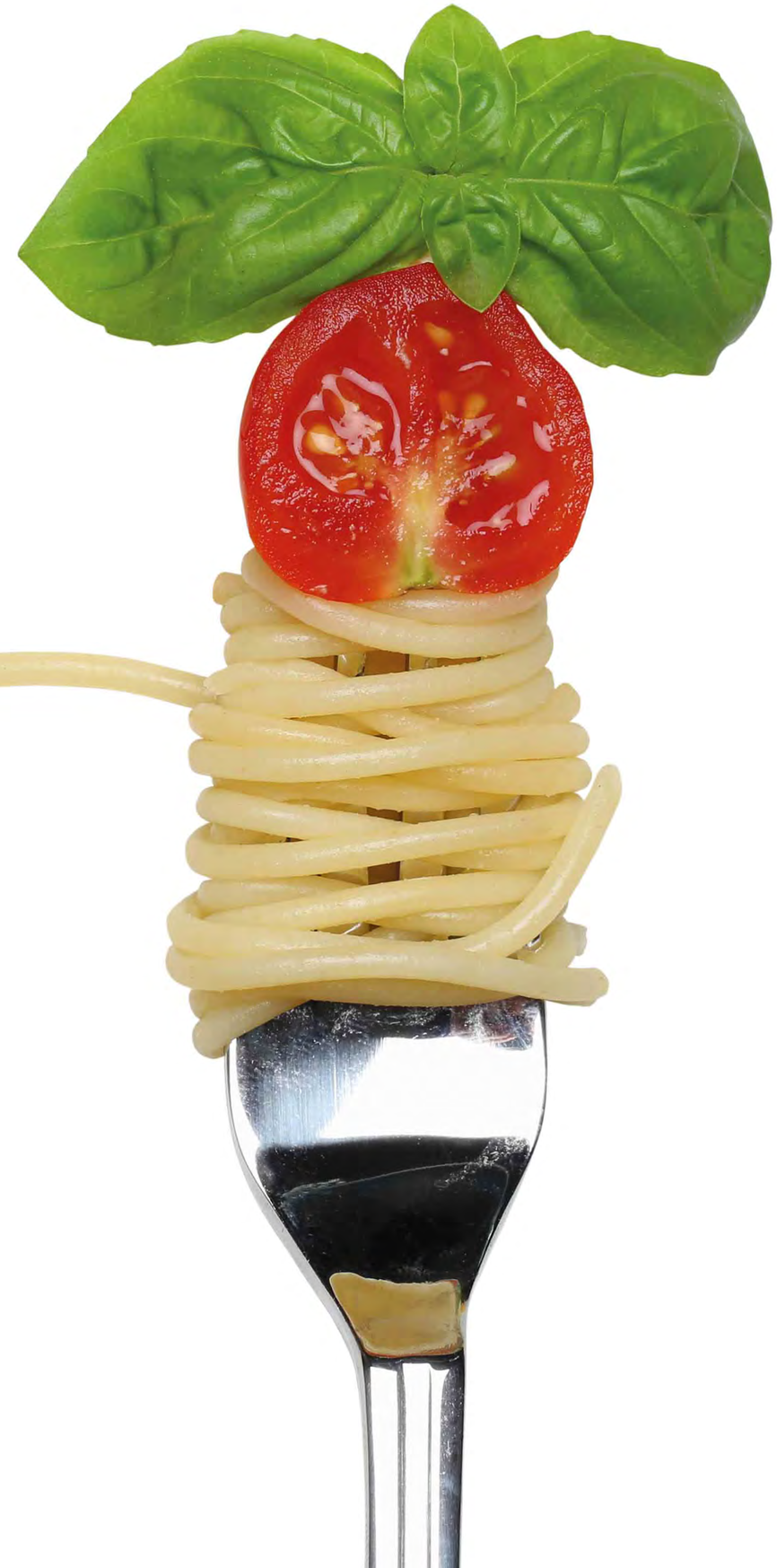
Pasta Tortellini Gorgonzola Spinaci — 6,45 €
in cremiger Sahnesoße mit Gorgonzola Käse und Spinat,
je Portion A G

Pasta Rigatoni Verdura — 5,51 €
mit herzhaftem Gemüse, je Portion A G

Pasta Fusilli al Salmone — 6,73 €
mit Lachs in Sahnesoße, je Portion A D G

Viele weitere Pastagerichte auf Anfrage.

Alle Pastagerichte werden wenn gewünscht, im Chafing Dish warm gehalten.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

SUPPEN

Minestrone

hausgemachte Gemüsesuppe *1a, 4* L

3.25 €

Crema die Promodoro

hausgemachte Tomatensuppe *15* mit einem Schuß frischer Sahne G

3.25 €

Zuppa di Patate

hausgemachte Kartoffelsuppe

3.25 €

Zuppa di Patate con Würstchen

hausgemachte Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen *2a, 3, 16* L M

3.50 €

Zuppa Frutti di Mare

hausgemacht mit verschiedenen Meersefrüchten B D R

3.50 €

Zuppa di Lenticchie

hausgemachte Linsensuppe

3.25 €

Vellutata di Zucca

hausgemachte Kürbiscremesuppe G

3.50 €

DESSERT/ KUCHEN

Tiramisu

hausgemachtes Tiramisu *11* im Gläschen (Ohne Alkohl) A C F G H

2.20 €

Panna Cotta

hausgemacht im Gläschen C G

2.00 €

Mouse Chocolate

im Gläschen G

2.00 €

Obstsalat

Frischobst im Gläschen, mundgerecht geschnitten

2.40 €

Obstsalat mit Quark und Joghurt

Frischobst, Quark und Joghurt mit Honig versüßt im Gläschen G

2.90 €

Muffins & Donut

großes Muffin *8; 17* oder Donut *17* verschiedene Sorten, je Stück A C F G H

1.80 €

Kuchen

wie z.B. Blechkuchen, Streuselkuchen, Donauwelle ..., je Stück A C F G H

2.00 €

M E N Ü S

Schweinebraten

Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln und Rotkohl, dazu ein kleiner Salat mit Dressing G

12.90 €

Gulasch

Gulasch mit Salzkartoffeln und Salat mit Dressing G

10.50 €

Kartoffelgratin

Kartoffelgratin (vegetarisch) mit kleinem Salat und Dressing G

9.90 €

Auberginenauflauf

Auberginenauflauf (vegetarisch) mit kleinem Salat und Dressing G

12.50 €

Gemüselasagne

Gemüselasagne (vegetarisch) mit kleinem Salat und Dressing C F G

9.30 €

Viele weitere Menüs auf Anfrage. Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

GETRÄNKE

Wasser Gerolsteiner (0,25l)

mit Sprudel; Glas Flasche

1.60 €

Wasser Gerolsteiner (0,7l)

mit Sprudel; Glas Flasche

2.90 €

Wasser Gerolsteiner (1l)

mit oder ohne Sprudel/ Medium; PET Flasche

2.50 €

Cola (1;3;11) ; Cola Light (1;3;7;11) (0,2l)

Glas Flasche

1.60 €

Cola (1;3;11); Cola Light (1;3;7;11); Fanta (1;3;11) ; Sprite (1;3;11) (0,33l)

Glas Flasche

1.80 €

Cola (1;3;11); Cola Light (1;3;7;11); Fanta (1;3;11) ; Sprite (1;3;11) (1l)

Glas Flasche

2.50 €

SÄFTE

Orangensaft Granini (1l)

PET Flasche

3.20 €

Apfelsaft-Vaihinger (0,2l)

Glas Flasche

1.60 €

Orangensaft-Vaihinger (0,2l)

Glas Flasche

1.60 €

Multivitaminsaft-Vaihinger (0,2l)

Glas Flasche

1.60 €

Johannisbeerensaft-Vaihinger (0,2l)

Glas Flasche

1.60 €

Tomatensaft-Vaihinger (0,2l)

Glas Flasche

1.60 €

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee

im Großspender je Tasse

1.00 €

Kaffee Kanne

6 Tassen

7.00 €

Tasse Tee

im Großspender je Tasse

1.60 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Rheinland-Pfalz Weine vom Weingut Sauer in Bodenheim und Weingut Fleischer in Mainz Hechtsheim

WEINKARTE

Rotwein – Dornfelder (0,75l) - trocken RLP / Flasche	10,20 €
Rotwein – Spät Burgunder (0,75l) - trocken RLP / Flasche	10,60 €
Weißwein - Riesling (0,75l) - trocken RLP / Flasche	9,80 €
Weißwein - Grauer Burgunder (0,75l) - feinherb RLP/ Flasche	11,50 €
Chianti (0,75l) - trocken / Flasche	8,70 €
Montepulciano d´Abruzzo (0,75l) - trocken / Flasche	8,60 €
Prosecco (0,75l) / Flasche	12,50 €
Prosecco (0,1l) / Glas	2.00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

SERVICE

Equipment/Leihware

Sollte es einmal an dem nötigen Equipment wie Tellern, Suppenschüsseln, Besteck, Gläser Tischdecken etc. fehlen, ist das kein Problem, da wir dieses ebenfalls vermieten: Teller, Tassen, Suppenschüsseln, Gläser, Besteck Chafing-Dish, Suppentöpfe (warme Speisen bleiben auch warm)

Preis nach Angebot

Servicepersonal

Servicepersonal, je nach Anforderung, jedoch mindestens 4 Stunden Die Berechnung erfolgt je angefangene halbe Stunde.

Preis nach Angebot

Lieferung & Service

Eine Lieferung der bestellten Ware ist selbstverständlich gegen Gebühr möglich. Auf- und Abbauten des Buffets, Verräumen des Geschirrs Füllservice inklusive Reinigungsarbeiten und Müllbeseitigung

Preis nach Angebot

Rundum-Sorglos-Paket

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern unser Rundum-Sorglos-Paket an mit Speisen, Getränken, Bestecken, Gläsern, Geschirr, Dekoration, Blumen etc. Wir bauen alles auf, betreuen Ihre Veranstaltung mit unserem geschulten Servicepersonal und bauen danach alles wieder ab.

Preis nach Angebot

Allergen- und Zusatzstoffsymbole

Allergensymbole

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere
- @ Enthält eine Phenylalaninquelle

Zusatzstoffsymbole

- 1a Farbstoffe
- 2a Konservierungsstoffe
- 2b Nitritpökelsalz
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9a Süßungsmittel
- 9b Süßungsmittel Saccharin
- 9c Süßungsmittel Cyclamat
- 9d Süßungsmittel Aspartam
- 9f Süßungsmittel Acesulfam
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 taurinhaltig
- 14 gentechnisch verändert
- 15 Säuerungsmittel
- 16 Stabilisatoren
- 17 Aromen
- 18 Natürliche Aromen

Urheberrecht

Die Inhalte und Werke auf dieser Speisekarte unterliegen dem deutschen Urheberrecht.
Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers.
Soweit die Inhalte auf dieser Seite nicht vom Betreiber erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Quelle Bilder: Adobe Stock und Fotolia

Algemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Ausschließlichkeitsklausel
Für die gesamten Geschäftsbeziehungen gelten ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma BISTRODAYS.

§ 2 Gültigkeit von Angeboten/ Auftragserteilung
Alle Angebote der Firma BISTRODAYS haben eine Gültigkeit von 28 Tagen, ausgehend vom Verfassungsdatum des Angebots. Jeder Auftrag muss vom Kunden schriftlich bestätigt werden und gilt erst dann für beide Parteien als verbindlich. Abweichungen hiervon werden in den Angeboten gesondert dargestellt.

§ 3 Bereitstellung der Ware
Die Ware wird nach Vereinbarung bereitgestellt, eine Lieferung gegen Gebühr ist möglich.

§ 4 Zahlungsbedingungen
Unsere Preise sind Netto-Preise zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Die Bezahlung erfolgt per Rechnung - sofort ohne Abzug, gegen Barzahlung oder nach individueller Vereinbarung.

§ 5 Personenzahl
Bei Änderungen der Personenzahl behält sich die Firma BISTRODAYS vor, evtl. Preisanpassungen gemäß der veränderten Personenzahl vorzunehmen. Die bestätigte Personenzahl ist gleichsam ausschlaggebend für die Rechnungsstellung, unabhängig wie viele Personen tatsächlich bei der Veranstaltung anwesend waren.

§ 6 Lieferpauschale
Berechnet sich nach Aufwand, wie Lieferung in Etagen ohne Fahrstuhl etc. Zusatzleistungen wie Auf- und Abbau sowie Vertragen und Einsammeln des Leihguts sind im Liefergrundpreis nicht enthalten.

§ 7 Personalkosten
Servicepersonal ist buchbar mit einem minimalen Zeitblock von 4 Stunden. Die Berechnung der tatsächlichen Arbeitszeit erfolgt je angefangene halbe Stunde.

§ 8 Leihware
Das zur Präsentation/Transport nötige Equipment (Tabletts, Platten, Schüsseln etc.) wird dem Kunden leihweise, teilweise gegen Gebühr, überlassen. Wenn nicht anders vereinbart, ist und bleibt die Leihware Eigentum der Firma BISTRODAYS. Die Leihware ist grob gereinigt (von Resten befreit) zurückzugeben. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt, da diese erst bei uns im Haus auf Vollständigkeit und Beschaffenheit geprüft wird. Für Beschädigung oder in Verlust geratenes Leihgut haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

§ 9 Getränke in Kommission
Eine Getränkelieferung in Kommission ist für bestimmte Produkte nach Vereinbarung möglich. Wir nehmen bis zu 50 % ungeöffnete Flaschen kostenfrei zurück und erstatten den Verkaufswert. Eine Rücknahme darüber hinaus erfolgt nur zum halben Verkaufspreis.

§ 10 Auftrags-Stornierung
Schriftlich bestätigte Aufträge sind vom Kunden zu folgenden Konditionen stornierbar.
- bis zu 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 3% des Auftragswertes, mindestens jedoch 15,00 €.
- bis zu 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 10% des Auftragswertes, mindestens jedoch 50,00 €.
- bis zu 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 50% des Auftragswertes, mindestens jedoch 80,00 €.

§ 11 Witterungs- und Fremdeinflüsse
Bei Witterungs- und Fremdeinflüssen, die es unmöglich machen unseren Auftrag auszuführen, haftet die Firma BISTRODAYS nicht. Eventuell geleistete Vorauszahlungen werden zurückerstattet.

§ 12 Verspätung
Die Firma BISTRODAYS kann für evtl. Verspätungen nicht verantwortlich gemacht werden, ausgenommen die Verspätungen sind auf das Verschulden von der Firma BISTRODAYS zurückzuführen.

§ 13 Haftung
Die Firma BISTRODAYS haftet nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit und darüber hinaus nur soweit ihre Vorlieferanten ihr gegenüber haften.

§ 14 Salvatorische Klausel
Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen nicht berührt.

§ 15 Gerichtsstand und anzuwendendes Recht
Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten ist der Sitz der Firma BISTRODAYS. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Stand Januar 2014