



bistro

route61



Wir kochen für Sie frisch, live und in Farbe

**Montag bis Freitag
von 06:00 bis 21:00 Uhr**

(an Wochenenden und Feiertagen geschlossen)

KONFERENZMAPPE



Andrea Krämer
bistro route 61
Im Stiefelfeld 2a
56651 Niedertzissen
☎ **02636 / 941 9250**
Fax 02636 / 941 9252
email: info@bistro-route-61.de

www.bistro-route-61.de

Bistro Route 61



KLEINIGKEITEN UND KNABBEREIEN

Käsewürfel mit Trauben	1,60 €
Melonenschiffchen mit Schinken	1,70 €
Hausgemachte Anti Pasti	2,20 €
Kleine Reibekuchen mit Lachstartar	2,80 €
Brohltaler Döppekooche mit Speck und Apfelmus	2,10 €
Pikante Gemüse muffins	1,50 €
Gemüse quiche	1,80 €
Quiche mit saisonalem Gemüse, Eifler Rohschinken und würzigem Frischkäse	2,30 €
Minischnitzel	1,80 €
Gemügesticks mit Kräuterdip	1,60 €
Mini-Frikadelle mit Zwiebel-Senf-Relish	1,80 €

DIVERSE BELEGTE 1/2 BRÖTCHEN

Weizenbrötchen mit Butter und Belag:

➤ Salami	1,90 €
➤ Rohen Schinken	1,90 €
➤ Gekochten Schinken	1,90 €
➤ Pute	1,90 €
➤ Gouda	1,90 €
➤ Frischkäse	1,90 €
➤ angemachter Frischkäse	2,00 €
➤ Ei	2,00 €
➤ Mett mit Zwiebeln	2,00 €
➤ Bergkäse	2,00 €
➤ Tomate-Mozzarella	2,30 €
➤ Camembert oder Brie	2,30 €
➤ Räucherlachs	2,50 €
➤ geräucherte Forelle	2,50 €
➤ Zartrosa gebratene Rinderhüfte mit Remoulade	2,80 €

„LAUGEN LECKER“

Kleine Laugenstangen, verschieden belegt:

- | | |
|-----------------------------|--------|
| ➤ Fleischwurst | 1,50 € |
| ➤ Gouda | 1,50 € |
| ➤ Salami | 1,50 € |
| ➤ Schinken roh oder gekocht | 1,50 € |
| ➤ Frischkäse | 1,50 € |
| ➤ Camembert | 1,80 € |
| ➤ Räucherlachs | 1,80 € |
| ➤ geräucherte Forelle | 1,80 € |



GENUSS AUS DEM GLAS

Rohkost von Möhren und Birnen mit kandierten Nüssen	1,80 €
Weißkohl-Apfel-Salat mit Schmand	1,80 €
Salat von rosa Linsen und Gemüse mit gerösteten Kernen	1,90 €
Taboulé von Bulgur und Minze	2,00 €
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven	2,00 €
Kartoffelsalat mit frischen Gurken	2,00 €
Kartoffelsalat, bayrischer Art	2,20 €
Nudelsalat mit pikanter Tomatensalsa	2,10 €
Exotischer Schinken-Lauch-Salat in Curry-Sauerrahm	2,20 €
Salat von Tomate-Mozzarella	2,50 €



1/2 WRAPS MIT DIVERSEN FÜLLUNGEN

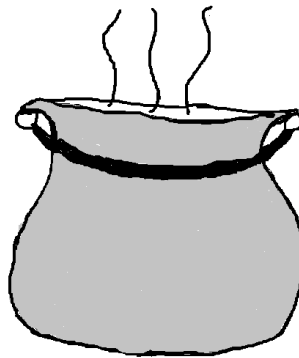
- mit Frischkäse und Tomaten 1,50 €
- mit saisonalem Gemüse 1,50 €
- mit Bulgur und provençalischem Gemüse 1,50 €
- mit Tomate-Mozzarella-Basilikum 1,90 €
- mit Pute in pikanter Paprikacreme 1,90 €
- mit gekochtem Schinken, Currycreme und Ananas 2,00 €
- mit Meerrettichcreme, Räucherlachs und Spinat 2,00 €
- Roggenwrap mit Hähnchenfleisch 2,00 €
- „Gyros“ mit Krautsalat und Tzatziki 2,00 €



EINTÖPFE UND SUPPEN

Ungarischer Goulasch- Suppentopf	5,80 €
Chili con carne mit Sauerrahm	5,80 €
Gemüsesuppentopf „Quer Beet“ mit geröstetem Grünkern	4,20 €
Eintopf von Kartoffel und Möhre mit Mettwurst	4,60 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Rahm	4,00 €
Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	5,00 €
Cremesuppe von Karotte und Ingwer	4,00 €
Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich und Dill	4,00 €
Linsen-oder Erbseneintopf mit Schinkenspeck veredelt	4,20 €

Zu allen Eintöpfen und Suppen reichen wir Brötchen/Baguette



SÜßE KLEINIGKEITEN

Unsere süßen Kleinigkeiten im Glas:

Orangencreme	1,50 €
Panna cotta mit Fruchtspiegel	1,60 €
Dunkles Schokoladenmousse	1,60 €
Helles Schokoladenmousse	1,60 €
Creme Caramel	1,60 €
Griechischer Joghurt mit Honig und Mandeln	1,60 €
Vanillejogurt mit Obstsalat	1,80 €

Blechkuchen:

Obststreusel	1,40 €
Schokoladenmuffin	1,40 €
Käsekuchen	1,60 €

Menüauswahl

für ihr privates Fest, Seminarverpflegung, Firmen-, Vereinsfeier etc.

Ideen aus der Küche für Ihre Veranstaltung:

Buffet-Sommerparty

Salate

Salat von Puy Linsen mit Gemüse, Apfel und Orangenfilets

Salat von roter Bete mit Apfel-Meerrettich und karamellisierten Nüssen

Salat von dicken weißen Bohnen in Tomatensauce mit Thunfisch

Katalonischer Salat von blanchierten Gemüsen mit Kartoffel und Kapern

Mediterraner Nudelsalat von Nudeln mit Kirschtomaten und Mandeln in

Essig-Öl-Dressing

Insalata Caprese

Antipasti von Aubergine, Zucchini, Fenchel, Pilze, Paprika

Tabouleh von Couscous mit Petersilie und Tomate concasse in

Zitronendressing

Kleinigkeiten

OlivenKräcker

Datteln im Speckmantel

Räucherlachs, geräucherte Forelle, geräucherter schwarzer Heilbutt,

Lachsschaumtörtchen. dazu Honig- Dill- Senf, Preiselbeersahne und

Meerrettichsahne

gefüllte Weinblätter vegetarisch

Quiche vom grünen Spargel

Fallafel mit Minzjoghurt

Lammfrikadellen mit Minz-Lemon-Dip

Fleischgerichte

Involtini mit Ricotta und Spinat

Hähnchenbrust in Zitronen – Salbei- Butter

Dazu reichen wir hausgebackenes Baguette

natur oder mit verschiedenen Füllungen,

und Rosmarinkartoffel.

<p style="text-align: center;">Menü I</p> <p style="text-align: center;">Sesambrot mit Kräuterbutter</p> <p style="text-align: center;">Feldsalat mit Clementinen Kartoffeldressing und Croutons</p> <p>Tomatencremesuppe mit Grünkernklößchen</p> <p style="text-align: center;">Rehkeule in Blaubeer-Rotwein-Sosse Kartoffelkuchenecken, Rotkohl</p> <p style="text-align: center;">Milchreisflammerie mit Zimtpflaumen</p>	<p style="text-align: center;">Menü II</p> <p style="text-align: center;">Kräuterchiabatta mit Spinat-Ricotta-Kugeln</p> <p>Warmer Salat aus Möhren, Zucchini, Auberginen, Paprika Mit Aceto Balsamico und Mandeln</p> <p style="text-align: center;">Minestrone</p> <p style="text-align: center;">Jungschweinerücken mit würziger Kräuterfüllung Pastinakengemüse Gnocchi, Farfalle an Basilikumpesto</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu</p>
<p style="text-align: center;">Menü III</p> <p style="text-align: center;">Tomatenbrötchen mit Kerbel-Creme-fraiche</p> <p style="text-align: center;">Endiviensalat mit Walnüssen und Kräuterdressing</p> <p style="text-align: center;">Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse</p> <p style="text-align: center;">Tafelspitz mit Sauce Remoulade, Butterkartoffel, Basmati-Reis, Gratin aus kunterbuntem Blumenkohl</p> <p style="text-align: center;">Obstsalat</p>	<p style="text-align: center;">Menü IV</p> <p style="text-align: center;">Vollkornbaguette Mit Kräuterfrischkäse Und Radieschensprossen Tomaten-Gurken-Paprikasalat mit Schnittlauch-Joghurtdressing</p> <p style="text-align: center;">Russisches Borrtsch</p> <p style="text-align: center;">Burgunderbraten mit Cremechampignons und Pfifferlingen Kartoffelgratin, Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise</p> <p style="text-align: center;">Mousse au chocolat</p>

Wir beraten Sie gerne für Ihre ganz individuelle Veranstaltung und bieten ihnen ein maßgeschneidertes Konzept, abgestimmt auf Ihren Geschmack, ganz nach Ihren Wünschen.

Menschen mit Nahrungsmittelallergien und – unverträglichkeiten oder, die aus religiösen bzw. ethischen Gründen auf bestimmte Speisen verzichten, bieten wir schmackhafte Alternativen an. Sprechen Sie uns an.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Sehr geehrter Kunde, liebe Interessenten der Catering Angebote von **Speedy Beet**.

Partnerschaftlich vertrauensvoller Umgang ist für uns maßgebend.

Zu Ihrer Information noch einige Details:

Die Anlieferung, Buffetaufbau sowie die erforderliche Ausstattung, wie Warmhaltebecken, Servierplatten etc. sind im Buffetpreis/Person und Menüpreis/Person enthalten.

Grundsätzlich beinhalten alle Preise die Anlieferung im Umkreis von 5 km unseres Bistros.

Einen Lieferservicezuschlag außerhalb dieses Bereiches erheben wir abhängig von der Entfernung und des Auftragsvolumens.

Bei unseren "Kleinigkeiten, Genuss im Glas, Wraps, süße Kleinigkeiten, Kuchen, Eintöpfen und Suppen" beträgt die Mindestabnahme 10 Portionen pro „Genuss“, bei den ½ belegten Brötchen mindestens 10 Hälften.

Für Nahrungsmittelallergiker und Menschen, die auf Grund ihrer Religion, Überzeugung auf bestimmte Speisen verzichten, bieten wir Alternativen an, bitte sprechen Sie uns an.

Die Rechnung ist innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zu begleichen.

Unsere Serviceleistungen beinhalten u.a. auf Wunsch die Abholung und Reinigung der zur Verfügung gestellten Ausstattung. Die Berechnung erfolgt je nach Größe, Umfang und Entfernung. Selbstverständlich können Sie die Ausstattung innerhalb von 3 Tagen nach Anlieferung auch gereinigt zurückbringen.

Speedy Beet behält sich vor, im Falle von verspäteter oder verschmutzter Rückgabe der Ausstattungsgegenstände einen Mietzinsanspruch- bzw. eine Aufwandsgebühr geltend zu machen.

Wir haben größtes Verständnis dafür, dass aus einem ganz persönlichen Grund eine mit **Speedy Beet** bereits vereinbarte Leistung einmal abgesagt werden muss. Sie verstehen sicher, dass **Speedy Beet** sich in einem solchen Fall eine angemessene Aufwandsentschädigung, abhängig vom Zeitpunkt der Absage, vorbehält.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Absagen 24 Stunden vor Auslieferung (und später), in vollem Umfang bezahlt werden müssen.

Die definitive Anzahl Ihrer Gäste muss 7 Tage vor Veranstaltungstermin schriftlich bekannt gegeben werden, ansonsten gehen wir von der im Angebot/Auftragsbestätigung festgelegten Gästezahl aus und berechnen diese entsprechend.

Bei Konferenzcaterings sind Bestellungen bis 48 Stunden vor Auslieferung möglich. Wir behalten uns dabei im Sinne eines reibungsvollen Ablaufs vor, die Menüpläne und die Lieferung entsprechend der Gegebenheit/Verfügbarkeit von Speisen anzupassen.

Haftungsbeschränkung:

Speedy Beet haftet nicht für Verspätungen, Teil- oder Komplettausfälle von Anlieferungen, die auf höhere Gewalt (z.B. Wetterchaos) oder Kfz-Unfall, Kfz-Schaden oder Verkehrsstau zurückzuführen sind. Alle Angebote sind freibleibend. Auftragsgültigkeit hat unsere Auftragsbestätigung, unterschrieben durch den Kunden.

Unsere **Speedy Beet** Bankettmappe wird ständig aktualisiert. Gültigkeit haben immer die aktuellsten Preis- und Angebotsangaben, die sie auf unserer Homepage finden.

Andrea Krämer

Speedy Beet & Bistro Route 61