

Zimt

Ihre **Party**
Unser **Service**

Ehrengutstraße 9 · 80469 München · Tel. 089-45 22 95 88 · Fax 089-45 22 95 87
mail@cafezimt.de · www.cafezimt.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7.00 - 20.00 Uhr · Sa & So. 8.00 - 20.00 Uhr – in der Sommerzeit bis 23.00 Uhr
Inhaber: Gerlinde Petryszyn & Ursula Horndasch GbR

Unsere Philosophie

Wir kochen für Sie besten Zutaten für jeden Ihrer Anlässe.

Wir legen großen Wert auf persönliche Betreuung, damit Ihre Veranstaltung etwas Besonderes wird.

Eine angenehme Atmosphäre und ein Blick auf jedes Detail macht uns zufrieden und Sie glücklich.

Unser Service

Ob für 12 oder für 300 Personen, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

Selbstverständlich übernehmen wir auch die Planung und Organisation vor Ort für Sie. Daher können Sie uns als „Full Service Partner“ buchen, dann realisieren wir Ihre Veranstaltung komplett.

Wir kochen für Sie italienische Spezialitäten ebenso wie asiatische, gerne auch vegetarisch oder vegan, selbstverständlich auch deftig bayerisch. Ganz wie Sie mögen.

Für Ihr Grillfest, Ihre Hochzeit, Taufe, Firmenveranstaltung oder Geburtstagsfest.

In folgenden Angebot finden Sie eine Auswahl unseres Services.

Sollten Sie darüber hinaus spezielle Wünsche haben, fragen Sie uns.

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Guten Appetit und viel Erfolg mit Ihrer Party!

Antipasti (Mindestabnahme 12 Portionen)

ab 12 Pers. 4 x versch. Sorten aussuchen, ab 40 Pers. 8 x versch. aussuchen...

Vegetarisch (als Vorspeise je € 5,80 oder als Hauptspeise je € 9,80)

- Zucchini mit Zwiebeln und Oregano
- Peperonata mit Knoblauch, Sardellen und Balsamico
- Broccoli mit Kurkuma und Curry in Knoblauchsauce
- gegrillte Austernpilze
- Mangold und Kartoffeln mit Pinienkernen, Zitrone und Olivenöl
- Weißer Bohnensalat mit Rosmarin, Oliven und Paprika
- Gegrillte Auberginen mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
- Fenchelsalat mit Wasabimeerrettich und Limone
- Cous-Cous mit Mandeln, Gemüse und Sultaninen
- Belugalinsensalat mit Mango, Chili und Honig
- Tortellonissalat in Curry-Mandel-Orangendressing
- Ziegenkäsetartelettes mit Orangen-Rucolasalat

Fleisch oder Fisch (als Vorspeise € 7,80 oder als Hauptspeise je € 13,80)

- Salat von Meeresfrüchten
- Garnelen mit Zitrone, Sellerie, Dill, Kapern und Sardellen
- Vitello tonnato – Kalbfleisch in würziger Thunfischsauce
- Vitello verde –Kalbfleisch in grüner Sauce
- Parmaschinken und gehobelter Parmesan
- Geräucherte Entenbrust mit Wildkräutersalat
- Parmaschinken mit getrockneten Tomaten und Grana
- Indischer Reissalat mit Hühnchen, Ananas, Mandeln und Honig
- Indischer Salat von Putenstreifen, Linsen und Früchten
- Marokkanischer Salat mit geröstetem Brot, Minze, Aprikosen, Datteln und Walnüssen
- Veganes Indisches Gemüse mit Kartoffel, roten Bohnen und Zwiebeln
- Veganer Reissalat mit Beeren, gerösteten Nüssen und Tomatenpesto

Suppen (Mindestabnahme 12 Portionen)

(je € 4,20)

- Minestrone mit hausgemachter Kräutercreme und Gemüse der Saison (vegan)
- Pikante Karotten-Cocos-Suppe
- Zucchini-Orangensuppe
- Paprika-Ingwersuppe
- Rote Linsen-Gemüsesuppe mit Koriander
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Maronencremesuppe (nach Saison)
- Gazpacho – kalte Gemüsesuppe

(je € 5,20)

- Lauchcremesuppe mit Garnelen
- Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs
- Kressesuppe mit Flußkrebse
- Gulaschsuppe
- Tom yum (Thailändische Garnelensuppe schar
- Tom ka gai (Thailändische Hühnchen-Cocosuppe)

Pasta (Mindestabnahme 12 Portionen und mit Personal zu empfehlen)

(je € 8,80)

- Verschiedenste Pasta, Angebote saisonal, klassisch oder nach Wunsch.

Lasagne (Mindestabnahme 12 Portionen)

(je € 9,80)

- Bolognese – mit Rinderhackfleisch
- mit Gemüse der Saison
- mit Lachs und Zucchini
- mit Gorgonzola und Spinat
- mit Taleggio, Gemüse und Trüffelpaste
- mit Salsiccia, Kirschtomaten und grünen Bohnen

Canneloni, Ravioli und Fagottini (Mindestabnahme 12 Portionen und mit Personal zu empfehlen)

(je € 9,80)

- mit Spinat und Ricotta gefüllt
- mit Steinpilzen
- mit Gorgonzola und Birne
- mit Roter Beete
- mit Ziegenkäse
- mit Maronenfüllung
- mit Tomate und Mozzarella
- mit Flußkrebbsfüllung
-

Hauptgang (Mindestabnahme 12 Portionen)

(je € 12,80)

- Hähnchen mit Peperoni, Oliven und pikanter Tomatensugo
- Putenröllchen mit Artischocken, Schinken und Pesto
- Schweinefilet in Honig-Senfsauce
- Maishuhn in Curry-Thaibasilikum und Cocossauce
- Maishuhn in Walnuß-Radicchiosauce
- Indisches Tandoori mit Hähnchen
- Indisches Gemüse Palak mit Blattspinat
- Lachs im Zucchinimantel nach Müllerinnen Art
- Veganes Gemüse Tofucurry
- Veganer Süßkartoffel-Gemüse Wok

(je € 16,80)

- Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
- Scaloppine -Kalbschnitzel in Zitronen – Weinsauce
- Lammkeule mit frischen Kräutern in Balsamicosauce
- Tajine vom Entrecote in Honig-Chilisauce
- Perlhuhn auf getrüffeltem Schwarzwurzelgemüse
- Zanderfilet natur mit Chili-Limettensauce
- Hirschgulasch in Barolosauce
- Dorade auf thailändischem Süßkartoffel-Gemüse
- Indisches Lammcurry in Koriandersauce

Beilagen

- Ofenkartoffel mit Rosmarin
- Zucchini-Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Gemüse in Trüffelbutter
- Kräuterkartoffeln
- gemischtes Gemüse nach Saison
- Bratkartoffeln mit frischem Thymian
- Basmatireis
- Wokgemüse mit Soja und Koriander

Fingerfood (Fisch / Fleisch / vegetarisch / vegan)

(Wir empfehlen: als Vorspeise 5 Stück, als Hauptspeise 10 Stück - Mindestabnahme pro Sorte 12 Stück)

(je Stück 2,80 €)

- Pfannkuchen mit Ricotta und getrockneten Tomaten
- Pfannkuchen mit Schinken und Ricotta
- Pfannkuchen mit Räucherlachs und Wasabi Meerrettich
- Spießchen mit getrockneter Pflaume, Aprikose und Bauernspeck
- Spießchen mit Paprika und Hühnchen
- Mini Frikadellen mit scharfem Dip
- Kleine Pizzateilchen mit Aubergine und Pinienkernen
- Garnelenspießchen mit Zucchini
- Kleine Törtchen mit Champignons-Trüffelcremefüllung
- Gemüse Currystrudel

(je Stück 3,20 €)

- Tramezzini mit Mozzarella und Tomate
- Tramezzini mit Thunfisch und Gurke
- Tramezzini mit Gemüse und Pesto
- Tramezzini Räucherlachs und Gurke
- Tramezzini Artischocken und Kräutern
- Vegane Frühlingsrollen
- Vegane Auberginen-Kräutermousseröllchen
- Vegane Soja-Gemüse Tortine
- Vegane Soja-Walnuß Tortine

Canapées

je 3,40 €

- mit Mozzarella und Tomate
- mit Tiroler Käse
- mit Parmaschinken
- mit südtiroler Schinken
- mit Putenschinken
- mit Chorizzo und Paprika
- mit Mailänder Salami
- mit Räucherlachs
- mit geräucherter Forelle
- mit Kräutermousseline und Körnern
- mit Pumpernickel, Frischkäse und Rucola

Dessert (Mindestabnahme 12 Portionen pro Dessert)

(je € 3,40)

- Bayrisch Creme mit Portweinkirschen
- frische Früchte der Saison
- Kastanienmousse mit Orangenfilets
- Mango Joghurt Mousse
- Mascarpone-Creme mit frischen Beeren
- Mousse au Chocolat schwarz
- Mousse au Chocolat weiss
- Tiramisù klassisch
- Tiramisù mit Aperol und Orange
- Limonenmousse
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Cocos Panna Cotta mit Himbeer-Ingwersauce (vegan)
- Rote Grütze mit Vanille-Soja-Schaum (vegan)
- Zimtmousseline mit Rotweinpflaumen

Hausgemachte Kuchen und Tartes (Mindestabnahme 10 Portionen pro Tarte)

(je 3,40 €) ca. 40 verschiedene Sorten, auch laktose- und glutenfrei oder vegan

- Walnuß-Caramel
 - Maronen-Schokokuchen
 - Zitronen - oder Orangen-Ingwertarte
 - Weiße Schokolade Waldfrucht
 - Weiße Cocos-Tarte mit frischen Beeren
 - Rhabarber-Ingwer
 - Schoko-Olive mit Mango
 - Rote Beete Schokotarte
 - Toskanischer Schokokuchen (die Spezialität des Hauses)
 - Orangen-Pistazien
 - Pinienkern-Rosmarin
 - Florentiner Apfel
 - Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnußbirnen
 - Veganer Apfelkuchen mit Zimtstreusel
- und viele andere Sorten, wir beraten Sie gerne.

Getränke (eine Auswahl)

Rotwein

- | | | |
|----------------------------|--------|---------|
| - Montepulciano (Abruzzen) | 0,75l | 10,90 € |
| - Paiara Rosso (Apulien) | 0,75l | 10,90 € |
| - Syrah (Südfrankreich) | 0,75 l | 10,90 € |
| - Superiore (Sardinien) | 0,75l | 16,90 € |

Weißwein

- | | | |
|---------------------------|-------|---------|
| - Paiara Bianco (Apulien) | 0,75l | 10,90 € |
| - Trebbiano (Abruzzen) | 0,75l | 10,90 € |
| - Lugana (Venetien) | 0,75l | 12,90 € |
| - Sauvignon (Venetien) | 0,75l | 16,90 € |

Prosecco

- | | | |
|----------------------------------|--------|---------|
| - Valdo Marca Oro, auch als rosé | 0,75l | 16,90 € |
| - Cremant de Loire | 0,75 l | 22,60 € |

Aperitiv

	0,1l	3,80 €
- mit Holunderblütensirup und Limone		
- mit Aperol und Orangen		
- mit Pampelmusensirup und Rose Prosecco		
- mit Lavendelsirup und Cremant de Loire		
- mit Aperitivo rosato und Basilikum		

Mineralwasser

- Fiordilino naturale oder gasata	0,75 l	4,80 €
-----------------------------------	--------	--------

Säfte

- Apfelsaft naturtrüb	1,0 l	4,20 €
- Orangensaft	1,0 l	4,20 €
- Johannisbeersaft schwarz	1,0 l	4,20 €
- Rhabarber	1,0 l	4,20 €

Korkgeld

- Wasser-, Saft-, Bierflaschen	je Stück	1,00 €
- Wein-, Sektflaschen	je Stück	2,00 €

Sonstiges:

Geschirr (leihweise)

- Glas, Besteck, Teller (inklusive Reinigung) weiteres Geschirr nach Vereinbarung	je Teil	0,52 €
--	---------	--------

Dekoration – erledigen wir gern für Sie - nach Vereinbarung

Tische, Stühle, Tischwäsche – nach Vereinbarung

Lieferung

- Im Stadtgebiet pro Person	pro Std.	26,90 €
- Außerhalb der Stadtgrenze pro Person	pro Std.	36,90 €

(wir berechnen eine Mindestlieferzeit von einer ½ Std.)

Personal

- Servicepersonal	pro Std.	26,90 €
- Koch	pro Std.	36,90 €
- Organisation	pro Std.	39,90 €

Die Preise für die Speisen verstehen sich pro Person! Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen MwSt! Die Preise für Getränke verstehen sich nach Verbrauch, außer es wurde eine anders lautende Vereinbarung getroffen. Bei nicht von uns gelieferten Getränken, welche aber von unserem Personal versorgt werden, erheben wir Korkgeld! Diese Angebotsliste bezieht sich nur auf Außer-Haus-Veranstaltungen.

Veranstaltungen im Cafe Zimt werden anders abgerechnet, da es sich um eine geschlossene Gesellschaft (incl. Personal und Geschirr) handelt.

Bitte bestätigen oder stornieren Sie Ihre Bestellung mindestens **fünf Arbeitstage** vor dem Liefertermin, ansonsten gilt eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 30% des Auftragswertes als vereinbart.

Falls Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche zu unseren Angeboten haben, stehen wir Ihnen sehr gerne persönlich unter der Telefonnummer **089 – 45 22 95 88** oder **mail@cafezimt.de** zur Verfügung.

Ihr Team vom



Ursula Horndasch und Gerlinde Petryszyn

Eigene Anregungen oder Fragen:
