

Zimt

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

Unser Service für Ihr Fest zu Hause

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

In den Räumlichkeiten des Cafe Zimt bis 50 Personen oder bei Ihnen Zuhause.
Für Geburtstag, Hochzeit, Tauffest, Firmen- oder Weihnachtsfeiern.
Gerne übernehmen wir auch die Organisation vor Ort für Sie.

**Für eine geschlossene Gesellschaft in den Räumlichkeiten des Cafe Zimt.
unterbreiten wir Ihnen gerne ein spezielles Angebot nach Ihren Wünschen.**

Vorspeisen klein 5,80 € / gross 9,80 €

Vegetarisch/ vegan

Zucchini - Zwiebel - Oregano
Paprika - Knoblauch - Balsamico
Austernpilze - Pinienkerne
Mangold - Kartoffel - Walnuss
Fenchel - Orange - Wasabi
Artischocke - Zucchini - Limette
Kürbis - Apfel - Honig - Chili
Spinat - Tomate - Zwiebel
Rotkraut - Birne - Preiselbeere
Rapsblüte - Nusscreme
Brotsalat - Minze – Petersilie - Aprikose - Dattel
Reis - Curry - Tofu - Mandel - Korinten
Wildkräuter - geröstete Nüsse - Cranberry

Fleisch klein 7,80 € / gross 10,80 €

Vitello - Thunfisch - Kapern
Vitello - Kräutersauce - Petersilie
Parmaschinken - getrocknete Tomaten
Entenbrust - Mangochutney
Bresaola - Feige - Dattel
Hirschschenken - Birne - Sesam

Fisch klein 8,80 € / gross 13,80 €

Meeresfrüchte - Gemüse - Zitrone - Knoblauch
Garnele - Sellerie – Kapern - Limettenkartoffel
Flusskrebs – Sesam - Chili - Honig - Thaispargel
Thunfisch - Gurkenrelish
Wildlachs - Limette - Rucola

Suppen 4,80 € (vegan möglich)

Gazpacho - Paprika kalt
Gurke - Minzjoghurt kalt
Minestrone – Parmesan (Räuchertofu)
Erbsensuppe - Wienerl (Nußtofu)
Karotten - Cocos - Chili
Zucchini - Orange
Rote Linse -Gemüse - Koriander
Hokkaido - Apfelchips
Paprika - Ingwer
Tomate - Cocos - Chips

Suppen 5,80 €

Tom kha gai - Huhn - Gemüse - Cocos
Tom jum gum - Garnelen - Gemüse
Steinpilz - Trüffelöl
Maronemcremesuppe - Kräutersaitlinge
Rindergoulasch - Gemüse - Sauerrahm
Fisch - Tomate - Rieslinggemüse
Kartoffel - Lachs - Sesamcroutons
Südafrikanisches Chakalaka (veganer Eintopf)

Vegetarische Gerichte (teils vegan möglich) ab 12 Portionen**Canneloni / Ravioli 9,80 €**

Spinat - Ricotta

Steinpilze - Petersilie

Rote Bete - Apfel

Gorgonzola - Birne

Ziegenkäse - Rosmarin

Marone - Walnuss

Tomate - Mozzarella - Basilikum

Flusskrebs - Lauch - Limette

Gratins 9,80 €

Kartoffel - Trüffel - Petersilie

Süßkartoffel - Zucchini - Schafskäse

Aubergine - Schafskäse - Tomate

Rapsblüten - Büffelmozzarella

Zucchini - Ziegenkäse - Pinienkerne

Rote Bete – Tofu - Walnuss

Risotto 9,80 €

Feige - Dattel - Parmesan (saisonal)

Spargel - weiss - grün (saisonal)

Steinpilz – Trüffelbutter (saisonal)

Gemüse - Scamorza

Kürbis - Nusspesto

Mangold - Walnuss

Getrocknete Tomate - Pinienkern - Rucola

Pasta 9,80 € - 12,80 €

Verschiedene Pastavariationen nach Saison und Absprache

Hauptgang 18,80 € (mit zwei Beilagen)

Schweinefilet - Honig - Senf

Maishuhn - Rosmarin - Paprika - Olive

Wiener Schnitzel oder Wiener Backhendl - Preiselbeere

Saltimbocca - Salbei - Parmaschinken

Kalb - Zitrone - Weiswein

Perlhuhn - Trüffel - Kräuter

Tajine - Entrecote - Honig - Chili

Lamm - Balsamico

Ochsenbrust - Meerrettich

Spanferkel - Braunbier

Hirschgoulasch - Barolo

Lamm - Cocos - Koriander

Indisches Palak - Spinat – Pute

Indisches Mangocurry mit Gemüse oder Huhn

Huhn – Wokgemüse – Koriander

Thaicurry – Maishuhn – Cocos – Koriander - Limonengras

Fisch

Lachs - Safran - Limette

Zander - Pernot - Zucchini

Dorade - Cocos - Thaispargel

Garnele – Süsskartoffel - Pak choi

Beilagen

Ofenkartoffel - Rosmarin

Kartoffelgratin

Semmelknödel - Kartoffelknödel

Spätzle - Butter

Kartoffelsalat

Krautsalat

Schwarzwurzel - Trüffelbutter

Limettenrisotto

Karotten – ZucchiniGemüse

Ratatouille

Basmatireis

Mandelreis

Süßkartoffel - Sesam

Tumbler (ab 12 Portionen)

(vegan) 3,20 €

Rote Linse - Agavendicksaft - Chili - Mango
Bulgur - Früchte - Petersilie - Minze - Tomate
Süßkartoffel - Cocos - Granatapfel - Pistazie
Kürbis - Birne - Cranberry - Rucola
Couscous - Gemüse - Datteln
Fenchel - Grapefruit - Orange - Mandeln
Rote Beete – Apfel – Walnuss – Koriander Röstbrot

(vegetarisch) 3,20 €

Curryreis - Aprikose - Sultanine - Honig - Nüsse
Beluga Linse - Büffelmozzarella - Pesto - Basilikum
Chinoa - Schafskäse - Gemüse - Ananas

(Fleisch / Fisch) 3,80 €

Curryreis – Maishuhn - Aprikose - Sultanine – Honig - Nüsse
Rindfleisch - Koriander - Gemüse - Chili - Limette
Garnele - Glasnudel - Gemüse – Frühlingszwiebel
Wildlachs – Wasabi - Fenchel

Fingerfood 3,20 € (ab 12 Portionen)

(Vegan)

Falafel - Physalis - Hummus

Gemüse - Minzjoghurt

Currystrudel - Mangochutney

Quiche

- Champignons - Trüffel

- Gemüse - Tofu

- Süsskartoffel - Sesam

- Birne - Walnuss

- Kürbis - Cocos

- Aubergine – Pinienkerne

(Vegetarisch)

Pfannkuchen - Tomate – Mozzarella - Basilikum

Pfannkuchen - Salbei - Ricotta - getrocknete Tomate

Reisbällchen - Korianderjoghurt

Frühlingsrolle - Limetten- Chilidip

Tramezzini - Tomate - Mozzarella - Basilikum

Tramezzini - Artischocke - Tomate

Quiche

- Ziege -Zucchini

- Schafskäse - Spinat

- Aubergine - Schafskäse

Reisbällchen – Sesamjoghurt

(Fleisch / Fisch)

Huhn - Paprika - Zucchini

Pfannkuchen - Parmaschinken - Rucola - Frischkäse

Pfannkuchen - Lachs - Wasabi - Kräuter

Hackbällchen - Mangochutney

Satespässe- Erdnuss- Chilidip

Pflaume - Aprikose - Parmaschinken

Tramezzini - Pastrami - Gurke

Tramezzini - Thunfisch - Ei

Tramezzini - Lachs - Frischkäse – Rucola

Hausgemachte Kuchen und Tartes (10 Stücke pro Tarte)

(je 3,80 €) 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
 - Schoko-Olive mit Mango
 - Rote Beete Schokotarte
 - Toskanischer Schokokuchen (die Spezialität des Hauses)
 - Orangen-Pistazien
 - Pinienkern-Rosmarin
 - Florentiner Apfel
 - Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnußbirnen
 - Veganer Apfel,- oder Kirschkuchen mit Zimtstreusel
- und viele andere Sorten, wir beraten Sie gerne.

Hochzeitstorten nach Wunsch, gerne auch glutenfrei, laktosefrei oder vegan.

Getränke (eine Auswahl)**Rotwein**

- Montepulciano - Abruzzen	0,75l	16,80 €
- Susumaniello - Apulien	0,75l	18,80 €
- Superiore - Sardinien	0,75l	18,80 €

Weißwein

- Grauburgunder - Baden - Deutschland	0,75l	18,80 €
- Trebbiano - Abruzzen - Italien	0,75l	16,80 €
- Lugana - Venetien - Italien	0,75l	16,80 €

Prosecco

- Valdo Marca Oro, auch als Rosé	0,75l	16,80 €
- Cremant de Loire	0,75l	26,80 €

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 oder nach Vereinbarung		

Mineralwasser

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

Säfte

- | | | |
|----------------------------|-------|--------|
| - Apfelsaft naturtrüb | 1,0 l | 3,80 € |
| - Orangensaft | 1,0 l | 3,80 € |
| - Johannisbeersaft schwarz | 1,0 l | 3,80 € |
| - Rhabarber | 1,0 l | 3,80 € |

Biere

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Augustiner
oder nach Vereinbarung | 0,5 l | 2,00 € |
|--|-------|--------|

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 | 0,60 € |
|--|---------|--------|

Dekoration – erledigen wir gern für Sie - nach Vereinbarung

Tische, Stühle, , Kühlschränke - nach Vereinbarung

Lieferung

- | | | |
|--|----------|---------|
| - Im Stadtgebiet pro Person | pro Std. | 28,80 € |
| - Außerhalb der Stadtgrenze pro Person | pro Std. | 38,80 € |

(wir berechnen eine Mindestlieferzeit von einer ½ Std.)

Personal

- Servicepersonal	pro Std.	28,80 €
- Koch	pro Std.	38,80 €
- Organisation	pro Std.	48,80 €

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 Ausserhaus 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 50% 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

Eigene Anregungen oder Fragen:
