

Sehr geehrte Damen & Herren, liebe Gäste!

Unsere Angebote auf den folgenden Seiten sollen Ihnen bei der Planung Ihrer nächsten Veranstaltungen behilflich sein. Bitte beachten Sie dabei auch die Zusatzleistungen auf Seite 7. Sie finden dort die Preise für Equipment, Personalkosten und Lieferung.

Unsere Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Stück und gelten ab einer Catering-Bestellung für 20 Personen. Unser freundliches Serviceteam, Mitarbeiter/innen mit und ohne Handicaps, freut sich über Ihren Auftrag und steht Ihnen und Ihren Gästen gerne zur Verfügung.

Alle Cateringangebote werden in Büffetform bereitgestellt. Sie und Ihre Gäste können sich dann selbst bedienen. Für Rückfragen nehmen Sie einfach Kontakt zu uns auf – wir haben ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und beraten Sie gerne ganz individuell.

■ Unsere Kontaktdaten:

Caritasverband für Stuttgart e.V.
Neckartalwerkstätten (WfbM)
Fachdienst Dienstleistungen
Caribou Catering
Hafenbahnstraße 35, 70329 Stuttgart
Tel: 0711 320 28 50
Fax: 0711 320 28 27
Mobil: 0176 18 10 99 21
E-Mail: ntw.catering@caritas-stuttgart.de

Mit kulinarischen Grüßen
Ihr Caribou- Catering-Team



■ **Leitgedanke - Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderung**

Caribou Catering ist Teil des Fachdienstes Dienstleistungen der Neckartalwerkstätten (WfbM) im Caritasverband für Stuttgart e.V. Mit unseren Angeboten bieten wir marktorientierte Konzepte zur Beschäftigung und Inklusion an, welche den Mitarbeiter/-innen Anerkennung und Wertschätzung ihrer Fähigkeiten ermöglicht.

Beachten Sie bitte auch:

Nach § 140 Sozialgesetzbuch IX können Unternehmen, die Aufträge an Werkstätten für Menschen mit Behinderung vergeben, 50 % der im Rechnungsbetrag enthaltenen Arbeitsleistung von ihrer zu entrichtenden Ausgleichsabgabe abziehen.

Preisliste Getränke

■ Alkoholfreie Getränke

Artikel	Inhalt	Preis in €
Mineralwasser Urbacher Classic	1,0 l	2,00 €
Mineralwasser Urbacher Gourmet	0,25 l	1,50 €
Landfrucht Orangensaft	1,0 l	2,80 €
Landfrucht Apfelsaft	1,0 l	2,80 €
Kumpf Orangensaft	0,2 l	1,50 €
Kumpf Apfelsaft	0,2 l	1,50 €
Bionade verschiedene Sorten	0,33 l	2,50 €
Fanta *1,3	1,0 l	2,50 €
Coca Cola *1,3,9	1,0 l	2,50 €

■ Bier

Artikel	Inhalt	Preis in €
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,33 l	2,50 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,50 €
Wulle Bier	0,33 l	2,50 €

■ Wein & Sekt

Artikel	Inhalt	Preis in €
<i>Weinmanufaktur Untertürkheim</i>		
Trollinger mit Lemberger, trocken	1,0 l	10,50 €
Trollinger, trocken	1,0 l	10,50 €
Riesling, trocken	1,0 l	10,50 €
Winzersekt: Kerner, trocken	0,75 l	19,50 €

Weitere Weine auf Anfrage!

■ Kaffee & Tee

Artikel	Inhalt	Preis in €
Thermoskanne Kaffee pro Liter *9	1,0 l	8,00 €
Thermoskanne Teewasser (inkl. 3 Teesorten) *9	0,7 l	5,00 €

Preisliste Speisen

■ Suppen

- | | |
|---|--------|
| ▪ Exotische Karottensuppe mit Kokosmilch und roten Linsen | 2,80 € |
| ▪ Cremige Tomatensuppe | 2,80 € |
| ▪ Kartoffelcremesuppe | 2,80 € |
| ▪ Feurige Gulaschsuppe | 4,50 € |
| ▪ Rinderkraftbrühe mit Flädle | 3,80 € |
| ▪ Minestrone mit frischem Parmesan | 3,80 € |

Unsere Suppen sind alle hausgemacht und ohne Geschmacksverstärker.
Zu allen Suppen servieren wir Baguette oder Bauernbrot.

■ Schwäbische Klassiker

- | | |
|---|--------|
| ▪ Linsengericht mit Spätzle & Saiten | 6,50 € |
| ▪ Gaisburger Marsch mit / ohne Fleisch | 6,50 € |
| ▪ Gekochte Ochsenbrust in einer leicht scharfen Meerrettich-Schnittlauchsaucе dazu Bouillonkartoffeln | 9,50 € |
| ▪ Geschmelzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 6,50 € |
| ▪ Fleischkäse aus dem Ofen mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 5,80 € |

■ Aus dem Ofen

- | | |
|--|--------|
| ▪ Kartoffel- Gemüseauflauf | 5,50 € |
| ▪ Nudelaufwurf mit Schinken & frischen Tomaten | 5,50 € |
| ▪ Hausgemachte Gemüsequiche mit Kräuterdip | 5,50 € |
| ▪ Hausgemachte Quiche Lorraine mit Kräuterdip | 5,50 € |

■ Fleischgerichte

- | | |
|---|---------|
| ▪ Putenrahmgulasch mit frischen Steinchampignons | 7,50 € |
| ▪ Schweinefiletspitzen nach Art Stroganoff | 8,50 € |
| ▪ Ungarisches Rindergulasch | 9,50 € |
| ▪ Kalbsrahmgulasch mit frischen Kräuterseitlingen | 11,50 € |

■ Beilagen zur Wahl

▪ Hausgemachter Kartoffelsalat	2,20 €
▪ Nudeln	1,50 €
▪ Reis, Basmatireis	1,50 €
▪ Spätzle	2,30 €
▪ Rosmarinkartoffeln	1,50 €
▪ Hausgemachtes Kartoffelgratin	1,60 €

■ Vegetarisch

▪ Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln *	6,50 €
▪ Asiatische Reispfanne mit frischem Gemüse *	5,80 €
▪ Geschmelzte Gemüseaultaschen mit Kartoffelsalat	6,80 €
▪ Hausgemachte Gemüsequiche mit Kräuterdip	5,20 €
▪ Couscous mit frischem Gemüse, scharfer Tomatensauce & Dip *	4,50 €

* vegan

■ International

▪ Hühnerbrustfiletwürfel mit frischem Gemüse in einer gelben Currysauce	7,20 €
▪ Asiatische Reispfanne mit frischem Gemüse und marinierter Hühnerbrust	7,20 €
▪ Hausgemachte Gemüselasagne	11,20 €
▪ Hausgemachte Lasagne „Bolognese“	9,80 €

■ Eintöpfe

▪ Herzhafter Linsen-Kartoffeleintopf mit / ohne Debreziner	4,80 €
▪ Cremiger Kartoffel-Laucheintopf mit / ohne Saiten	4,80 €
▪ Minestrone mit Nudelreis und frischem Parmesan	4,80 €
▪ Chili con Carne	4,80 €

Zu allen Eintöpfen servieren wir Baguette oder Bauernbrot

■ Dessert

▪ Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
▪ Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,90 €
▪ Frischer Obstsalat	2,90 €
▪ Frischer Obstsalat mit Vanilleschmand	3,20 €
▪ Obstkorb (Bananen, Äpfel & Trauben)	1,20 €

■ Zum Kaffee oder Zwischendurch

▪ 1/ 2 belegtes Brötchen	2,20 €
▪ Belegtes Partybrötchen	2,50 €
▪ Brezel	1,00 €
▪ Butterbrezel	1,50 €
▪ Blechkuchen in verschiedenen Sorten	1,80 €
▪ Cocktailplunder	1,60 €
▪ Schwäbischer Hefezopf, pro Zopf á 500 g	5,80 €

Fingerfood

■ Pikantes Fingerfood

▪ Mini-Bruschetta mit verschiedenen Belägen	1,80 €
▪ Saftige Mini- Quiches	1,20 €
▪ Pikanter Ministrudel	0,80 €
▪ Knusprige Mini Pizzen	1,80 €
▪ Mini Hamburger mit / ohne Käse	1,80 €

■ Süßes Fingerfood

▪ Mini-Schokoladenwindbeutel	1,20 €
▪ Süße Blätterteigtaschen	0,80 €
▪ Mini Eclair	0,80 €

■ Fingerfood in der Fingerfoodschale

- | | |
|--|--------|
| ▪ Mini- Fleischküchle auf Kartoffelsalat | 2,50 € |
| ▪ Maultaschensalat mit Holunderblütendressing | 2,50 € |
| ▪ Marinierter Hühnerspieß auf asiatischem Glasnudelsalat | 3,50 € |
| ▪ Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
Rucola und Parmesan | 2,50 € |
| ▪ Hausgemachte Rinderhackbällchen mit Sesam und Honig
auf Tomaten-Orangenragout | 3,90 € |
| ▪ Hühnerbrusttranchen auf Apfel- Selleriesalat & Walnüssen | 4,50 € |
| ▪ Büffelmilchmozzarella mit marinierten Tomaten & Croutons | 3,80 € |
| ▪ Hausgemachte Quiche Lorraine mit Kräuterdip | 2,50 € |
| ▪ Hausgemachte Gemüsequiche mit Kräuterdip | 2,50 € |

■ Pikante & süße Spieße

- | | |
|---|--------|
| ▪ Bunter Käsespieß - wahlweise mit Trauben oder Kirschtomaten | 1,80 € |
| ▪ Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum | 1,80 € |
| ▪ Asiatisch marinierter Hühnerspieß | 1,80 € |
| ▪ Obstspieß | 2,00 € |

■ Schlemmergläser ca. 50 ml

pikant

- | | |
|--|--------|
| ▪ Couscous Salat mit frischem Gemüse & Minze | 1,50 € |
| ▪ Bunter Linsensalat mit indischen Gewürzen | 1,50 € |
| ▪ Griechischer Bauernsalat mit Fetawürfeln | 1,50 € |
| ▪ Gemüsesalat mit Curry und Granatapfel | 1,50 € |

süß

- | | |
|--|--------|
| ▪ Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark | 1,50 € |
| ▪ Rote Grütze und Vanillesauce | 1,50 € |
| ▪ Dunkles Schokoladenmousse mit Cassismark | 1,50 € |
| ▪ Joghurtmousse mit Waldfruchtsauce | 1,50 € |



Preisliste Zusatzleistungen

■ Equipment

Artikel		Preis in €
Teller		0,60 €
Suppentasse / Kaffeetasse		0,70 €
Salatbowle		0,70 €
Fingerfoodschale		0,40 €
Besteck pro Stück		0,50 €
Gläser		0,60 €
Gedeckpreise		
Hauptganggedeck		1,60 €
Kaffeetassen / Suppentassengedeck		1,20 €
Kuchengedeck		1,10 €
Tischtuch weiß		5,50 €
Steh­tischhuse weiß		12,00 €
Steh­tisch		20,00 €
Weiteres Equipment auf Anfrage		

■ Personal

Für Aufträge nach 18:00 Uhr oder an Wochenenden & Feiertagen erheben wir folgende Zuschläge:

Fachkraft / GruppenleiterIn	30,00 €	pro Stunde
HelferIn	15,00 €	pro Stunde

Die Zuschläge sind auch gültig für Lieferungen, d.h. für den Personalaufwand, der für die An- und Abfahrt sowie für den Auf- und Abbau entstehen.

■ Anlieferung

Für die Anlieferung im Stuttgarter Stadtgebiet (15 km ab Stadtmitte) berechnen wir eine KFZ-Pauschale von 25,00 €. Für jeden weiteren gefahrenen Kilometer berechnen wir 1,50 € pro Fahrzeug. Bei einer Bestellung für mehr als 120 Personen ist die Anlieferung für Sie kostenfrei.

■ Personenzahl

Unsere Angebote sind gültig ab 20 Personen. Häufig verändert sich die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Termin der Veranstaltung noch etwas. Die von Ihnen zuletzt - jedoch bis spätestens 4 Werktage vor Veranstaltung - gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

■ Präsentation der Speisen & Getränke

Alle Angebote werden in Büffetform bereitgestellt. Sie und Ihre Gäste können sich dann selbst bedienen. Sollten Sie einen erweiterten Service wünschen oder ggf. zusätzliche Wünsche haben, wie z.B. Blumendekoration, werden der Personalaufwand bzw. die Sachkosten zusätzlich berechnet.

■ Stornierung

Bei Rücktritt des Auftraggebers von der Vereinbarung mit dem Caritasverband für Stuttgart e.V. – Fachdienst Dienstleistungen werden folgende Stornogebühren in Rechnung gestellt: bis 10 Kalendertage vor dem Veranstaltungstag keine, bis 5 Kalendertage vor dem Veranstaltungstag 50 % der gesamten Auftragssumme und ab dem 4. Kalendertag vor dem Veranstaltungstag: 100% der Auftragssumme.

* Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoff |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker |
| 5) geschwefelt | 6) geschwärzt |
| 7) mit Phosphat | 8) mit Milcheiweiß |
| 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig |
| 11) mit Süßungsmittel | |

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an!

**Alle vorherigen Preislisten verlieren zum 30.04.2016 ihre Gültigkeit.
Für alle Catering-Lieferungen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des
Caritasverband für Stuttgart e.V. - Caribou Catering für gastronomische Leistungen.**

Checkliste für Cateringbestellungen

Für Ihre Bestellung benötigen wir folgende Angaben:

- Ihre Kontaktdaten: Firma, Name, AnsprechpartnerIn, Adresse, Telefonnummer, E-Mail
- Ggf. abweichende Rechnungsadresse
- Art der Veranstaltung, Anlass
- Ort der Veranstaltung, Adresse
- Datum der Veranstaltung
- Uhrzeit von – bis sowie Uhrzeiten der Pausen
- Personenanzahl (ggf. Anzahl Kinder, Vegetarier)
- Getränkeauswahl
- Speisenauswahl (Vegetarier nicht vergessen)
- Gläser, Besteck, Geschirr, Tischdecken
- Sonstiges Equipment, wie z.B. Stehtische & Hussen
- Tischdekoration, Blumen, Menükarten
- Besonderheiten zum Ablauf der Veranstaltung, wie z.B. Reden, Programm etc.

Nachdem alle Einzelheiten Ihrer Bestellung geklärt sind, erhalten Sie von uns eine schriftliche Veranstaltungsvereinbarung, die Sie uns dann bitte unterschrieben zurück senden.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr Caribou-Catering-Team