



Grünfleckstr. 1
85737 Ismaning

Telefon: 089 - 96 06 13 33
E-Mail: ismaning@gavesi.de

Angebote Business-Lunch

GAVESI Eventcatering bietet Ihnen für Ihr Meeting, für Ihre Konferenz, für Ihre betriebliche Versorgen ein Lunch-Paket incl. Cafing-dish für 8,50 € zzgl. Mwst. an.

Wir bevorzugen die leichte Küche, kochen aber genauso gerne bayrische, traditionelle Gerichte.

Soweit vorhanden bevorzugen wir die Regionalität, kochen ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe. Qualität und Transparenz möchten wir in den Mittelpunkt stellen.

Wir kochen täglich frisch! Um die Ökologie mit zu unterstützen, liefern wir keine Verpackung, sondern Sie erhalten alles aus einem Chafing-dish, und das Dessert in Gläschen, die wir wieder abholen.

Wenn wir Gerichte abdecken und verschließen, nehmen wir biologisch abbaubare Materialien. Unser Team möchte Sie mit gesunden und ansprechenden Gerichten versorgen. Dafür geben wir täglich unser Bestes.

Wichtig für uns ist, dass Ihnen unser Essen schmeckt, es vital ist und abwechslungsreich.

Hier bieten wir Ihnen Vorschläge aus der regionalen Küche, frische Hauptgerichte, Suppen, Salate oder Desserts:

Ihnen stehen bei den Hauptgerichten ein vegetarisches Gericht sowie ein Fleischgericht zur Verfügung. Beim Dessert dürfen Sie eine Auswahl treffen, genauso verhält es sich, bei der Vorspeise:

Comfort-Lunch

1. **Vorspeise/Appetizer**

- 1.1 Kartoffelcremesuppe
- 1.2 Pfannkuchensuppe
- 1.3 gemischte Blattsalate

2. **Hauptgerichte/Main Course**

- 2.1. Lasagne al forno mit mediterranem Gemüse
 - 2.1.1. Schweinemedallion in Weißweinsauce, dazu Reis und Gemüse
- 2.2. Pasta Amatriciana mit Speck, Zwiebeln in Tomatensauce.
 - 2.2.1 Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
- 2.3 Hackfleischbällchen auf Rosmarinkartoffeln und Karotten-Lauchgemüse
 - 2.3.1 Pasta Arrabbiata in Tomatensauce pikant
- 2.4 Pasta mit Kalbsfleischfüllung
 - 2.4.1 Kartoffelgröstl mit Gemüse

ohne Dessert

Preis pro Person 8,50 zzgl. MwSt. + 19,90 zuzüglich Lieferung/Abholung
Mindestabnahme 10 Portionen

Premium-Lunch

1. **Vorspeise/Appetizer**

- 1.1. Tomaten-Cherrycremesuppe
- 1.2. Kürbiscremesuppe mit Kräutercroutons
- 1.3. Ruccolasalat mit Kirschtomaten

2. **Hauptspeisen/Main Course**

- 2.1. Putenmedaillon in Rieslingsauce, dazu Kartoffel-Gemüsegratin
 - 2.1.1. Timballo verschiedene Pasta mit Gemüse überbacken
- 2.2. Jägerbraten mit Champignonsauce, dazu Spätzle und Rosenkohl
 - 2.2.1. hausgemachte Gnocchi in Butter und Salbei
- 2.3. Zanderfilet vom Grill auf Rosmarinkartoffeln und Gemüse
 - 2.3.1. Gemüserisotto
- 2.4. Rindergeschnetzeltes in feiner rosa Pfeffersauce, dazu Kartoffelpüree und Saisongemüse
 - 2.4.1. Melanzane di parmigiano
- 2.5. Cannelloni gefüllt mit Kalbfleisch in Aurorasauce
 - 2.5.1. Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- 2.6. Kalbsrahmbraten mit Serviettenknödel, dazu Saisongemüse
 - 2.6.1. Pasta GAVESI mit Tomatensauce und Mozzarellawürfel
- 2.7. Spanferkelrollbarten in Dunkelbiersauce, dazu Kartoffel-Gurkensalat
 - 2.7.1. Schupfnudeln mit Sauerkraut

3. **Dessert**

- 3.1. Tiramisu GAVESI mit frischen Früchten der Saison
- 3.2. Schokoladenmousse
- 3.3. hausgemachter Blechkuchen (Obstkuchen oder Muffins)

Preis pro Person 12,50 € zzgl. Mwst. im Chafin-dish Mindestabnahme 10 Portionen
Lieferung/Abholung München 19,90 €

De-Luxe Lunch

1 **Vorspeise/Appetizer**

- 1.1. Antipasto misto gegrilltes Tagesgemüse (Zucchini-Auberginen, Champignon, Paprika)
- 1.2. getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Eismeerkrabben
- 1.3. knackige Marktsalate mit Hirtenkäse und Putenstreifen vom Grill

2. **Hauptgerichte/Main Course**

- 2.1 Tranchen von der Kalbslende auf Kartoffelsafranpüree, dazu gebackenes Gemüse
 - 2.1.1 Hausgemachte Gnocchi mit Kürbisgemüse (saisonbeding)
- 2.2 Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Pecorino und Blattspinat in Haselnussjus
 - 2.2.1 Trofi mit Waldpilzen
- 2.3 Doradenfilet vom Grill auf Juliennegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
 - 2.3.1 Risotto mit mediterranem Gemüse
- 2.4 Rinderfiletstreifen in Cognac-Pfeffersauce, dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse
 - 2.4.1 Gemüseauflauf mit Parmesan
- 2.5. Pennete mit Meeresfrüchten und Scampi
 - 2.5.1 Auberginen-Zucchini-Auflauf
- 2.6 Rinderrouladen mit Kartoffelpüree und Blaukraut
 - 2.6.1 bunte Gemüsepfanne

3. **Dessert**

- 3.1. Schokobabycannelloni gefüllt mit Mascarpone-Zwetschgencreme
- 3.2 Obstplatte mundgerecht zerlegt
- 3.3. Creme brulee
- 3.4 Ananas-Champagnercreme
- 3.5 GAVESI-Dreibeerencreme

Teamlunch pro Person 22,50 € Mindestabnahme 10 Portionen zuzüglich
Lieferung/Rückführung 19,90 € zzgl. MwSt.