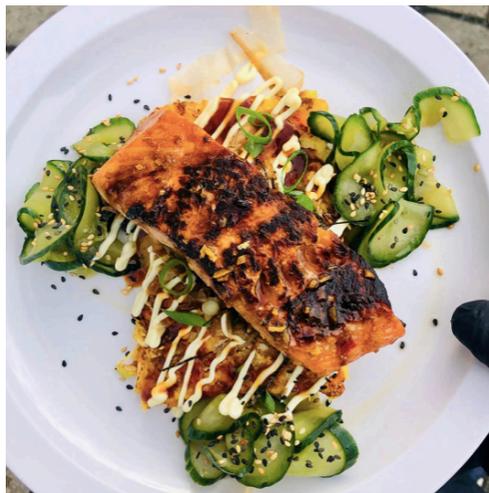
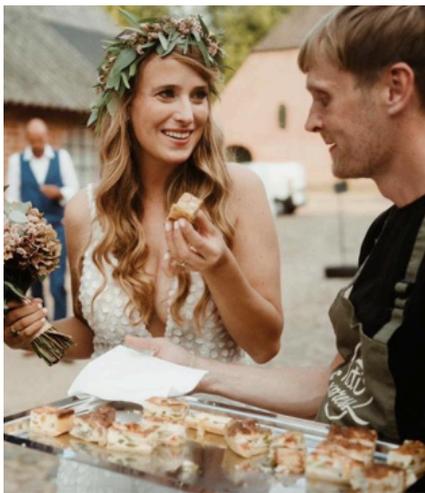




## FOOD KONZEPT:

*„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit!“*

Vegan, vegetarisch, mit Fleisch, eurasisch oder experimentell, ganz normal, altbacken oder hip, einfach bewusst und ehrlich dabei! Erlaubt ist alles, was Spaß macht.





## BEISPIEL PAKETE:

Die Zusammenstellung von veganen, vegetarischen, Fleisch- & Fischgerichten könnt ihr selbst mitbestimmen. Die Menüs servieren wir in der Regel als **Buffet-Catering**. Unsere Menüvorschläge sind für 30 - 100 Personen ideal geeignet. **Ab 100 Personen** ist auch ein Barbecue à la Tati Express sehr zu empfehlen- zusätzlich könnten wir dann auch mit unserem Foodtruck kommen.

Oder wollt ihr lieber Snacks bzw. Fingerfood auf die Hand, dann können wir das auch gerne realisieren!

| EUR/brutto p. P. | Vorspeisen | Hauptspeise inkl. Beilage | Dessert |
|------------------|------------|---------------------------|---------|
| Ab 35,00 brutto  | 1          | 1                         | 1       |
| Ab 45,00 brutto  | 2          | 1                         | 2       |
| Ab 55,00 brutto  | 3          | 2                         | 2       |
| Ab 65,00 netto   | 4          | 3                         | 2       |

Saisonale Angebote, Januar bis Dezember. Wir können je nach Jahreszeit flexibel variieren. Unsere Menu Vorschläge sind Empfehlungen. Alle Speisen sind miteinander kombinier- und erweiterbar und wir können **alle** Speisen auch vegan zubereiten.

Die Preise verstehen sich nach momentaner Kalkulation und können je nach Saison oder wirtschaftlicher Situation variieren.



## BUFFET À LA TATI EXPRESS

### BEISPIEL FÜR PAKET 1: BUFFET AVIGNON

#### VORSPEISE:

- FELDSALAT MIT WEIßWEINBIRNE, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN & DJION- SENF- VINAIGRETTE

#### HAUPTSPEISEN:

- ROSA GEBRATENES ROASTBEEF ODER VEGANER NUSSBRATEN MIT KARTOFFELGRATIN ODER ROSMARINKARTOFFELN ODER FRISCHEN VEGANEN GNOCCHIS, WIRSING- CHAMPIGNON-RAHM & PFLAUMENSAUCE

#### DESSERT:

- STRACCIATELLA- MASCARPONECREME MIT SALZKARAMELL (AUCH VEGAN)

**PREIS: 35,00€ / BRUTTO PRO PERSON**

\*\*\*\*\*

### BEISPIEL FÜR PAKET 2: BUFFET MARSEILLE

#### VORSPEISEN:

- GEZUPFTE BURRATA AUF GRILLGEMÜSE
- GEGRILLTE AVOCADO MIT MANGO SALSAS

#### HAUPTSPEISEN:

- DORADENFILET ODER FRITTIERTE AUSTERNPILZE AM SPIEß AUF MASCARPONE- POLENTA MIT RATATOUILLE GEMÜSE

#### DESSERT:

- PANNA COTTA, CAMEL SALÉ & HIMBEEREN
- BROWNIE AU CHOCOLAT (VEGAN)

**PREIS: 45,00€ / BRUTTO PRO PERSON**

\*\*\*\*\*



## BEISPIEL FÜR PAKET 3: BUFFET PARIS

### VORSPEISEN:

- BABYLEAF MIT WEINTRAUBEN UND WALNÜSSEN MIT DUNKLEM BALSAMICO-DRESSING
- SÜßKARTOFFEL- APFEL SALAT
- TABOULÉ SALAT

### HAUPTSPEISEN:

- STEAK MINUTE VOM RIND ODER GEFÜLLTE PORTOBELLO-PILZE, KARAMELLISIERTE DRILLINGSKARTOFFELN MIT PRINCESSBOHNEN & ROSMARIN JUS
- TANDOORI HÜHNCHEN ODER ROTE LINSENBRATLINGE AUF SAFRANREIS UND MIT MANDELN ÜBERBACKENEN BLUMENKOHL & MINZJOGHURT

### DESSERT:

- CHIA-PUDDING MIT FRISCHEM MANGO PÜREE
- STRACCIATELLA MASCARPONE CREME

**PREIS: 55,00€ / BRUTTO PRO PERSON**

\*\*\*\*\*

## BEISPIEL FÜR PAKET 4: BUFFET PARIS

### VORSPEISEN:

- BABYLEAF MIT WEINTRAUBEN UND WALNÜSSEN MIT DUNKLEM BALSAMICO-DRESSING
- WURST-KÄSE-PLATTE (AUSWAHL 4 FRANZÖSISCHER KÄSE, FEINER AUFSCHNITT WIE TRÜFFEL- / FENCHELSALAMI, PROSCIUTTO)
- TABOULÉ SALAT
- GEZUPFTER BURRATA AUF GRILLGEMÜSE, LINSEN- SALAT MIT FETA UND BACKPFLAUMEN

### HAUPTSPEISEN:

- SALTIMBOCCA VOM HUHN AUF ZITRONENRISOTTO UND BUNTES MÖHRENGEMÜSE ODER JACKFRUIT GULASCH MIT GNOCCHIS UND BIRNEN-PREISELBEER- TOPPING
- RINDERHÜFTSTEAK MIT HAUSGEMACHTER TERIYAKISAUCE, PRINCESSBOHNEN & REIS ODER SEITANBOEUF KARTOFFEL- SELLERIE PÜREE, BUNTES GEMÜSE DER SAISON
- KALBSGESCHNETZELTES AUF TRÜFFELGNOCCHIS MIT RAHMSPITZKOHL ODER FALAFEL MIT SESAM- JOGHURT-SAUCE AUF BASMATIREIS & INDISCHEM COLE SLAW

### DESSERT:

- DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT IM GLAS MIT FRISCHEN BEEREN (AUCH VEGAN MÖGLICH)
- PANNA COTTA MIT HIMBEERKOPF & KEKSCRUMBLE ODER VEGANER SCHOKOBROWNIE

**PREIS: 65,00€ / BRUTTO PRO PERSON**



## PREISSTRUKTUR:

**Personenanzahl: ab 30 Personen bis max. 250 Personen möglich**

**Service- und Handling-Fee** (Buffetbegleitung ca. 4 Stunden):

→ in Abhängigkeit, je nach Art & Umfang des Caterings - Service wie Buffet, Crêpesstand etc.

---

Preisspanne: zwischen 30,00-120,00 EUR/netto p. P.

*\*Beispiel: Kunde wünscht kein klassisches Vollcatering, sondern nur ein Fingerfood auf die Hand (ein Hauptgericht, weniger Auswahl, z.B. Merguez mit Couscous, Dessert) → geringere pro Person Pauschale ab 25,00 EUR/ brutto*

---

### **Anzahlungsmodalitäten:**

Eine Woche vor Beginn der Veranstaltung 50% des Nettobetrages

### **Stornierungsfristen:**

- bis 14 Tage vor Veranstaltung:  
Stornierungsgebühr von 20% der vereinbarten Gesamtsumme
- bis 7 Tage vor Veranstaltung:  
Stornierungsgebühr von 75% der vereinbarten Gesamtsumme
- bis 3 Tage vor Veranstaltung:  
Stornierungsgebühr von 100% der vereinbarten Gesamtsumme

### **Finale, verbindliche Personenanzahl:**

14 Tage vor Veranstaltung

## BON APPÉTIT!