

ZZG CATERING

WAS WARMES

Für das „zurück zum glück“ Gefühl at home!

Oder im Büro. Oder für die nächste

Veranstaltung...

Alternativ zu unserer Fingerfoodkarte findet Ihr

hier unsere „klassischen“ Speisen zum Genuss

außer Haus. Alle Zutaten stammen aus

kontrolliert biologischem Anbau und werden

vom zzg Küchenteam in leckere Köstlichkeiten

verwandelt!

AUS DER SUPPENSCHALE

Unsere Suppen (300ml) liefern wir in einem

Wärmerechaud. Dazu gibt es frisches Brot*.

Mindestabnahmemenge: 3 Liter/ Sorte

Klassische Kartoffel/ Bunt Gemüse
der Saison/ Kräuterschmand^{veg.}

10,50 Euro

Klassische Linse/ Suppengrün &
Kartoffel^{vegan}

9,80 Euro

Rote Linse/ Curry & Orange/

Kokoschips^{vegan}

9,80 Euro

Strauchtomate/ Löwenzahnschmand^{veg.}

10,50 Euro

Minestrone/ Bunt Gemüse der Saison &
Weiße Bohne/ Cashewparmesan^{vegan}

11,50 Euro

Chili con carne/ Buchheister Rind/
Bohne/ Mais/ Paprika/ Tomate/ Dunkle
Schokolade/ Tortillachips/
Zitronenschmand

13,50 Euro

Alle Suppen auf Wunsch:

+ Putenwiener + 3,90 Euro

+ Nordseekrabben* + 5,90 Euro

VOM TELLER

Unsere warmen Speisen servieren wir in

passenden Wärmerechauds.

Kalte Komponenten werden in Gläsern &

Steingut gereicht.

Mindestabnahmemenge: 10 Portionen/ Sorte

Schnitzel vom Freilandhuhn/

Drillingskartoffelsalat/

Zitrone & Preiselbeere

Unser Klassiker!

26,50 Euro

2 Frikadellen vom Buchheister Rind/
Stampfkartoffeln/ Grüner Salat &
Himbeervinaigrette/

Mittelscharfer Senf

26,50 Euro

Freilandhuhn in Kräuterkruste/

Röstkartoffeln & Kräuterschmand/

Feldmöhrensalat mit Apfel & Cashew

29,50 Euro

Wildlachsfilet in Kräuterkruste/
Bulgursalat mit Roten Linsen & Minze/
Kirschtomatenkompott

29,50 Euro

Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse
der Saison & Löwenzahnpesto/
Kräuterschmand^{veg.}

18,50 Euro

2 Bulgurfrikadellen/

Bunt Gemüse vom Blech/

Röstkartoffeln & Ajvarschmand^{veg.}

22,50 Euro

Sellerieschnitzel in Knusperpanade/
Kartoffelsalat/

Zitrone & Preiselbeere^{veg.}

22,50 Euro

AB IN DIE BOWL

Bau Dir Deine Salatbowl!

Dazu gibt es frisches Brot*.

Mindestabnahmemenge: 7 Portionen/ Sorte

Bunte Blattsalatvariation/ Humus/
Feldmöhre/ Rote Bete/ Datterino^{vegan}

15,50 Euro

+ Minzbulgur & Rote Linse^{vegan} + 3,90 €

+ Quinoa & Avocado^{vegan} + 4,90 €

+ Grilled Gemüse^{vegan} + 4,50 €

+ Ziegenkäse & Honigtomate^{veg.} + 5,80 €

+ Streifen vom Freilandhuhn + 6,80 €

+ Pulled Wildlachs & Edamame + 9,90 €

FIX UND FERTIG

Hier finden Sie das, was alle wollen... Aus unseren beliebten Cateringbestellungen „Suppe & Belegtes“ haben wir vier leckere Kombinationen zusammengestellt...
Mindestabnahmemenge: 7 Portionen/ Sorte

BELLA ITALIA!

21,00 Euro

Strauchtomatensuppe/
Löwenzahnschmand/ Kartoffelbrot*

3 belegte Semmelhälften*:
- Büffelmozzarella & Datterinos
- Kräuterfrischkäse & Grilled Gemüse
- Italienische Salami & Rauke

VON NACHBARS FELD

21,00 Euro

Kartoffelsuppe/ Bunt Gemüse der Saison/
Kräuterschmand/ Kartoffelbrot*

3 belegte Semmelhälften*:
- Kräuterfrischkäse & Feldmöhre
- Wiesenblütenkäse & Grünzeug
- Buletten carpaccio & Senfcreme

AUS DEM ORIENTEXPRESS

21,00 Euro

Rote Linsensuppe mit Kokos & Orange,
Kartoffelbrot*

3 belegte Semmelhälften*:
- Ziegenfrischkäse Curry & Sprossen
- Falafeltaler, Mango & Grünzeug
- Tomatencreme & Bulgursalat

THE VEGAN WAY

21,00 Euro

Minestrone/ Bunt Gemüse der Saison &
Weiße Bohne/ Cashewparmesan

3 belegte Semmelhälften*:
- Homemade Aufstrich Kichererbse
- Tomatencreme & Grilled Gemüse
- Kräutertofu, Datterino & Sprossen

* Regionales Qualitätsprodukt - Nicht bio-zertifiziert.

GUT ZU WISSEN

Hier unsere Zusatzleistungen & weitere Infos zur Bestellabwicklung:

Menükarte auf Holzbrett: 6,00 Euro/
Stück

Speisenaufbau: 27,00 Euro (bis 25
Personen), 54,00 Euro (bis 100
Personen)

Personal:
38,00 Euro/ Stunde/ Mitarbeiter

Speisenteller Keramik:
1,90 Euro/ Stück

Suppenset (Keramikteller & Löffel):
2,80 Euro/ Set

Besteckset (Messer & Gabel):
1,80 Euro/ Set

Getränke & Dekoration: auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gilt die aktuelle Preisliste. Bisherige Karten und Angebote verlieren Ihre Gültigkeit. (Stand Februar 2024)

Der Mindestbestellwert für Lieferungen beträgt 150 €.

Abholungen sind ab einem Auftragswert von 75 € möglich.

Fingerfoodangebote findet Ihr in unserer Cateringkarte „Fingerfood“.

Die Lieferung im Stadtgebiet Hannover wird mit einer Lieferpauschale von 22 Euro berechnet. Wir behalten uns vor die Bestellung per Kurierfahrt zu liefern (ggfs. gegen Aufpreis)

Allergene können im Stammhaus eingesehen werden.

Bestellanfragen bitte per Mail an: info@sjfaber.de.

Das zurück zum glück ist bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-039.

Loebensteinstraße 7 30175 Hannover Zoo
0511.89978880 info@sjfaber.de
www.zurueckzumglueck.de