

# Business Lunch



Neben unserem klassischen Catering-Angebot aus Fingerfood und konventionellen Menüs/Buffets, bieten wir Ihnen den Business-Lunch, um gut versorgt durch die Mittagszeit zu kommen.

Wie funktioniert es?

Wählen Sie einfach eine Lunchoption (zwei- oder dreigängig) und die für Sie passenden Speisen aus unserer Wochenkarte aus - fertig ist der Business Lunch!

Die Wochenkarte (Mittagstisch) finden Sie unter: [www.foodatwork-catering.de](http://www.foodatwork-catering.de)

Sollten Sie eine Business-Lunch Order für die nächste KW in Auftrag geben wollen, melden Sie sich bitte bei uns; meist steht die Karte der kommenden Woche schon in Rohform bereit.

Bestellungen des Business Lunches nehmen wir gerne per E-Mail oder telefonisch entgegen.

Telefon: [+49] (0) 211 / 544 703 36  
E-Mail: [info@foodatwork-catering.de](mailto:info@foodatwork-catering.de)

## BUSINESS LUNCH I:

---

**Vorspeise:** Saisonale, marktfrische Salatvariation mit gemischtem Gemüse und hausgemachtem Dressing

**oder**

Suppe/Eintopf (0,2l.) nach Wochenkarte

Zu beiden Vorspeisen:  
Französisches Baguettebrot

**Hauptgang:** Wählen Sie einen vegetarischen oder fleischhaltigen Hauptgang aus unserer Wochenkarte

**Dessert:** -

---

**Preis:** p.P. 13,90€

---

## BUSINESS LUNCH II:

---

**Vorspeise:** Saisonale, marktfrische Salatvariation mit gemischtem Gemüse und hausgemachtem Dressing

**oder**

Suppe/Eintopf (0,2l.) nach Wochenkarte

Zu beiden Vorspeisen:  
Französisches Baguettebrot

**Hauptgang:** Wählen Sie einen vegetarischen oder fleischhaltigen Hauptgang aus unserer Wochenkarte

**Dessert:** Zum süßen Abschluss des Lunches bekommen Sie ein Überraschungsdessert

---

**Preis:** p.P. 15,90€

# Business Lunch



Bitte beachten Sie:

Die Mindestbestellmenge des Business Lunch beträgt 10 Portionen;  
die Speisenanzahl (z.B.: 3 Suppen / 7 Salate / 5 mal vegetarisch / 5 mal mit Fleisch)  
überlassen wir Ihnen.

Es können nur die Mittagsgerichte des Bestelltages gewählt werden.  
Änderungen der Speisenauswahl werden nicht zu Business Lunch Konditionen angeboten.

Die Mindestbestellmenge von 10 Portionen gilt nicht für die klassischen Buffets

Zuzüglich Lieferung und Abholung.

Alle Speisen werden auf Platten, in Schalen, Gläschen oder Wärmebehältern  
angerichtet/geliefert und mit, zur Ausgabe/Portionierung, benötigten Vorlegern versehen.

Bitte beachten Sie, dass zusätzliches Equipment (Teller, Besteck, etc.) & Personal nicht im  
Menü-/Lunchpreis inkludiert ist. Auf Anfrage stellen wir Sie sehr gerne mit allem Benötigten  
aus.

Alle Preise sind unter Vorbehalt angegeben und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen  
Mehrwertsteuer.

In seltenen Fällen kann es zu saisonalen oder lieferbedingten Preisschwankungen kommen.  
Wir setzen Sie darüber rechtzeitig in Kenntnis.