

Martha's finest Catering: ein himmlischer Genuss

Bei Martha's finest Catering setzen wir alles daran, dass sich Ihre Gäste wohlfühlen: mit appetitlichen Speisen und Getränken, mit herzlichem Personal und mit einer großen Auswahl an Mobiliar und Equipment. Auch Entertainment und Technik bieten wir Ihnen an. Durch jahrelange Expertise beraten wir Sie gerne von Anfang an, damit Ihre Veranstaltung zu einem geschmackvollen Erlebnis wird.

Für jeden Anlass

Sie planen einen Sektempfang mit Fingerfood? Sie wünschen für ein Familien- oder Firmenfest ein Büffet oder ein gesetztes Menü? Oder Sie brauchen Unterstützung bei einer Großveranstaltung? Von kleinen Feiern im Familienkreis bis zu großen Firmen-Events machen wir alles für Sie möglich.

Für jeden Geschmack

Süßes oder Saures? Hessisch oder mediterran? Je besser wir wissen, welche Veranstaltung Sie planen, desto gezieltere Vorschläge können wir Ihnen unterbreiten. Unsere Eventmanager beraten Sie bei der Zusammenstellung der Speisen und den korrespondierenden Getränken um Ihnen ein individuelles Angebot zu erstellen.

Für gute Zwecke

Martha's finest Catering ist ein fairer Arbeitgeber mit sozialem Engagement. Die Gewinne fließen zu 100 % in gemeinnützige Projekte, wie zum Beispiel die AIDS Hilfe Frankfurt e.V., die Lange Nacht in der Weißfrauen-Diakonie-Kirche Frankfurt sowie die Winterspeisung der Obdachlosen in Frankfurt.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung mit kreativen Ideen und frischer Küche zu unterstützen. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren.

Inhaltsverzeichnis

Fingerfood	4
Fleisch	4
Mini-Wraps	4
Fisch	5
Vegetarisch.....	5
Hessische Tapas	6
Fingerfood süß	7
Fingerfood süß	7
Mini-Gebäck	7
Canapés und Brötchen	8
Fleisch	8
Fisch	8
Käse	9
Vegetarisch.....	9
Vollkorn Schnitte.....	10
Halber Wrap	10
Herzhafte Snacks	10
Süße Snacks	10
Frühstück	11
Süße Frühstückskomponenten	11
Frühstücksplatten	11
Vorspeisen	12
Fisch & Meeresfrüchte	12
Vorspeisen und Antipasti	12
Salate	13
Vegetarische Rohkost-Salate	13
Herzhafte Salate.....	14
Vegetarisch.....	14
Fleisch	14
Meeresfrüchte	14
Suppen & Eintöpfe	15
Suppen	15
Eintöpfe mit Fleisch/Fisch.....	15
Vegetarische Eintöpfe	16
Vegetarische Gerichte	17
Fleisch & Fisch.....	18
Geflügel	18
Schwein.....	19
Rind	19
Kalb.....	20
Fisch	20
Lamm	21

Wild (Saisonal auf Anfrage)	21
Desserts	22
Klassiker	22
Moussevariationen	22
Grützen	22
Kuchen	23
Käseplatte	23
Buffetvorschläge	24
Marthas Lieblinge	24
Mediterranes Buffet	25
Vegetarisches Buffet	26
Frühlings Buffet	27
Hessisches Buffet	28
Around the world	29
Getränke	30
Kaffeesevice	30
Alkoholfreie Getränke	30
Sekt	31
Weißwein	31
Rotwein	31
Bier	31
Apfelwein	31
Geschirr & Mobiliar	32
Geschirr	32
Mobiliar	33
Logistik	34
Personal & Equipment	35
Personal	35
Equipment	35
Pavillons und Zelte	36
Liste der Zusatzstoffe	37
Kontaktdaten	38
Allgemeine Geschäftsbedingungen	39



Fingerfood

Kleine kulinarische Verführung mit leckeren Häppchen.
Serviert in Portionsschälchen oder auf Platten.

Fleisch

- **Mini-Pizzen**, Salami, Schinken oder vegetarisch A,C,G,1,5,11
- **Mini-Frikadellen** mit würziger Tomaten – Paprikasalsa A,C,1,5,11
- **Speck-Zwiebel-Küchlein** A,C,G,J,5,11
- **Himmel und Erde 2.0** Blutwurst, Kartoffel und Apfel A,C,G,1,2,3,5,11
- **Cantaloupe Melone** mit Prosciutto di Parma L,1,3,5,11
- **Knuspriges Mandelschnitzelchen** von der Putenbrust mit fruchtigem Curry-Mango-Dip A,C,H,J,L,1,11
- **Hähnchensaté-Spieß** mit Erdnuss – Chilimarinade A,E,F,L,M,1,5,11
- **Spieß vom Schweinefilet** mit Senfgurke und Dijonsenf-Honig-Dip J,L,11
- **Saltimbocca vom Schweinefilet** mit gegrillter Zucchini und rotem Zwiebel-Chutney L,11
- **Kalbsfleischröllchen** mit grünem Spargel und Thunfischsauce D,G,L,11
- **Roastbeefpraline** mit fruchtigem Mango-Chili-Dip und Senfkresse J,L,1,11
- **Lammfilet in der Kräuterkruste** mit Feta-Dip A,C,G,11
- **Black Angus Tartar** mit Wachtel Spiegelei und Trüffelmayonaise A,C,11

Von 2,10 bis 6,30 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Mini-Wraps

- Mini-Wrap „**Antipasti**“ mit Pesto und Balsamicoreduktion A,C,G,1,11
- Mini-Wrap „**Tomate Mozzarella**“ mit Rucola und Basilikum Crème Fraiche A,C,G,H,1,5,11
- Mini-Wrap „**Ceasar Chicken**“ mit Romanasalat und Parmesan A,C,G,1,5,11
- Mini-Wrap „**Räucherlachs**“ mit Gurke, Kräutern, Frischkäse und knackigem Eisbergsalat A,C,D,G,1,5,11
- Mini-Wrap „**Roastbeef**“ mit Honig-Senfsoße und Gurkenrelish A,C,G,J,H,1,5,11

Von 2,60 bis 3,50 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl



Fisch

- **Knusprige Garnelen** paniert in Panko mit Limettenmayonnaise A,B,C,G,11
- **Pochierte Lachswürfel** mit Honig, Zitrone und frischen Kräutern mariniert D,G,11
- **Forellencrème** auf Pumpernickel mit gebratenen Shrimps A,B,D,G,1,5,11
- **Gebratener Thunfischwürfel** im Sesammantel mit Nashi-Chutney A,D,K,L,3,5,11

Von 4,10 bis 8,30 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Vegetarisch

- **Dreierlei Käsehäppchen** mit Trauben G,5,11
- **Tomaten-Mozzarellastick** mit Basilikum-Dip G,H,L,1,5,11
- **Knusprige Samosa** mit Apfel-Curry-Relish A,C,F,L,M,5,11
- **Marinierte Champignonköpfe** mit Sojasauce, Knoblauch und Frühlingslauch F,G,K,5,11
- **Zucchiniröllchen** mit Schafskäse gefüllt G,5,9,10,11
- **Zucchiniröllchen** mit geräuchertem Tofu gefüllt **Vegan** F,G,5,9,10,11
- **Antipastispiße** von Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln **Vegan** 1,9,11
- **Cherry Strauchtomaten und Mozzarellaabällchen** im Glas mit Cranberries G,L,5,6,11
- **Rübenspieß** von roter Bete, Karotte und Petersilienwurzel mit Meerrettichvinaigrette **Vegan** J,L,11
- **Brokkolibällchen** mit Parmesan in der Mandelkruste **auch Vegan möglich** A,C,G,H,5,11
- **Mini-Falafelburger** mit pikanter Sriracha-Mayonaise A,G,M,5,6,11

Von 2,10 bis 3,90 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl



Hessische Tapas

- **Handkäsewurst-Spieß** mit Paprika und Zwiebel C,G,J,L,1,5,11
- **Handkäs Tatar** im Glas mit geröstetem Graubrot A,G,H,L,M,1,3,4,5,11
- **Schneegestöber** auf Laugenkonfekt, Radieschen A,C,G,1,3,5,11
- **Frankfurter Kräuter Frittata mit** gebratenem Wiesenchampignon C,G,L,1,5,6,8
- **Taunusforelle** auf Pumpernickel mit Sahnemeerrettich A,D,G,1,5,11
- **Frankfurter Kräuter Frittata** mit Steinbacher Hähnchenbrust C,G,L,1,5,6,8
- **Frankfurter Kräuter Frittata** mit Handkäsewurst C,G,L,1,5,6,8
- **Frankfurter Grüne Sauce** im Glas mit Wachtelei und Kartoffel C,G,F,J,L,5,6,11

Von 3,00 bis 4,80 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl



Fingerfood süß

Feines für Leckermäulchen.

Fingerfood süß

- **Fruchtspieß** (klein/groß) **Vegan**
- **Schoko-Fruchtspieße** (klein/groß) G,11
- **Kokos – Fruchtspieße** (klein/groß) **Vegan** H,11
- **Käsekuchenhappen** mit marinierten Beeren A,C,G,3,11
- **New York Brownie** mit Kirschen, Pekannuss und Karamell A,C,G,H,3,11

Von 2,20 bis 3,20 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Mini-Gebäck

- **Mini-Blechkuchen** A,C,G,H,3,11
- **Mini-Muffin** A,C,G,3,11
- **Mini-Plunder** A,C,G,H,3,11
- **Mini-Macaron** A,C,G,H,3,11

Von 2,10 bis 3,50 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Alle Desserts im Mini-Glas können auch als Fingerfood gereicht werden.



Canapés und Brötchen

Ideal für Stehempfänge und Veranstaltungen im kleinen Rahmen. Sie haben die Wahl zwischen Canapés, halben und gedeckelten Brötchen.

Fleisch

- **Gebratenes Hähnchenbrustfilet** A,G,1,3,5,11
- **Gekochter Schinken** A,G,1,3,5,11
- **Geräucherte Putenbrust** A,G,1,3,5,11
- **Salami mit Gewürzgurke** A,G,1,3,5,11
- **Schwarzwälder Schinken** A,G,1,3,5,11
- **Parmaschinken** mit Melonenkugeln A,G,1,3,5,11
- **Rosa gebratenes Roastbeef** mit Sauce Tartare A,G,1,3,5,11

Canapé	Ab 2,70 €
Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl	
Halbes oder gedeckeltes belegtes Brötchen	Ab 3,40 €
Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl	

Fisch

- **Geräucherte Forelle** mit Preiselbeer- Meerrettich A,C,D,G,1,3,5,11
- **Thunfischcrème** A,D,G,1,3,5,11
- **Räucherlachs** mit Meerrettich und Gurke A,C,D,G,N,L,1,3,5,11

Canapé	Ab 2,70 €
Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl	
Halbes oder gedeckeltes belegtes Brötchen	Ab 3,40 €
Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl	



Käse

- **Camembert** mit Weintraube und Walnuss A,G,H,1,3,5,11
- **Frischkäse** mit Kirschtomate und Sonnenblumenkerne A,G,H,1,3,5,11
- **Schnittkäse** A,G,H,1,3,5,11
- **Tomate-Mozzarella** mit frischem Basilikum A,G,H,1,3,5,11
- **Ziegenfrischkäse** mit Tomate und schwarzen Oliven A,G,H,L,1,3,5,11

Canapé

Ab 2,70 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Halbes oder gedeckeltes belegtes Brötchen

Ab 3,40 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Vegetarisch

- **Eiersalat** mit frischen Kräutern A,C,G,1,3,5,11
- **Kichererbsen-Mascarponecrème** A,C,G,M,1,3,5,11
- **Pikante Avocadocrème** **Vegan** A,G,1,3,5,11
- **Rote Beete Hummus** und geröstete Sonnenblumenkerne **Vegan** A,G,H,M,1,3,5,11
- **Antipasti** mit Pesto **Vegan** A,G,H,1,3,5,11

Canapé

Ab 2,70 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Halbes oder gedeckeltes belegtes Brötchen

Ab 3,40 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl



Vollkorn Schnitte

- **Rote Beete Hummus** mit Rucola und Karottenjulienne **Vegan** A,G,M,1,3,5,11
- **Ziegenkäse** mit Birnenchutney und gerösteten Sonnenblumenkerne A,G,H,L,1,3,5,11
- **Pastrami** mit Mustard Coleslaw und Gewürzgurke A,G,J,1,3,5,11
- **Ceasar Chicken** mit Romanasalat und Parmesancreme A,C,G,1,3,5,11
- **Räucherlachs** mit frischem Meerrettich, Gurke und Kressedip A,C,G,D,L,1,3,5,11

Von 3,50 bis 4,20 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Halber Wrap

- Wrap „**Antipasti**“ mit Pesto und Balsamicoreduktion **Vegan** A,G,1,3,5,11
- Wrap „**Ceasar Chicken**“ mit Romanasalat und Parmesan A,C,G,1,3,5,11
- Wrap „**Roastbeef**“ mit Honig-Senssauce und Gurkenrelish A,D,G,J,1,3,5,11
- Wrap „**Tomate Mozzarella**“ mit Rucola und Basilikum Crème Fraiche A,G,H,1,3,5,11
- Wrap „**Räucherlachs**“ mit Gurke, Kräutern, Frischkäse und knackigem Eisbergsalat
A,D,G,J,1,3,5,11

4,80 bis 6,30 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Herzhafte Snacks

- **Mini-Laugenstange** A,G,1,3,11
- **Mini-Käselaugenstange** A,G,1,3,5,11
- **Mini-Schinken-Käselaugenstange** A,G,1,3,5,11
- **Laugenbrezel** A,G,1,3,11
- **Gebutterte Laugenbrezel** A,G,1,3,5,11
- **Gebutterte Mini- Laugenstange** A,G,1,3,5,11

Von 1,70 bis 2,80 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Süße Snacks

- **Mini-Croissant** A,G,1,3,11
- **Mini-Pain au chocolat** A,G,1,3,11
- **Buttercroissant** A,G,1,3,11
- **Schokoladencroissant** A,G,1,3,11
- **Donuts** A,G,H,1,3,11
- **Muffin** A,G,H,1,3,11

Von 2,40 bis 3,50 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl



Frühstück

Für einen guten Start in den Tag.

Süße Frühstückskomponenten

Im Mini-Glas

- **Fruchtjoghurt** G,1,2,3,4,11
- **Bircher Müsli** mit Naturjoghurt A,G,H,1,3,11 (auch Vegan mit Hafermilch möglich)
- **Fruchtsalat** mit Naturjoghurt G,1,3,4,11
- **Overnight Oats** mit Datteln, Beeren und Kokos A,G,H,L,1,2,3,4,6,11
- **Obstsalat**

Von 1,40 bis 4,20 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

Frühstücksplatten

Für einen Brunch erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

- **Käseplatte** mit verschiedenen Sorten Schnittkäse und Weichkäse A,G,H,1,3,5,11
- **Wurstplatte** mit verschiedenen Sorten Wurst A,G,1,3,5,11
- **Süße Platte** mit Marmelade, Honig und Nuss Nougatcrème A,G,H,1,3,11
Alle Platten werden mit Brötchen, Brot und Butter serviert
- **Rohkostplatte** mit Salatgurke, Kohlrabi, Paprika, Karotten und Radieschen
mit Kräuterdip **Vegan** G,1,3,11

Von 4,80 bis 6,90 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Vorspeisen

Fantastische Einstimmung in das Menü.

Fisch & Meeresfrüchte

- **Matjessalat** nach Hausfrauen Art D,G,1,3,5,11
- **Räucherlachs** mit Sahnemeerrettich A,D,G,L,1,3,11
- **Ligurischer Meeresfrüchtesalat** B,D,N,1,11
- **Forellenfilets** aus dem Wacholderrauch mit Preiselbeermousse D,G,1,3,5,11
- **Räucherfischplatte** mit Lachs, Forellen, Makrelen und Meerrettichsahne D,G,L,1,3,11

Von 5,60 bis 13,80 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Vorspeisen und Antipasti

- **Trikolore** von Büffelmozzarella, Tomate und frischem Basilikum G,1,3,5,11
- **Antipastiplatte** mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika und marinierten Artischocken **Vegan** L,1,9,11
- **Cantaloupe Melone** mit Prosciutto di Parma L,1,3,5,11
- **Frankfurter Grüne Soße** mit halben, gekochten Eiern C,G,J,L,1,3,5,11
- **Knusper-Gemüseplatte** mit Pakora, grünem Spargel mit Sesam und Parmesan, Karottensticks, dazu passende Dips **Vegan** A,C,F,G,H,K,L,1,11
- **Provenzalische Vorspeisenplatte** mit Pastrami, Chorizo, Ziegenkäse, Oliven, Aioli und Tapenade G,J,L,1,3,5,9,11
- **Fleischplatte** mit Backpflaumen gefülltem Schweinefilet, kleinen Partyfrikadellen, Putenmedaillons in Honig-Ingwer-Marinade und verschiedenen Saucen und Dips A,C,G,J,L,1,3,5,11

Von 4,80 bis 9,60 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Salate

Knackig frisch und herrlich leicht.
Portionsgröße 200 g

Vegetarische Rohkost-Salate

- **Knackiger Krautsalat** mit Karotten- und Paprikastreifen **Vegan** L,11
- **Knackige Blattsalate der Saison** mit verschiedenen Toppings und Dressing **Vegan** G,H,J,L,1,9,11
- **Selleriesalat** mit roten Äpfeln und Walnüssen **Vegan** G,H,I,L,1,3,11
- **Gurkensalat** in Dillschmand **Vegan** G,L,3,11
- **Pikanter Gurkensalat** mit Chili und Koriandervinaigrette **Vegan** F,K,L,1,3,11
- **Tomatensalat** mit roten Zwiebeln in Vinaigrette **Vegan** L,11
- **Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln** mit frischem Basilikumblättern **Vegan** G,H,L,1,3,5,11
- **Salat von Kirschtomaten**, Kerbel, Zuckerschoten, jungem Mais und Petersilie **Vegan** L,M,11
- **Kichererbsen-Tomatensalat** mit frischen Kräutern **Vegan** H,L,M,1,11
- **Rohkostsalat** von Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Rote Beete mit Honigvinaigrette und gerösteten Nüssen **Vegan** H,L,1,3,11
- **Orangen-Rote-Beete-Salat** mit süß-scharfem Chilidressing auf Rucola **Vegan** F,K,L,1,6,11
- **Rucola-Salat mit Cherrytomaten** und gerösteten Cashewkernen und Balsamicodressing **Vegan** G,J,L,1,11
- **Orientalischer Linsensalat** mit Bulgur, Mango, Mandelsplitter, Minze und Joghurt A,F,G,H,L,M,1,3,11
- **Pad Thai**, asiatischer Gemüsesalat mit Erdnüssen **Vegan** E,F,K,L,M,1,3,11
- **Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel und Schafskäse **Vegan** G,L,1,3,9,11
- **Salat vom gerösteten Blumenkohl** mit Haselnusskernen und frischen Kräutern **Vegan** F,H,L,11
- **Spinatsalat** mit gebratenen Champignons, Paprikawürfeln und pikanter Sesam-Limettenmarinade **Vegan** F,K,L,1,3,11

Von 4,20 bis 6,30 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Herzhafte Salate

Vegetarisch

- **Penne-Salat** mit Tomate, Paprika und Blattspinat A,G,H,L,1,11
- **Kartoffelsalat** mit grünen Bohnen, Strauchtomate, Kerbel und frischem Pfeffer J,L,M,1,3,5,11
- **Nudelsalat** mit Rucola, roten Zwiebeln und Schafskäse A,G,L,1,3,9,11

Von 4,80 bis 5,60 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Fleisch

- **Krautsalat** mit Speck L,1,5,11
- **Kartoffelsalat**
(wahlweise mit Speck, in Essig und Öl oder in Dillschmand) G,J,L,1,3,5,11
- **Straßburger Wurstsalat** mit Bergkäse und Emmentaler G,J,L,1,3,5,11

Von 4,80 bis 6,30 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Meeresfrüchte

- **Kartoffelsalat** mit Frühlingszwiebeln, Feta, hartgekochten Eiern, Sardellen und Kapern C,D,G,L,M,1,3,5,11
- **Tomatensalat** mit marinierten Meeresfrüchten, roten Zwiebeln und frischem Basilikum B,D,L,N,1,5,11
- **Avocado-Shrimps-Salat** B,L,1,5,11

Von 6,30 bis 10,50 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Suppen & Eintöpfe

Hier gibt es was zum Auslöffeln.

Portionsgrößen:

Suppen 250 ml inklusive kleinem Brotkorb mit je einem Party-Brötchen pro Person

Eintöpfe 500 ml inklusive großem Brotkorb mit je zwei Party-Brötchen pro Person

Suppen

- **Grie'Soß'-Kräutersuppe** mit Räucherlachsstreifen à part D,G,I,L,11
- **Kräftige Kartoffelsuppe** **Vegan** I,J,L,11
wahlweise mit Wurstschnippeln à part (zzgl. 1,20€ pro Portion)
- **Möhrenrahmsuppe** mit frischem Ingwer und Zitronen **Vegan** H,11
- **Winzersuppe** mit Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und Riesling G,L,1,11
- **Gelbe Linsensuppe** mit Birnen und Kartoffeln **Vegan** F,I,L,M,1,5,11
- **Ungarische Gulaschsuppe** L,1,11
- **Crèmesuppe von Waldpilzen** G,I,L,1,11
- **Hot-Curry-Soup** mit Kokosmilch und Ingwer **Vegan** F,H,L,M,1,5,11
- **Käse-Lauch-Crèmesuppe** mit Hackfleisch G,I,L,11
- **Crèmesuppe von gelber Paprika** mit gebratenen Chorizostreifen à part G,I,L,1,3,5,11
- **Gazpacho** mit frischem Basilikum und Crème Fraiche (kalte Gemüsesuppe)
Vegan A,G,M,1,11

Je 250 ml 5,20 €

je 500 ml 8,00 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Eintöpfe mit Fleisch/Fisch

- **Großmutter's Bester Erbseneintopf** mit Rauchfleisch und Wurstschnippeln I,J,L,M,1,3,5,11
- **Linseneintopf** mit Speck und Räucherwürstchen I,J,L,M,1,3,5,11
- **Louisiana Gumbo** mit Hähnchen, pikanter Wurst, roten Zwiebeln und grüner Paprika
I,J,L,M,1,3,5,11
- **Cajun Gumbo** von Meeresfrüchten, Paprika, Knoblauch und Staudensellerie
B,D,I,L,M,N,1,3,5,11
- **Chili con Carne** mit Mais und Kidneybohnen pikant gewürzt, dazu Brot und Schmand
A,G,L,M,1,11

Je 500 ml von 9,40 bis 12,60 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Vegetarische Eintöpfe

- **Gumbo** mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Kidneybohnen und Frühlingslauch **Vegan**
F,I,L,M,1,3,5,11
- **Kichererbsen – Linsen Dal** mit Zucchini und frischem Koriander und Pita-Brot **Vegan**
M,1,5,11
- **One Pot** - Auberginen, Kürbis, Kichererbsen und Curry **Vegan** F,I,M,1,11
- **Chili sin Carne** mit Sojahackfleisch und Tofu, roten Linsen, knackigem Mais und Kidneybohnen, pikant gewürzt, dazu Schmand und Weißbrot **Vegan** A,F,I,L,M,1,3,5,11

Je 500 ml von 9,00 bis 16,20 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Vegetarische Gerichte

Die Königsdisziplin für junges Gemüse.

- **Blumenkohlcurry** mit roten Linsen, Mango, Rucola, Cashewkernen und Reis **Vegan** ^{H,M,1,11}
- **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Frühlingslauch ^{A,C,G,3,5,11}
- **Spaghetti „Veginaise“** mit Sojahackfleisch, Karotten und geriebenem Parmesan **Vegan** ^{A,C,F,G,I,L,1,3,5,11}
- **Kartoffel-Spinatauflauf** mit Schafskäse und Tomaten ^{A,C,G,1,3,11}
- **Spinat-Tortellini** mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum ^{A,C,G,I,1,3,5,11}
- **Indisches Jaipur Möhrencyrry** mit gerösteten Mandelsplittern, cremiger Kokossauce und Basmati-Reis **Vegan** ^{H,1,11}
- **Auberginen-Tomaten-Auflauf** mit frischem Parmesan und Butterkartoffeln ^{A,C,G,1,3,5,11}
- **Ofenkartoffel** mit Zucchini, Feta, Kirschtomaten, Oliven und Kräuterquark ^{G,L,M,3,5,9,11}
- **Thai Curry** mit knackigem Gemüse, mariniertem Tofu und Duftreis **Vegan** ^{E,F,I,M,1,5,11}
- **Gnocchi in Ricotta-Spinat-Sauce** und Kirschtomaten ^{A,C,G,L,1,3,5,11}
- **Süßkartoffelwürfel** in Cayenne-Erdnussauce und buntem Curry-Hirse-Gemüse ^{A,E,F,1,3,5,11}
- **Mediterrane Gemüselasagne** ^{A,F,G,1,3,11}
- **Ricotta-Lasagne** mit Zucchini und Blattspinat gefüllt ^{A,G,1,3,11}
- **Vegetarische Moussaka** ^{A,F,G,1,3,5,11}
- **Orientalisch gefüllte Aubergine** mit Feta und Tomaten, dazu gebratene Kartoffelwürfel und Tomatensugo ^{A,G,1,3,5,11}
- **Auberginen-Aprikosenragout** mit Safranreis und Cranberry **Vegan** ^{L,M,1,2,3,5,6,11}

Von 10,40 bis 13,50 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Fleisch & Fisch

Frische Küche von herzhaft bis zart – einfach delikät.

Geflügel

- **Feines Putenragout** in Thymiansauce mit feinen Bandnudeln A,C,G,L,1,11
- **Hähnchenschenkel „Tandoori Art“** mit gelben Reis, Berberitzen und Minzjoghurt G,L,1,3,5,11
- **Indisches Putencurry** mit knackigem Gemüse und Kräuter-Couscous A,G,L,1,3,5,11
- **Creamy Garlic Chicken** mit geröstetem Brokkoli und gebackenen Kartoffeln A,G,L,1,11
- **Petto di pollo e bietola** – Hähnchenbrustpfanne mit buntem Gemüse, Mangold und Basmati-Reis L,1,11
- **Putensteak in Parmesan-Estragonsauce** mit Bandnudeln und gebratenen Gemüse A,C,G,L,1,3,5,11
- **Hähnchenbrustfilet** in Kerbelrahm oder in Champignonrahm mit Basmati-Wildreis G,I,L,1,11
- **„Woihinkel“** Sanft gegarte Hähnchenbrust in Apfelweinsauce mit Schalotten, buntem Gemüse und feinen Bandnudeln A,C,G,I,J,L,1,11
- **Hähnchenbrust „karibische Art“** mit Ananas, Ingwer und Süßkartoffeln G,L,1,11
- **Coq au vin** – in Wein geschmorte Poularde mit Champignons und Bandnudeln A,C,G,I,J,L,1,11

Von 13,60 bis 18,60 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Schwein

- **Schöpf-Currywurst** in hausgemachter Sauce, Röstzwiebeln und gebackenen Kartoffeln A,G,L,1,3,5,11
- **Frikadelle** mit Kartoffelstampf, Karottengemüse und Zwiebelsauce A,C,G,I,J,L,1,5,11
- **Schweinegeschnetzeltes** in Pfefferrahmsauce mit feinen Tagliatelle A,C,G,J,L,1,11
- **Krustenbraten** mit Kartoffelklößen und Rotkraut A,C,G,I,J,L,1,3,11
- **Schnitzel "Wiener Art"** mit Bratkartoffeln in Champignonrahmsauce oder mit Pfefferrahmsauce A,C,G,I,J,L,1,3,5,11
- **Pfannengyros** mit Tsatsiki, dazu Djuvec-Reis G,1,3,5,11
- **Spanferkelrollbraten** mit Rosmarin-Kartoffeln und buntem Gemüse A,G,I,J,L,M,1,5,11
- **Schweinenackensteaks** mit gratinierten Kräuter-Tomaten, Ofenkartoffeln und Frühlingsquark A,G,J,1,5,11
- **Schweinerückensteak** mit Gorgonzolasauce, Kartoffeln und Blattspinat A,G,L,1,3,5,11
- **Schweinefilet in Calvadosrahm**, oder Pfefferrahmsauce, dazu Risolée-Kartoffeln und Zucchini-Tomatengemüse A,G,I,J,L,1,5,11
- **Saltimbocca vom Schweinefilet** mit Parmaschinken und Salbei in Thymianrahm, dazu Kartoffelgratin A,C,G,J,L,1,3,5,11
- **Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan** im Parmaschinken Mantel an weißer Balsamico-Weinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln A,G,L,1,3,5,11

Von 9,50 bis 25,60 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Rind

- **Martha's Haschee** in sahniger Sauce mit Frühlingslauch und Spirellinudeln A,C,G,L,1,11
- **Lasagne mit Hackfleisch** und Tomaten-Mozzarella überbacken A,C,G,L,1,11
- **Rindergulasch** mit Wurzelgemüse geschmort und Spätzle A,C,G,J,L,1,11
- **Kokinisto** – Mageres Rindfleisch in einer fruchtigen Tomatensoße mit Rotwein und Metaxa abgeschmeckt, mit Fetakäse überbackenen Kartoffeln G,L,1,11
- **Sanft gegartes Boeuf Bourguignon** in Burgunder mit Salzkartoffeln, dazu Schalotten-Möhrengemüse A,G,L,1,11
- **Hüftgeschnetzeltes „Stroganoff“** mit Roter Bete in Champignonsauce mit Bandnudeln A,C,G,J,L,1,11
- **Rinderroulade** mit Klößen und Rotkraut A,C,G,J,L,1,3,5,11
- **Tafelspitz** im eigenen Sud mit Meerrettichsauce oder Grüner Soße und Petersilienkartoffeln C,G,J,L,1,3,5,11

Von 11,00 bis 21,40 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Kalb

- **Kalbsgeschnetzeltes** in leichter Pfeffer-Rahmsauce und Nudeln A,B,C,G,J,L,N,1,11
- **Kalbsbraten in eigener Jus**, mit in Butter gebackenen Schupfnudeln und frischem Blumenkohl A,C,G,I,J,L,1,11
- **Saltimbocca vom Kalbsrücken** mit Parmaschinken und Salbei in Thymianrahm und Kartoffelgratin A,C,G,J,L,1,3,5,11

Von 20,60 bis 26,90 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Fisch

- **Sylter Fischpfanne** mit Blattspinat, buntem Gemüse und Langkornreis A,D,G,L,1,5,11
- **Lachsschnitte** mit Hummersauce, grünem Spargel mit Tomate und Ofenkartoffeln A,B,D,G,L,1,5,11
- **Meeresfrüchte-Curry** in Safransauce mit buntem Gemüse und Kanadischem Wildreis B,D,G,L,1,3,5,11
- **Lachsragout** in Pernot-Sahne-Sauce mit Gemüse mit Langkornreis A,D,G,L,1,5,11
- **Gebratene Lachsmedaillons** mit Reisvariationen A,B,D,G,L,1,5,11 in Dijonsensauce oder mit einer feinen Butter-Zitronensauce

Von 20,20 bis 26,60 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Lamm

- **Lammragout „provençale“** in Wein geschmort, mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,I,J,L,M,1,11
- **Lammbraten in Burgundersauce** mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln A,G,I,J,L,M,1,11
- **Lammrückentranchen** mit Zucchini und Tomaten in Rosmarinjus mit Kartoffelgratin A,C,G,I,J,L,1,11

Von 20,10 bis 24,00 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Wild (Saisonal auf Anfrage)

- **Hirschragout** in Wacholderrahm mit Maronen und Haselnusspätzle A,C,G,H,I,L,1,11
- **Wildschweinragout** in Wacholderrahm mit Preiselbeeren und Spätzle A,C,G,I,L,1,3,11
- **Hirschbraten** in Portweinsauce mit Preiselbeer-Birne und Spätzle A,C,G,I,L,1,3,5,11
- **Rehgulasch** in Wildrahm mit Spätzle und Rotweinbirne A,G,I,L,1,3,5,11

Preise auf Anfrage €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Desserts

Leckeres zum Abschluss, im Mini-Glas angerichtet.
Alle Desserts werden in Mini-Gläschen serviert.
Wir empfehlen 1,5 bis 2 Gläschen pro Person.

Klassiker

- **Tiramisu** A,C,G,L,1,7,11
- **Hessischer Apfeltraum**, Apfel-Tiramisu mit einem Hauch von Zimt A,C,G,L,1,11
- **Erdbeertiramisu** (saisonal) A,C,G,L,1,11
- **New York Cheesecake** mit Cookiestreuseln A,C,G,H,L,1,11
- **Omas Schokopudding** mit Mandeln und Sahne G,H,1,11
- **Schokoladenbrownie** mit Karamellsauce A,C,G,H,11
- **Tonkabohnen Panna Cotta** an Himbeermark G,1,3,11
- **Frischer Obstsalat** der Saison **Vegan** 11

4,20 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

- **Joghurt-Limonen-Crumble** A,C,G,H,1,3,11

5,60 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Moussevariationen

- **Cappuccinomousse** mit Kaffeebohnen A,C,G,H,1,3,7,11
- **Weißes Schokoladenmousse** mit Fruchtsoße und Mandelkrokant A,C,G,H,1,3,11
- **Mousse au Chocolate** A,C,G,H,1,3,11
- **Schoko-Mousse** **Vegan** L,1,5,11

4,20 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Grützen

- **Rote Grütze** mit Vanillesauce und Müslicrumble C,G,H,L,1,11
- **Apfelweingrütze** mit Pflaumensauce C,G,H,L,1,11

4,20 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Kuchen

- **Bleckkuchen** bunt sortiert A,C,G,H,3,11

3,90 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

Käseplatte

- **Auswahl von gereiftem Käse**
mit Weintrauben und Baguette A,G,H,L,1,3,5,9,10,11

8,20 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Buffetvorschläge

Die Buffetvorschläge sind für eine Personenanzahl ab 30 Gästen kalkuliert. Sollten Sie weniger als 30 Personen bewirten oder aber deutlich mehr, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot, angepasst an die Buffetvorschläge.

Marthas Lieblinge

Tomatensalat

mit Pfirsich-Estragonvinaigrette und roten Zwiebeln

Spinatsalat

mit gebratenen Champignons, Paprikawürfeln und pikanter Sesam-Limettenmarinade

Quinoasalat

mit buntem Gemüse, Avocado und gerösteter Erdnuss

Großer gemischter Brotkorb

mit Wurzelbrot und Butter



Schweinefilet

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan im Parmaschinkenmantel in Balsamico-Weinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

Cajun Gumbo

von Meeresfrüchten, Paprika, Knoblauch, Staudensellerie und Basmatireis

Orientalisch gefüllte Auberginen

mit Gemüse und Feta, dazu gebackene Kartoffeln und Tomatensugo



Tiramisu

Hausgemacht

New York Cheesecake

mit Cookiestreuseln

pro Person 29,40€

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Mediterranes Buffet

Caprese

Tomate, Mozzarella mit frischem Basilikum

Gebratene Aubergine, Zucchini, Paprika

mit Knoblauch und Thymian mariniert, Artischocken und Oliven

Rucolasalat

mit Kirschtomaten, gerösteten Pinien- und Cashewkernen und feinem Balsamicodressing

Cantaloupe Melone

mit Prosciutto di Parma

Großer gemischter Brotkorb

mit Ciabatta und Baguette



Saltimbocca vom Schweinefilet

in Thymiansauce mit Trüffelpaggetti

Lachs in leichter Zitronen-Weißweinsauce

grünem Spargel und Butterkartoffeln

Auberginen-Tomaten-Auflauf

mit Parmesan und Rosmarinkartoffeln



Panna Cotta

mit Himbeermark

Kaffeetiramisu

pro Person 33,50 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Vegetarisches Buffet

Rohkostplatte

mit karamellisierten Nüssen und Honigvinaigrette

Orangen-Rote Beete-Salat

mit süß-scharfem Chilledressing auf Rucola

Orientalischer Linsensalat

mit Bulgur, Mango, Mandelsplitter, Minze und Joghurt

Großer gemischter Brotkorb

mit vegetarischen Dips



„Albondigas“

vegetarische Hackfleischbällchen in Tomaten-Rotweinsauce mit gebackenen Kartoffeln und veganer Aioli

Ricotta-Lasagne

mit Zucchini und Blattspinat

Jaipur Möhrencurry

in cremiger Kokossauce, Mandelsplittern und Basmatireis



Mango Mousse

mit Waldbeeren

Fruchtsalat

pro Person 27,00 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Frühlings Buffet

Bunter Gemüsesalat

mit Himbeervinaigrette und gerösteten Kernen

Orientalischer Linsensalat

mit Mango, Minze, Mandelsplintern und Joghurdip

Bauernsalat

mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Schafskäse und Honigmelone

Brotkorb

mit Wurzelbrot und Butter



Gazpacho

mit frischen Basilikum und Crème Fraiche



Putenmedaillons

mit Chili-Aprikosen-Chutney, Grillgemüse und Rosmarinkartoffel

Kabeljaufilet

auf Gemüsebett, Kräutersauce und kanadischem Wildreis

Gnocchi

in Ricotta-Spinatsauce mit Kirschtomaten und Rauke



Joghurt-Limonen Crumble

Heidelbeermousse

mit Pfirsich

pro Person 29,90 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Hessisches Buffet

Frankfurter Grüne Sauce
mit Ei und Gartenkresse

Handkäsetatar
mit Graubrotchip im Mini Glas

Wurstsalat „Rheinessen“
mit Gurke, Radieschen und Senfmarinade

„Wildes Kraut“
Wildkräutersalat aus der Region mit Himbeerdressing

Brotauswahl
mit Laugenkonfekt und deftigem Landbrot mit Butter und Spundekäseaufstrich



Zarter Tafelspitz
mit Meerrettichsauce, Radieschenkresse und Erdapfel

„Woihinkel“
sanft gegartes Freilandhähnchen in Apfelweinsauce mit Schalotten und Bandnudeln

Wetterauer Knollenrahmgemüse
mit bunten Zwiebeln und Kartoffelwürfeln



Omas Schokopudding
mit Sahne

Hessischer Apfeltraum

pro Person 27,00 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Around the world

Veganer Pad Thai Salat
asiatischer Rohkostsalat mit Sesam

Vitello Tonnato
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischcrème, Kapernäpfeln und Gartenkresse

Gebratener Ziegenkäse
auf Wildkräutersalat mit Mangovinaigrette

Hüttenkäseküchlein
mit getrockneten Tomaten und Zucchini

Brotkorb
mit Wurzelbrot



Lammrücken
unter der Kräuterkruste, Thymianjus mit Kräuterkartoffeln und Ratatouille

Fischvariation
mit Shrimp-Dillsauce, Blattspinat und Safranreis

Süßkartoffelwürfel
in Cayenne-Erdnussauce und Gemüsebulgur



Schwarzer Milchreis
mit Vanille-Kokossauce und Mango

Tonkabohnen Panna Cotta
mit Himbeermark

pro Person 39,00 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



Getränke

Kaffeervice

- Kanne Filterkaffee
(entspricht 17-18 Tassen)
Pump-Isolierkanne 3,0 l Pro Kanne 28,60 €

- Teeauswahl und heißes Wasser Pro Person 0,80 €

- Milch, Zucker und Süßstoff Pro Person 0,50 €

Alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser 1,0 l
 - medium
 - still3,40 €/Fl.

- Saft
 - Apfelsaft 1,0 l
 - Orangensaft 1,0 l
 - Apfelschorle 0,75 l5,20 €/Fl.

- Cola 1,0 l
- Cola Zero 1,0 l
- Fanta 1,0 l
- Sprite 1,0 l 5,60 €/Fl.



Sekt

• Rotkäppchen trocken 0,75 l	13,10 €/Fl.
• Mumm-Sekt dry 0,75 l	14,60 €/Fl.
• Dr. Heyden Privatsekt 0,75 l	14,60 €/Fl.

Weißwein

• Dr. Heyden Weißwein 0,75 l	14,60 €/Fl.
------------------------------	-------------

Rotwein

• Dr. Heyden Rotwein 0,75 l	14,60 €/Fl.
-----------------------------	-------------

Bier

• Pils 0,33 l	
• Pils alkoholfrei ,033 l	
	3,20 €/Fl.

Apfelwein

• Apfelwein von Possmann – 1,0 l	5,20 €/Fl.
----------------------------------	------------

Gerne können wir Ihnen auch alle anderen Getränke für Ihre Veranstaltung organisieren. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Für von uns extra organisierte Weine, Schaumweine und Sekt erheben wir nur ein zusätzliches Korkgeld in Höhe von 10,00€ netto pro geöffneter Flasche. Für Champagner beträgt das Korkgeld 20,00€ netto pro geöffneter Flasche.



Geschirr & Mobiliar

Für Seminare und Veranstaltungen aller Art

Geschirr

• Vorspeisenteller 1 Kiste à 50 Stück	21,00 €
• Vorspeisengabel 1 Pack à 12 Stück	5,10 €
• Vorspeisenmesser 1 Pack à 12 Stück	5,10 €
• Suppengedeck, inkl. Löffel 1 Kiste à 24 Stück	22,00 €
• Menüteller 1 Kiste à 30 Stück	11,90 €
• Menügabel 1 Pack à 12 Stück	5,10 €
• Menümesser 1 Pack à 12 Stück	5,10 €
• Menüöffel 1 Pack à 12 Stück	5,10 €
• Dessertlöffel 1 Pack à 12 Stück	5,10 €
• Kuchengabel 1 Pack à 12 Stück	5,10 €
• Kaffeegedeck, inkl. Löffel 1 Kiste à 24 Stück	22,00 €
• Softdrinkglas 1 Rack à 36 Stück	16,20 €
• Sektklas 1 Rack à 36 Stück	16,20 €
• Weinglas 1 Rack à 25 Stück	11,30 €
• Biertulpe 1 Rack à 25 Stück	11,30 €

Zu all unseren warmen Speisen erhalten Sie die notwendigen Chafing Dishes sowie das Vorlegebesteck / Suppenkellen ohne zusätzliche Berechnung.



Mobiliar

• Bankett-Universaltische 75 x 150 cm	15,30 €
• Bankett-Tische rund (8 Personen) 150 cm Ø inkl. Tischdecke	39,40 €
• Bankett-Tische rund (10 Personen) 183 cm Ø inkl. Tischdecke	46,10 €
• Bankettstuhl	6,00 €
• Festzeltgarnitur (8 Personen) 2 Bänke / 1 Tisch (50cm)	18,00 €
• Bistro-Stehtische inkl. Husse, weiß	32,20 €
• Garderobenständer	18,00 €
• Kleiderbügel aus Holz	0,50 €
• Tafel- und Büfettischdecken (inkl. Reinigung), eckig, weiß	13,20 €
• Rundtischdecken (inkl. Reinigung), weiß	13,20 €
• Mundservietten (inkl. Reinigung) weiß (50 x 50 cm)	auf Anfrage

Alle weiteren Dekorationselemente sowie Blumenschmuck auf Anfrage.



Logistik

Die Pauschalen für eine reine Speisen-Anlieferung oder Abholung ohne Aufbau richten sich nach dem Lieferort.

• Stadtgebiet Innenstadt Frankfurt a.M. pro Fahrt	15,00 €
• Stadtgebiet restliches Gebiet Frankfurt a.M. pro Fahrt	26,40 €
• Außerhalb Frankfurts pro Fahrt	auf Anfrage (nach Entfernung)

Bei Auf- und Abbau von größeren Buffets und zusätzlichen Anlieferungen, wie zum Beispiel Equipment, Getränken und/oder Mobiliar, wird der Transport sowie Auf- und Abbau nach tatsächlichem zeitlichem Aufwand berechnet. Für Lieferungen und/oder Abholungen ab 20:00 Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen stellen wir einen Nachtzuschlag in Rechnung.

• Logistiker	pro Stunde 35,40 €
• Nachtzuschlag/Sonntagszuschlag/Feiertagszuschlag	pro Logistiker 36,00 €



Personal & Equipment

Unsere Extras

Personal

• Servicekraft (Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)	pro Stunde 33,90 €
• Serviceleitung (Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)	pro Stunde 45,90 €
• Koch (Büfett- oder Tellerservice)	pro Stunde 46,10 €

Bei einem höheren Gästeaufkommen und somit gebuchtem Servicepersonal berechnen wir eine Serviceequipment-Pauschale in Höhe von 0,50€ netto pro Gast, um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können.

Auf Grund des Arbeitsschutzgesetz verpflichten wir uns, eine 8 stündige Arbeitszeit (inkl. Auf- und Abbau) nicht zu überschreiten. Bei längerer Veranstaltungsdauer kann es zu vorübergehenden Überlappungen der Serviceschichten kommen.

Bei Veranstaltungen, bei denen ein Koch vor Ort ist, stellen wir eine Küchen-/Grillequipment-Pauschale in Höhe von 0,50€ netto pro Gast in Rechnung. Diese beinhaltet die notwendige Grundausstattung des Kochs (Schneidebrett, Messer, etc.) um professionell vor Ort arbeiten zu können.

Equipment

• Kühlcrafter	ab 192,00 €
• Flaschenkühlschrank	68,40 €
• Champagner-Bowls für Empfänge (mit Crushed-Ice)	21,20 €
• Gastro-Kaffeemaschine	33,00 €
• Nespresso Kaffeemaschine groß	90,00 €



• Nespresso Kaffeemaschine klein	36,00 €
• Paravent	18,00 €
• Martha´s Charbroiled Grill, inkl. Gas 4-flammig mit Wärmeplatte und Haube	180,00 €
• Tellerwärmer	30,00 €
• Sekt- und Weinkühler	4,20 €

Pavillons und Zelte

• 3 x 3 m Faltpavillon	72,00 €
• 6 x 3 m Faltpavillon	150,00 €
• Seitenwände Faltpavillon	12,00 €
• 4 x 8 m Partyzelt	auf Anfrage
• 5 x 10 m Partyzelt	auf Anfrage
• Gewichte für die Zelte	36,00 €

Liste der Zusatzstoffe

Allergeninformation & Kennzeichen von Zusatzstoffen

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Erdnuss
- F = Soja
- G = Milch/Laktose
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesam
- L = Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Süßungsmittel
- 5 = mit Phosphat
- 6 = geschwefelt
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = mit Geschmacksverstärker
- 9 = geschwärzt
- 10 = gewachst
- 11 = enthält Phenylalanin

Kontaktdaten

Martha's finest GmbH

- **Geschäftsführung**

Werner Fuchs

Werner.fuchs@marthas-finest.de

Eine Gesellschaft des Kirchlichen Dienstes in der Gastronomie – Frankfurt am Main – e.V.

- **Office und Produktion**

Kurt-Schumacher-Str. 23

60311 Frankfurt am Main

Tel.: 069 27 22 07 87

www.marthas-finest.de

- **Bankleitung & Koordination**

Julia Stahl

julia.stahl@marthas-finest.de

- **Küche**

Alex Haryanto

Emil Kuscher

Feyyaz Cifci

Mamadou Barry

Samin Niasi

- **Bankverbindung**

Evangelische Bank

IBAN DE39 5206 0410 0004 0027 84

BIC GENODEF1EK1

HRB 74476 Frankfurt am Main

USt-IdNr. DE240828214

St.Nr. 045 277 80102

Finanzamt Frankfurt am Main

Alle Preise gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Auftragsannahme

Bis zur schriftlichen Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Liefertermine

Unser Logistikteam ist bemüht, die vereinbarten Zeiten einzuhalten, im Einzelfall gesteht uns der Auftragsgeber eine Toleranz von bis zu 30 Minuten zu.

Leistungsumfang

Eine Veränderung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen sind bis spätestens 7 Werktage vor Veranstaltung mitzuteilen, endgültige Gästezahl bis 3 Werktage zuvor. Mit dieser Frist ist der Vertrag bindend.

Fälligkeit & Verzug

Das vereinbarte Entgelt ist nach Rechnungserhalt innerhalb von 7 Tagen zu begleichen. Bei Zahlungsverzug ist die Martha's finest GmbH berechtigt, Zinsen in Höhe von 2% über den jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen.

Preise, Zahlung, Inkasso

Alle Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer von 19%, bzw. 7% bei einer reinen Speisenlieferung. Sind im Einzelfall keine Preise vereinbart worden, gelten die in unserer Preisliste neusten Datums aufgeführten Preise. Zu einer Preiserhöhung ist die Martha's finest GmbH berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und Lieferung mehr als sechs Wochen liegen.

Stornierung

Bei einer Stornierung des Vertrages sind vom Auftraggeber folgende Kosten zu tragen:

7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des zu erw. Umsatzes

3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn: 75 % des zu erw. Umsatzes

weniger als 3 Werktage vorher: 90 % des zu erw. Umsatzes

Eine Stornierung bis zu 8 Werktagen zuvor ist kostenfrei möglich.

Transport

Die Transportkosten für Anlieferung und Abholung sind vom Auftraggeber zu tragen, sowie die im Auftrag vereinbarten Logistikerkosten. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dass für die Veranstaltung zur Verfügung gestellten Equipment pfleglich zu behandeln und zurückzugeben.

Mängel, Bruch & Verlust

Der Kunde verpflichtet sich zum Schadensersatz, sobald bei der Veranstaltung an den zur Verfügung gestellten Geräten, Mobiliar, Geschirr oder Gläsern Schäden entstehen. Bruch und Schwund sind nach dem Neuwert zu ersetzen. Der Kunde hat für ein Verschulden seiner Gäste, Mitarbeiter oder Personals wie für eigenes Verschulden einzustehen.

Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren nebst Transportmitteln und Mietgegenständen vor.

Schadenersatzpflicht

Zum Schadensersatz verpflichtet wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung sind wir nur dann, wenn uns oder einem unserer Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens zur Last gelegt werden kann. Haftungsausschlüsse oder -beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

Rechnungsanschrift

Falls die Rechnungsanschrift von der vom Kunden vorliegenden Auftragsbestätigung abweichen sollte, ist eine genaue Rechnungsanschrift bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn per Email mitzuteilen. Änderungen der Rechnungsadresse nach der Rechnungserstellung berechnen wir mit 25,00€ pro Vorgang.

Erfüllungsort & Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Frankfurt am Main.

Geschäftsführer: Werner Fuchs

Registergericht Frankfurt am Main, HRB:74476, Steuernummer: 045 277 80102

ust-id DE240828214

www.marthas-finest.de