



# GESUND SCHLEMMEN

Winter 2017

## Brainfood Lunch Buffets

Frisch, regional, saisonal, leicht, bekömmlich

Kurzfristig verfügbar, ab 10 Personen

---

### Brainfood Lunch „Mexiko“

Salat der Saison

\*\*\*\*\*

Chili con carne | Roggen- Dinkel- Gebäck

(Vegan: Chili sin Carne)

\*\*\*\*

Obst-Korb

12,90 pro Person €, ab 10 Portionen

### Brainfood Lunch „Mediterran“

Cherrytomate mit Mozzarella und Ruccola

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust | Dinkel-Risotto | Mandel-Broccoli |  
Tomatensoße

(vegan: Dinkel-Risotto mit Mandel-Broccoli)

\*\*\*\*

Mandelmilch- Panna cotta | Orangen

17,50 € pro Person, ab 10 Portionen

### **Brainfood Lunch „Fisch“**

Feldfrische Blattsalate mit Nüssen und Kernen in Joghurt-  
Walnuss-Dressing/oder Apfelvinaigette

\*\*\*\*\*

Lachsfilet auf Blattspinat mit Feta überbacken  
(vegetarisch: Spinatlasagne mit Feta überbacken)

\*\*\*\*\*

Möhrenmuffin mit dunkler Schokoladenfüllung

19,50 € pro Person, ab 10 Portionen

### **Superfood Lunch „Wetterau“**

Möhren-Kraut-Salat mit Nüssen

\*\*\*\*\*

Ragout von der Bellersheimer Pute | Altenstädter  
Champignons

Dinkelspätzle | Pfannengemüse

(vegetarisch: Dinkelspätzle und Pfannengemüse)

\*\*\*\*\*

Käsetörtchen im Glas mit Holundergelee

17,50 € pro Person, ab 10 Portionen

Alle Brainfood Menüs servieren wir auf Wunsch auch als  
vegetarische oder vegane Variante. Teilen Sie uns die  
gewünschte Anzahl mit.

### **Brainfood aus der Hand**

Hähnchenmedaillon mit Linsen-Broccoli -Topping  
 Kichererbsen-Salat mit Lachsstreifen oder Räuchertofu (vegan)  
 Putenröllchen mit Ziegenkäse  
 Roggen-Frischkäsetaler mit Avocado  
 Grüne Soße mit Ei  
 Möhren-Nuss-Rösti  
 Gefüllte Champignons mit Kürbiskern und 7-Kräuterkäse oder  
 Linsenpaste(vegan)  
 Kürbiskern-Quark mit Schnittlauch  
 Brotkorb

ab 10 Portionen pro Portion 15,90 €  
 (1Teil je Sorte pro Person)

### **Wenn's mal schnell gehen muss....Fastfood mit gutem Gewissen**

Herzhafte Vollkornschnitte belegt mit...

Camembert | Trauben | Walnuss  
 Putenbrust | Avocado | Apfel-Holunderchutney  
 Ziegenkäse| Paprika |Baby Spinat  
 Linsencreme | Oliven | Pesto  
 Gebratenes Roastbeef mit Meerrettich

1 Platte mit 15 Stück 32,50 €  
 ab 3 Platten 30,50 €

Vegetarisch | Vegan |  
 Linsenaufstrich mit Wurzelgemüse (vegan)  
 Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
 Kartoffelcreme mit 7- Kräuter Pesto (vegan)  
 Erbsen-Minz-Püree mit Roten Rüben-Sprossen  
 Feta mit Oliven getrockneten Tomaten

1 Platte mit 15 Stück 32,50 €  
 ab 3 Platten 30,50 €

## **Buddahbowls**

...das sind alle wichtigen Ernährungsbausteine in einer Schüssel:  
Hochwertige Proteine für Muskeln und Nerven. Komplexe Kohlenhydrate halten lang satt und lassen den Blutzuckerspiegel langsam ansteigen.  
Gesunde Fette, reichlich Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe machens komplett.

### **Heimisches Superfood von hier und jetzt**

mit Weißkraut, Gurken, Karotten, Radieschen, Sprossen und Grüner Soße  
8,50 € pro Person, ab 10 Portionen

### **Wilder Genuss**

Brennessel Giersch-Spinat (nach Verfügbarkeit)  
alternativ junger Spinat  
Gebratene Champignons, Möhren und Paprika  
Rote Linsen und Joghurt- Senf - Dressing  
9,50 € pro Person, ab 10 Portionen

### **Gemüsegarten**

Broccoli, Karotten, Rote Beete, Tomaten, Kichererbsen und Kidney Bohnen  
8,50 € pro Person, ab 10 Portionen

### **Mexiko**

Gebratener Blumenkohl und Karotten, Quinoa, Rote Bohnen, Rucola, Jalapeño, Avocado Zitronen- Dressing  
9,50 € pro Person, ab 10 Portionen

### **Italien**

Brokkoli, Kichererbsen, Quinoa, Mais, Erbsen, Tomaten, Kürbiskerne, Baby Spinat, Mozzarella, Limette-Sesam-Dressing  
9,50 € pro Person, ab 10 Portionen

### **Zusätzliche Toppings:**

Gebratene Hähnchenbrust, Putenschinken, Ziegenkäse, Bergkäse, Mozzarella, Buchweizenbällchen, Thunfisch  
2,80 € pro Portion

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## Betriebszeiten, Lieferzeiten

Nach Vereinbarung, im Sommergarten bis maximal 22:00Uhr.

### **Allgemeines**

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichungen sind nur wirksam wenn sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns vereinbart wurden.

Wir bitten die Bestellung möglichst 7 Werktage vor Lieferung aufzugeben.

Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Die ausgeliehenen Miet- und Leihgegenstände bleiben unser Eigentum und sind innerhalb von 3 Tagen – sofern nicht anders vereinbart – gesäubert zurückzugeben. Eventueller Bruch oder Verlust wird gesondert in Rechnung gestellt.

Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang zu einem geringeren als dem vereinbarten Bedarf – z.B. durch geringere Personenzahlen oder witterungsbedingte Umstände – so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Auftragsvolumens. Eine Verringerung der Personenzahl muss uns bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.

Sollten saisonbedingte Produkte nicht verfügbar sein oder mussten aus Qualitätsgründen Änderungen vorgenommen werden wird gleichwertiger Ersatz geliefert.

Wir sind bemüht vereinbarte Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten zu. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.

### **Zahlungsbedingungen**

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB's unserer Angebotsliste neuesten Datums.

Zahlung bei Lieferung rein netto Kasse, wenn nichts anderes vereinbart ist. Bei einem Auftragswert über 500€ ist eine Anzahlung von 30% bis eine Woche vor Liefertermin fällig. Die Transportkosten sind im Preis nicht enthalten. Wir liefern ab 150,00 EUR Warenwert. Die Lieferung innerhalb Bad Vilbels und 10km Umkreis ist frei Haus. In anderen Gebieten erheben wir eine Anfahrtspauschale entsprechend der Entfernung.

### **Mängel**

Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware bei Eintreffen stattfinden, gelten Waren und Mietgegenstände als angenommen und sind zur vollen Zahlung fällig.

### **Stornierung**

Bei der Stornierung von bereits schriftlich oder fernmündlich erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 10 %, 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 %, 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 70 % des Auftrags. Bei Stornierungen 1 Tag vor oder am Liefertag behalten wir uns vor, bis zu 90 % der Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

### **Haftung**

Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.