



Perfect Business Catering

Unser **Perfect Business Catering** steht für frische Qualität, professionellen Service und persönliche Beratung – speziell zugeschnitten auf **Firmenevents im Großraum München**. Ob Büroparty, Tagung, Kundenevent oder Firmenfeier: Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zur perfekten Umsetzung.

Mit viel Liebe zum Detail, erfahrenen Köchen und einem eingespielten Serviceteam sorgen wir für reibungslose Abläufe und kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau. Unsere Speisen werden frisch zubereitet, individuell abgestimmt und bei Bedarf direkt vor Ort vollendet.

Verlassen Sie sich auf **verlässliche Planung, flexible Konzepte** und **persönliche Betreuung** – damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Gerne beraten wir Sie individuell und entwickeln ein Catering-Konzept, das perfekt zu Ihrer Veranstaltung passt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und einen persönlichen Beratungstermin.

Herzliche Grüße

Andreas Lanzinger



Häppchen für den Empfang

Canapés

Rosmarinschinken, Avocado
Parmaschinken, Kräuterfrischkäse, Melone
Roastbeef, Senfcreme, Gurke
Salami Diavolo, Senfcreme, Avocado
Leberkäse, Bärlauchfrischkäse, Gurke
Lachs, Frischkäse, Avocado
Lachs, Kräuterfrischkäse, Kren
Forelle, Schnittlauch-Frischkäse

Vegetarisch

Obatzter, Kresse
Frischkäse, Avocado, Granatapfel
Frischkäse, Radieserl, Schnittlauch
Frischkäse von getrockneten Tomaten, Schnittlauch
Tomatensalat, Kresse
Tomate Mozzarella, Basilikum
Ziegenkäse, Honig, Nüsse
Humus, Rote Bete,
Frischkäse, Beeren-Marmelade, Nüsse

Alle Canapés servieren wir liebevoll dekoriert und serviert auf Silberplatten
Wahlweise mit Vollkorn Baguette., Classic Baguette oder Pumpernickel
Mindestbestellwert 100 Stück / Preis 3,90 € pro Stück



HALLNBERG CATERING

Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat

Rosmarinschinken,
Parmaschinken, Rucola
Edamer oder Emmentaler
Chicken-Curry
Vitello - Kalbsfleisch, Thunfisch, Kapern

serviert auf Silberplatten
Mindestbestellwert 250 Stück / Preis 2,80 € pro Stück

Brotzeit

Südtiroler Brotzeit	12,50 € pro Person
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzeln, Kren, Brot und Baguette	
Bayerische Brotzeit	12,50 € pro Person
u.a. mit Wurst- und Käsespezialitäten, Mini-Fleischpflanzerl, Gemüse, Brot und Baguette	

Mindestbestellwert 30 Personen



Snack Buffet

perfekt für Empfänge und Partys

Vorspeisen / kalte Küche

Kirschtomate - Büffelmozzarella · Basilikum
 Sommersalat - Korean Chicken oder vegetarisch
 Antipasti - Crostini
 Cous Cous - Joghurt · Minze
 Räucherfisch - Hausfrauensauce · Kresse
 Tuna Tataki - Grüner Spargel · Vinaigrette
 Riesengarnele - Avocado · Chili
 Mini-Wraps Lachs - Gurkensalat
 Roastbeef - Trüffelcreme · Parmesan
 Beef Tatar - Kewpie-Mayo · Soja-Ei · Shiitake
 Summer Rolls - Gemüse · Sojasprossen · Dip
 Mediterrane Canapés – 4 verschiedene Sorten



Hauptgerichte

Gnocchi - Kirschtomaten Sugo · Büffelmozzarella
 Grillgemüse - Junger Spinat · Kirschtomate
 Garnele oder Fried Chicken - Rotes Curry · Duftreis · Gemüse
 Kalbsfilet Sous-vide gegart - Grüner Spargel · Kartoffelpüree
 Dry Aged Entrecôte Sous-vide gegart - Kartoffel-Ingwer-Püree · Grüner Spargel · Jus
 Landhuhnbrust - Peperonata · Mini-Back-Kartoffeln

Dessert

Schokoladen-Tarte - Passionsfrucht
 Mascarponecreme / Beeren oder Früchte der Saison
 Creme Brullee / Tonkabohne / Mango
 Omas Kaiserschmarrn / Apfelkompott / Rum- Sahne

Preis für 2 Gänge (kalte Küche und Dessert) ab 39,00 € pro Person

Preis für 3 Gänge mit Hauptgerichte ab 59,00 € pro Person

zzgl. mind. 2 Köche vor Ort & Kücheninventar

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen – 3 Hauptgerichte – 2 Desserts aus. Mindestbestellwert 40 Personen

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, still	12 x 0,75 l	5,90 €
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, still	24 x 0,25 l	2,50 €
Pepsi Cola	24 x 0,33 l	2,70 €
Pepsi Cola ohne Zucker	24 x 0,33 l	2,70 €
Schwip Schwap Orange	24 x 0,33 l	2,70 €
Seven Up	24 x 0,33 l	2,70 €
Wolfra Apfelsaft	30 x 0,2 l	2,80 €
Wolfra Orangensaft	30 x 0,2 l	3,10 €
Wolfra Alpen-Schorle (Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere)	20 x 0,33 l	3,30 €
Paulaner Spezi	24 x 0,33 l	2,70 €

Biere

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Hacker Helles	20 x 0,5 l	3,20 €
Chiemseer Helles	20 x 0,5 l	3,20 €
Chiemseer Helles	24 x 0,33 l	2,70 €
Hopf Weißbier	20 x 0,5 l	3,40 €
Hopf Weißbier alkoholfrei	20 x 0,5 l	3,40 €
Paulaner Hell alkoholfrei	24 x 0,33 l	2,70 €
Hacker Natur Radler	20 x 0,33 l	2,70 €



Wein, Prosecco und Champagner

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Wein – aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich und Neuseeland – spezielle Angebot für Feiern	0,7 l	Ab 25,00 €
Prosecco – Frizzante	0,7 l	13,00 €
Prosecco – Spumanti	0,7 l	19,00 €
Prosecco Rose – PrimaLuce	0,7 l	23,00 €

Cocktails

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Cuba Libre	1	7,00 €
Gin Tonic	1	7,00 €
Caipirinha	1	7,00 €
Mojito	1	7,00 €
Tequila Sunrise	1	8,00 €
Sex on the Beach	1	8,00 €
Planters Punch	1	8,00 €
Mai Thai	1	8,00 €
Pina Colada	1	8,00 €
Hugo 0,2 l	1	6,00 €
Spritz Aperol 0,2 l	1	6,00 €
Alkoholfreie Cocktails		
Florida	1	7,00 €
Coconut Kiss	1	7,00 €
Dragon Heart	1	7,00 €

Allgemeine Informationen:

- Gläser, Service und Inventar ist in den o.g. Preisen nicht enthalten.
- Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. MwSt.
- Die Getränke werden exakt nach Verbrauch abgerechnet.
- Geöffnete bzw. angebrochene Gebinde nehmen wir zurück.
- Nicht zurückgegeben Pfandflaschen stellen wir in Rechnung.

Inventar

Geschirr- & Besteckpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Kaffee & Kuchen: Kaffeetassen, Unterteller, Löffel, Gabel, Milchkanne, Zuckerstreuer, Tortenheber.	p. Per.	3,00 €
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs: Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Event (klassisch weißes Geschirr) - inkl. Reinigung	p. Per.	6,00 €
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs: Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Stonecoast (stylish & modern) - inkl. Reinigung	p. Per.	8,50 €

Gläserpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Wasserglas 0,1 l, Softdrinkglas 0,4 l od. 0,3 l, Bierglas 0,5 l, Pilstulpe 0,3 l, Weißbierglas 0,5 l, Weinglas 0,2 l, Sektglas	p. Per.	4,80 €

Service-, Küchen- und Barequipment

Artikel	Einheit	Preis / Stück
Stehtisch mit Husse weiß	Stk.	38,00 €
Tischdecke	Stk.	15,00 €
Barelement 2m – schwarz	Stk.	200,00 €
Convectomat (Bedarf je nach Menü)	Stk.	280,00 €
Kühlschrank <small>Sonderpreis bei Abnahme der Getränke von uns.</small>	Stk.	149,00 €
Weiteres Inventar auf Anfrage		

Personal

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Servicemitarbeiter	1 Stunde	45,00 €
Barkeeper	1 Stunde	55,00 €
Koch	1 Stunde	45,00 €
Koch Küchenchef	1 Stunde	59,00 €
Veranstaltungsleiter	1 Stunde	72,00 €
Mindesteinsatzzeit für Personal: 4 Stunden pro Person und Tag		

Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. der aktuellen MwSt.