



— PARTY & CATERING —

Dallmayr

JEDES MAL EINMALIG



LIEFERSERVICE 2012/2013

FÜR PRIVATKUNDEN – BRUTTOPREISLISTE



Canapéauswahl

AUF DER SICHEREN SEITE

Jedes Ereignis spiegelt das Bild seines Gastgebers wider, deshalb sind Veranstaltungen immer mit großer Verantwortung verbunden. Lassen Sie also nicht den Zufall Regie führen, sondern einen zuverlässigen Partner: Dallmayr blickt auf jahrzehntelange Erfahrung im Veranstaltungsbereich zurück. Sie haben die Garantie für einen reibungslosen Ablauf!

INHALT	SEITE
Canapés	03
Baguette Canapés, Fingerfood herzhaft & vegetarisch	04
Fingerfood Käse, süßes Fingerfood & Les Petits	06
Cocktailgerichte	07
Delikatess-Salate	08
Brot & Backwaren, Sandwiches & Brez'n	09
Snacks & Suppen zum Selbsterwärmen	10
Dallmayr Buffets	11
Buffet International	12
Classic Buffet & Italienisches Buffet	13
Wellness Buffet & Business Buffet	14
Bayrisches Buffet & Münchner Brotzeit	15
Kuchen & Torten	16
Dessert & Süßspeisen	17
Alkoholfreie Getränke	18
Sekt, Schaumweine & Champagner	19
Weißweine	20
Rotweine	21
Nebenleistungen, Lieferkonditionen	22
Allgemeine Geschäftsbedingungen	23

CANAPÉS

MWST. 7 % 19 %*

- kleine appetitliche Snacks
- auf ofenfrischen Weißbrotaltern
- bequem ohne Besteck zu verzehren
- ab 10 Stück je Sorte

KATEGORIE A STÜCK 2,68 2,98

- Shrimps in Cocktailsauce
- Lachsforellencrème mit kandiertem Meerrettich
- Gebratene Hähnchenbrust mit Früchten
- Fleischpflanzerl mit Sauce Remoulade
- Lukull-Backschinken mit Rosmarinzucchini
- Mailänder Salami mit Balsamicozwiebeln
- Avocadocrème mit Passionsfruchtgelée *(vegetarisch)*
- Schnittlauchcrème auf Roggenbrot *(vegetarisch)*
- Frischkäse mit Pistazien *(vegetarisch)*
- Bayrischer Obatzda auf Haselnussbrot *(vegetarisch)*
- Blauschimmelkäse mit Weintrauben *(vegetarisch)*

DALLMAYR TIPP
Bei kleinen Empfängen sind
ca. 6 Canapés je Gast ausreichend.
Sollen Ihre Gäste satt werden,
kalkulieren Sie bitte mit ca. 12 Stück
pro Person.

KATEGORIE B STÜCK 2,89 3,21

- Hausgebeiztes Gravad Laksfilet mit Senf-Dillsauce
- Geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterjoghurt
- Truthahnschnitzel in der Mandelkruste
- Luftgetrockneter Parmaschinken
- Gekochter Rosmarinschinken
- Roastbeef rosa gebraten mit Schnittlauchcrème
- Französischer Tortenbrie *(vegetarisch)*
- Schafskäse mit Artischocken und schwarzen Nüssen *(vegetarisch)*
- Paprika-Mangold Pralinée mit Ziegenfrischkäse *(vegetarisch)*

KATEGORIE C STÜCK 3,32 3,69

- Geräucherter Lachs malossol
- Medaillon von der Riesengarnele mit Zitronen-Pfeffercrème
- Gebratene Jacobsmuschel mit Koriander-Tomate
- Luftgetrockneter Serranoschinken mit Portweinemelone
- Fasanenterrine auf Ananas
- Vitello Tonnato mit grüner Spargelspitze
- Bresaola mit Pesto und geriebenem Parmesan
- Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat und Preiselbeeren
- Gänselebermousse
- Getrüffelter Tortenbrie *(vegetarisch)*
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum *(vegetarisch)*
- Morbier mit Feigensenf *(vegetarisch)*

* 19% MWST. müssen angesetzt werden, wenn sonstige Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) mitbestellt werden



Auswahl an Baguette Canapés



BAGUETTE CANAPÉS

MWST. 7 % 19 %*

- appetitliche Snacks
- mit identischen Delikatessen belegt wie Canapés
- auf ofenfrischen Baguettebrotstücken
- ab 10 Stück je Sorte
- auf Vorbestellung auch auf Roggenbaguette

KATEGORIE A	STÜCK 3,00	3,33
KATEGORIE B	STÜCK 3,21	3,57
KATEGORIE C	STÜCK 3,64	4,05

FINGERFOOD

- kleine appetitliche Snacks
- teilweise auf kleinen Spießchen
- bequem ohne Besteck zu verzehren
- ab 10 Stück je Sorte

HERZHAFT STÜCK

Sevruga Kaviar auf Buchweizenblinis mit Crème fraîche	AUF ANFRAGE	
Imperial Kaviar auf Buchweizenblinis mit Crème fraîche	AUF ANFRAGE	
Crêpe vom Räucherlachs mit Zitronencreme	2,57	2,86
Röllchen vom hausgebeizten Lachs gefüllt mit Meerrettichcreme	2,68	2,98
Tiefseegarnele auf Zucchini mit Wachtelei	2,68	2,98
Mürbeteigfour mit Dillschmand und Flusskrebsschwanz	2,78	3,09
Chili-Garnelen-Spieß	3,00	3,33
Perlhuhnbrust auf Apfel-Senf-Relish	2,78	3,09
Geflügel-Satéspeiß mit Ananas	2,57	2,86
Feines Hackfleischbällchen mit Pesto und Kirschtomate am Spieß	2,25	2,50
Mini Wiener Schnitzel mit Sauce Remoulade	2,35	2,62
Parmaschinken-Säckchen gefüllt mit Pesto Croûtons	2,78	3,09
Backpflaume im Speckmantel	2,25	2,50
Pikante Mini Quiche Lorraine	2,25	2,50
Vitello Tonnato-Röllchen	2,68	2,98
Roastbeefröllchen mit Zuckerschoten	2,68	2,98

VEGETARISCH STÜCK

Mini-Tartelette mit Artischockencreme und Olive	2,25	2,50
Cocktailspießchen mit Antipasti-Gemüse	2,03	2,26
Mini-Mozzarella und Zwergetomate am Spieß	2,03	2,26
Mini Quiche von Lauch und Pilzen	2,25	2,50
Safran Polenta mit Gemüsetatar	2,35	2,62



Bilder von oben nach unten:
Parma-Schinken-Säckchen mit Pesto Croûtons
Feige auf Taleggio
Mangold-Ricotta-Four mit Balsamicogelée

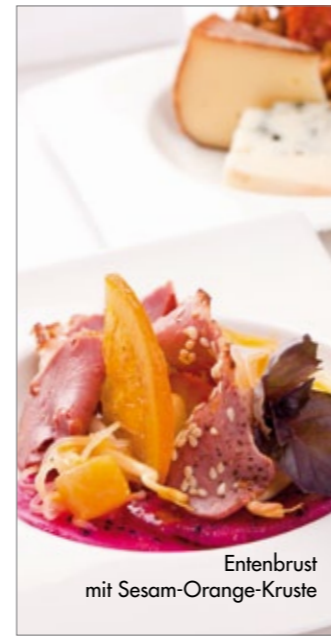
Mini-Tartelette mit Artischockencreme
Fingerfood-Variation
Crêpe vom Räucherlachs mit Zitronencreme

Zucchini-Schafskäseröllchen
Chili-Garnelen Spieß
Roastbeefröllchen mit Zuckerschoten

* 19% MWST. müssen angesetzt werden, wenn sonstige Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) mitbestellt werden



Süße Fingerfood-Kreationen



Entenbrust
mit Sesam-Orange-Kruste



Auswahl an Cocktailgerichten

FINGERFOOD

MWST. 7 % 19 %*

- kleine appetitliche Snacks
- teilweise auf kleinen Spießchen
- bequem ohne Besteck zu verzehren
- ab 10 Stück je Sorte

KÄSE		STÜCK
Fourme d'Ambert auf Pumpernickel.....	2,35	2,62
Dattel gefüllt mit Mandel-Mascarponecrème	2,03	2,26
Feige auf Taleggio	2,03	2,26
Kirschtomate mit Basilikumkäse gefüllt.....	2,25	2,50
Obatzda mit Radieschen auf Brez'n Brot	1,93	2,14
Zucchini-Schafskäse-Öllchen.....	2,35	2,62
Heukäse aus Südtirol mit Parmaschinken.....	2,57	2,86
Aufgeschlagener Walnussfrischkäse im Mini-Brioche.....	2,03	2,26
Parmesan-Oliven-Plätzchen mit Ziegenfrischkäse und Pesto	2,35	2,62
Käsespieß mit Weintrauben	1,82	2,02
Mangold-Ricotta-Four mit Balsamicogelée.....	2,57	2,86

SÜSSES FINGERFOOD		STÜCK
Dallmayr Petit Four.....	2,03	2,26
Mini-Schokoladen-Orangen-Tarte.....	2,03	2,26
Obstfour im Mürbeteigartellette.....	1,93	2,14
Beerenfour auf Baumkuchen.....	2,46	2,74
Bunte Fruchtspieße natur.....	1,82	2,02
Bunte Fruchtspieße in Mandelschokolade	2,14	2,38
Erdbeeren getaucht in Dallmayr Schokolade.....	1,93	2,14
Ananasspieße in Kokosflocken	1,93	2,14
Kleine saftige Kuchenstücke von verschiedenen Blechkuchen.....	1,93	2,14

LES PETITS		STÜCK
Kleine Mandelhäufchen.....	2,68	2,98
Zitronentörtchen mit karamellierter Zitrone	2,68	2,98
Himbeer-Vanille-Türmchen mit Blattgold	2,68	2,98
Zuppa Romana.....	2,68	2,98
Grand Cru Mousse au chocolat „Gisalo“	2,68	2,98
Kleiner Schokoladenkuchen mit weichem Kern	2,68	2,98
Mohn-Korianderküchlein mit Früchtecarré	2,68	2,98

COCKTAILGERICHTE

MWST. 7 % 19 %*

- aus der hauseigenen Küche
- auf dekorativen Tellern,
Schalen und Gläsern angerichtet
- auf Wunsch auch auf
hochwertigem Einweggeschirr
- ab 10 Stück je Sorte

FISCH		STÜCK
Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuteröl auf Rucola Salat.....	4,82	5,36
Mousse von geräuchertem Lachs mit Gravad Laks umlegt und Salatgarnitur.....	4,49	5,00
Ziegenkäseterrine mit Lauch und eingelegten Flusskrebsschwänzen	4,60	5,12

FLEISCH		STÜCK
Gebratene Perlhuhnbrust mit Melonenkugel und Tomaten-Pfeffersauce.....	4,39	4,88
Porchetta Arrosta – Gegrilltes Spanferkel auf Kartoffelrucolasalat mit Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette	4,07	4,52
Vitello Tonnato – Blätter von der Kalbslende mit Thunfischcrème und Kapern.....	4,39	4,88
Parmaschinken mit Parmesan und Antipasti.....	4,17	4,64
Steirischer Kalbstafelspitzsalat mit Meerrettichspänen	3,85	4,28
Rosa gebratene Hochrippe vom Weideochsen mit mariniertem grünen Spargel	4,49	5,00
Entenbrust mit Sesam-Orangen-Kruste auf asiatischem Glasnudelsalat.....	4,39	4,88

VEGETARISCH		STÜCK
Blattsalate mit gerösteten Pilzen, Holzofencroustons und Sonnenblumenkernen (Dressing separat).....	2,57	2,86
Tomaten-Basilikum-Frischkäseterrine mit Spinatsalat und Pinienkernen.....	2,78	3,09
Internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten garniert.....	3,96	4,40



Indischer Geflügelsalat



Auswahl an verschiedenen Delikatess-Salaten



Dallmayr Brez'n



Frische Dallmayr Backwaren

DELIKATESS-SALATE

MWST. 7 % 19 %*

- aus der hauseigenen Küche
- für Sie in Schalen angerichtet und garniert

FISCH	PRO KG	
Meeresfrüchtesalat.....	44,94	49,98
Riesengarnelen in Chilisauce	81,32	90,44
Shrimps in Cocktailsauce.....	41,73	46,41
Räucherlachs-Apfel-Sellerie-Salat	31,03	34,51
Nordseekrabbensalat.....	72,76	80,92
Crabmeat Salat.....	101,65	113,05

DALLMAYR TIPP
Alle unsere Delikatess-Salate bieten wir Ihnen als Imbiss für zwischendurch verzehrbereit an. Wir empfehlen Ihnen 150 g pro Person zu kalkulieren

FLEISCH	PRO KG	
Amerikanischer Salat	24,61	27,37
Geflügelsalat „Madras“	26,75	29,75
Indischer Geflügelsalat	23,54	26,18
Mailänder Salat	19,26	21,42
Münchener Wurstsalat	23,54	26,18
Pagodensalat (Hähnchensalat mit Mandarinenfilets).....	24,61	27,37
Rindfleischsalat	29,96	33,32
Schweizer Wurstsalat	23,54	26,18

Denken Sie auch an Brot oder Baguette!

VEGETARISCH	PRO KG	
Antipasti misti	37,45	41,65
Kartoffelsalat	13,91	15,47
Waldorfsalat	21,40	23,80
Artischockenherzen in Vinaigrette	26,75	29,75
Pastasalat mit Ricotta.....	21,40	23,80

Fragen Sie uns bitte nach unserem aktuellen Monats-Salat.

BROT & BACKWAREN

MWST. 7 % 19 %*

- tagesfrisch gebacken
- handwerkliche Bäckerqualität ohne Zusatzstoffe

BROTE	STÜCK	
Original französisches Baguette, doppelt gebacken	3,42	3,81
Roggenbaguette.....	2,25	2,50
Olivenbrot.....	3,75	4,17
Walnussbrot	3,75	4,17

BACKWAREN	STÜCK	
Dallmayr Brez'n	1,18	1,31
Partysemmeln, verschiedene Sorten	0,54	0,60
Croissants	1,28	1,43
Mini-Croissants natur	0,96	1,07
Mini-Croissants mit Schokolade gefüllt	1,07	1,19
Mini-Plundergebäck	1,93	2,14
Feines Käsegebäck (150 g Packung)	5,89	6,55
Cocktailgebäck (100 g Beutel).....	2,78	3,09
Dallmayr Kaffeegebäck (lose).....	KG 44,94	49,98

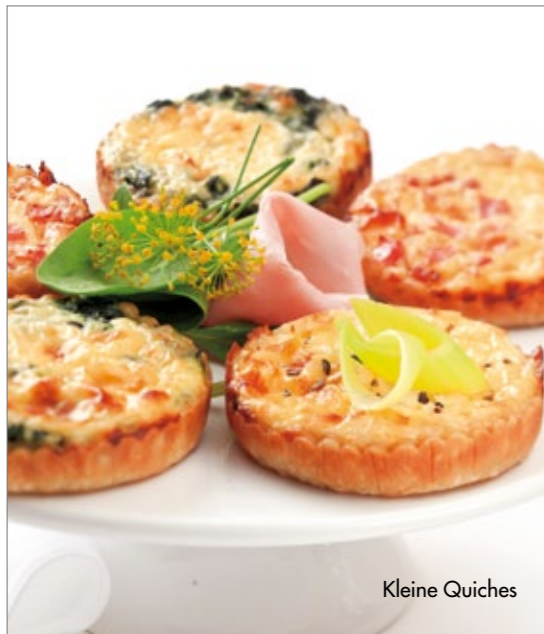
SANDWICHES & BREZ'N

- 2 köstliche Dreiecksandwiches
- tagesfrisch für Sie zubereitet
- auf Wunsch bereiten wir Ihnen die Sandwiches geviertelt als Mini-Tramezzini vor

SANDWICHES	STÜCK	
Geräucherter Lachs malossol mit Ei	4,60	5,12
Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse.....	4,17	4,64
Mediterranes Vitello Tonnato (Tomaten-Olivenbrot)	4,60	5,12
Roastbeef mit Sauce Tartare (Roggenbrot).....	4,39	4,88
Französischer Tortenbrie mit Birne und Feigencreme (Walnussbrot)	4,60	5,12

DALLMAYR TIPP
Ideal bei Meetings und für den größeren Hunger!

BELEGTE BREZ'N	STÜCK	
Dallmayr Butterbrez'n	1,39	1,55
Dallmayr Brez'n mit Lachsfrischkäse	1,82	2,02
Dallmayr Brez'n mit Kräuterfrischkäse	1,82	2,02
Dallmayr Brez'n mit Emmentaler und Prager Schinken	2,03	2,26



Kleine Quiches



Cocktailgebäck



SNACKS

MWST. 7 % 19 %*

- aus der hauseigenen Küche
- zum Selbsterwärmen

COCKTAILGEBÄCK GEFÜLLT MIT	STÜCK	
Hackfleisch und Spinat	2,68	2,98
Würstchen	2,68	2,98
Pilzen	2,68	2,98
Schafskäse und Spinat	2,68	2,98
Kleines Lachshörnchen	2,68	2,98
Kleines Schinkenhörnchen	2,68	2,98
KLEINE QUICHE MIT	STÜCK	
Schinken (ca. 80 g).....	3,00	3,33
Lauch (ca. 35 g).....	2,78	3,09
Spinat (ca. 25 g).....	2,78	3,09
Käse-Broccoli (ca. 35 g).....	2,78	3,09

SUPPEN

- aus der hauseigenen Küche
- zum Selbsterwärmen
- je Portion 250 ml
- gerne liefern wir Ihnen bei Bedarf gegen Aufpreis eine Kochplatte und einen Topf zum Erwärmen mit
- ab 4 Portionen

	PORTION	
Dallmayr Hummersuppe	5,89	6,55
Rinderconsommé mit Kalbsbrätspätzle	4,28	4,76
Ungarischer Gulaschsuppentopf	5,35	5,95
Getrüffel Petersilienwurzelsuppe.....	4,28	4,76
Kartoffelsuppe mit gerösteten Pilzen.....	3,21	3,57
Tomatencremesuppe	3,21	3,57

DALLMAYR BUFFETS

Für jeden Geschmack und jede Veranstaltung das passende Buffet!
Vom Wellness Buffet bis zur Münchner Brotzeit bereitet das Dallmayr Team Ihnen gerne eine Gaumenfreude.

In der hauseigenen Küche werden alle Buffets tagesfrisch auf dekorativen Porzellanplatten und -schalen angerichtet. Gerne arrangieren wir Ihnen die Speisen auf Wunsch auf hochwertigen Einwegplatten.

Alle Buffets können Sie ab 10 Personen bestellen.
Denken Sie auch an Desserts und Süßspeisen als Ergänzung Ihres Buffets.



Italienisches Buffet



Gespickter Rehrücken mit exotischen Früchten



Erlesene Käsespezialitäten



Kalbslendchen mit Spargel



Heißgeräucherter Stremellachs

BUFFET INTERNATIONAL

Roggenfarine, Baguette und Partysemmeln
 Leicht gesalzene Landbutter
 Pagode von thailändischen Riesengarnelen mit Limonen-Pfeffer-Dressing
 Hausgebeizter Gravad Laks mit Dill-Senf-Sauce
 Geräuchertes Forellenfilet mit gekräuterter Crème fraîche
 Indonesischer Salat mit Shrimps
 Hochrippe vom bayrischen Weideochsen, rosa gebraten mit Sauce Tartare
 Perlhuhnterrine mit grünem Spargel und Orangen-Thymian-Sauce
 Gespickter Rehrücken mit exotischen Früchten garniert und Cumberlandsauce
 Artischockenherzen mit Kräutersauce
 Waldorfsalat
 Erlesene Käsespezialitäten mit frischen Früchten garniert

GEDECKPREIS PRO PERSON 7% 45,48 19%* 50,58

CLASSIC BUFFET

Roggenfarine, Baguette und Party-Semmeln
 Leicht gesalzene Landbutter
 Heißgeräucherter Stremellachs mit Estragon-Meerrettich-Crème und Keta Kaviar
 Marinierte Grönlandgarnelen mit Mangofilets garniert
 Exotischer Geflügelsalat mit Cashewkernen in Currydressing
 Kalbslendchen mit Spargel und Tomate auf Geflügellebercrème
 Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kräutercreme
 Marinierte Austernpilze mit Kräutern und Schalotten
 Gartensalate mit Trüffelcroûtons, Vinaigrette und Schnittlauchdressing
 Internationale Käsespezialitäten mit frischen Früchten garniert

GEDECKPREIS PRO PERSON 7% 31,89 19%* 35,46

ITALIENISCHES BUFFET

Weißbrot aus der Toskana, Vinschgauer und Party-Semmeln
 Tomaten-Thymianbutter
 Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchöl auf Rucola-Salat
 Perlhuhnterrine mit Morcheln und eingelegten Balsamicozwetschgen
 Italienischer Landschinken mit Melone und Feigen
 Vitello Tonnato
 Mailänder Salat mit Nudeln, Hähnchenbrust und gekochtem San Leo Schinken
 Antipasti misti: Zucchini, Paprika, Austernpilze, Fenchel und Oliven in kaltgepresstem Olivenöl pikant mariniert
 Gebratene Auberginenscheiben mit Kräuterfrischkäse gefüllt
 Büffel-Mozzarella-Kugeln und Kirschtomaten mit frischem Basilikum
 Italienische Käsespezialitäten mit frischen Früchten

GEDECKPREIS PRO PERSON 7% 31,67 19%* 35,22



Filet Wellington



Wellness Buffet



Garnierte Bauernente



Wildpastete mit gefüllter Birne

WELLNESS BUFFET

Vital-Brotauswahl und Butter
 Mariniertes Rotbarbenfilet auf Melonen-Papayasalsa mit frischer Minze
 Kräuter-Limonenparfait mit geräuchertem Lachs
 Vitalis Salat mit Garnelen in Joghurt-Zitronencreme
 Gebratene Maispouardenbrust auf rosa Grapefruit
 Artischocken mit Himbeervinaigrette und italienischem Landschinken
 Grüner Spargel mit Macadamianuss-Vinaigrette
 und geschmolzenen Kirschtomaten
 Gemüse Couscous mit weißem Tomatenschaum
 Risoni-Nudelsalat mit glasierter Paprika
 Ziegenfrischkäsenocken mit Feigenmarmelade
 Avocadospalten mit Ingwerdressing

GEDECKPREIS PRO PERSON 7% 34,78 19 %* 38,68

BUSINESS BUFFET

Salat der Saison
 Gefüllte Eier auf Gemüsesalat mit Rauchlachs und Shrimps
 Geflügelsalat „Madras“ mit Kichererbsen,
 Lauch und Cashewkernen in Currycreme
 Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Specksalat
 Filet Wellington mit gebratenen Pilzen und Sauce Gribisch
 Tomaten-Mozzarella Quiche
 Basilikumtopfen mit Tomatensugo

GEDECKPREIS PRO PERSON 7% 26,75 19 %* 29,75

BAYRISCHES BUFFET

Würzige Brotsorten und Buttertöpferl
 Original Griebenschmalz
 Geräuchertes Forellenfilet und Lachstropfen an Sahnemeerrettich
 Bismarckheringssalat mit Apfel, Gurke und Sauerrahm
 Gebratenes Kalbspflanzerl mit Knoblauch-Kräutersauce
 Garnierte Bauernente mit eingelegtem Kürbis
 Ochsenlende mit mariniertem Gemüse garniert und Pfeffercreme
 Wildpastete mit gefüllter Birne
 Münchner Wurstsalat
 Kartoffelsalat
 Semmelknödelsalat mit Radieschen
 Käsebrett mit Obatzdem, Höhlenemmentaler, Bavaria Blu,
 Allgäuer Bauernlaiberl, Rahmcamembert und bayrischem Ziegenkäse

GEDECKPREIS PRO PERSON 7% 33,71 19 %* 37,49

MÜNCHNER BROTTZEIT

Würzige Brotsorten und Brez'n mit Sauerrahmbutter
 Garniertes Brotzeitbrett mit Karreespeck, Bauernleberwurst,
 Kaminwurz'n und Schwarzgeräuchertem
 Weißwürste mit süßem Senf, Wiener mit mittelscharfem Senf
 Dallmayr Fleischpflanzerl mit Ketchup
 Gemüsepflanzerl
 Obatzda und Bergkäse mit roten Zwiebeln,
 Radieschen und Radi auf dem Holzbrett garniert
 Kartoffelsalat mit frischen Gurken

GEDECKPREIS PRO PERSON 7% 20,33 19 %* 22,61



Zitronentarte



Dallmayr Torte



Mousse und Crémiges

KUCHEN & TORTEN

MWST. 7% 19%*

- tagesfrisch für Sie produziert
- aus der hauseigenen Patisserie

KLEINE KUCHEN UND TORTEN IM GANZEN	STÜCK	
Prinzregententorte.....	17,98	19,99
Rum-Trüffeltorte	17,98	19,99
Sachertorte	17,98	19,99
Aargauer Rüblitorte.....	17,98	19,99
Obsttorte	18,73	20,83
Himbeerkuchen.....	18,73	20,83
Dallmayr Torte.....	30,50	33,92

TARTES	STÜCK	
Birnentarte.....	10,49	11,66
Apfeltarte.....	10,49	11,66
Aprikosen-Mandeltarte.....	10,49	11,66
Kirsch-Sauerrahmtarte	13,38	14,88
Zitronentarte	14,77	16,42
Mango-Ananastarte.....	13,38	14,88
Tarte der Saison.....	13,38	14,88

STRUDEL	STÜCK	
Topfenstrudel	6,96	7,74
Apfelstrudel	7,70	8,57
Kirschstrudel	7,70	8,57

DALLMAYR TIPP
Gerne können Sie die Strudel (ca. 500 g) in der Aluminiumschale selbst erwärmen.

DESSERTS & SÜSSSPEISEN

MWST. 7% 19%*

- tagesfrisch für Sie produziert
- aus der hauseigenen Patisserie
- praktisch portionsweise angerichtet
- ein exklusiver Genuss

MOUSSE UND CRÉMIGES	STÜCK	
Bayrisch Crème mit Himbeeren.....	2,68	2,98
Mousse au chocolat von der Dallmayr Zartbitterschokolade.....	2,68	2,98
Weißes Mousse au chocolat von der Dallmayr Schokolade.....	2,68	2,98
Panna Cotta mit Vanille und Aprikosenmark.....	2,68	2,98
Mangomousse mit exotischen Früchten	2,68	2,98
Tiramisù vom Dallmayr Kaffee	2,68	2,98
Pralinencreme mit Knusperperlen	2,68	2,98
Mousse von der schwarzen Johannisbeere mit Waldbeeren	2,68	2,98
Vanille-Milchreis mit Erdbeeren	2,68	2,98

Fragen Sie uns bitte nach unserem aktuellen Monats-Dessert.

FRUCHTIGES	STÜCK	
Dallmayr Rote Grütze mit Vanillesauce.....	2,68	2,98
Frischer Fruchtsalat mit karamellisierten Mandeln	2,89	3,21

DALLMAYR CHARLOTTEN	1 TORTE Ø 18 CM	1 PORTION
Guanaja (zweierlei Mousse au chocolat)	21,19 23,56	4,82 5,36
Mango (mit Mandelstücken).....	21,19 23,56	4,82 5,36
Champagner Charlotte.....	21,19 23,56	4,82 5,36
Cassis-Mandel Charlotte.....	21,19 23,56	4,82 5,36
Monats Charlotte.....	21,19 23,56	4,82 5,36

DALLMAYR TIPP
Da wir für Sie immer neue Kreationen entwickeln, fragen Sie bitte nach unseren Saison-Charlotten.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MWST. 19 %

- können gekühlt angeliefert werden
- gerne nehmen wir ungeöffnete Flaschen und Leergut innerhalb einer Woche zurück

DALLMAYR TIPP
Zum Empfang (ca. 1-2 Stunden) empfehlen wir pro Gast 1-2 Gläser Schaumwein, 0,5 Liter Wasser, 0,2 Liter Wein und 0,2 Liter Saft

GEROLSTEINER MINERALWASSER

Spritzig	0,75 l	2,86
Stille Quelle Medium	0,75 l	2,86
Naturell	0,75 l	2,86

Grundpreis: 1L 3,81

APFELSAFT WOLFRA

100% Fruchtgehalt.....	1,00 l	3,45
------------------------	--------	------

ORANGENSAFT WOLFRA

100% Fruchtgehalt.....	1,00 l	3,45
------------------------	--------	------

BIONADE

Holunder	0,33 l	2,62
Ingwer-Orange.....	0,33 l	2,62

Grundpreis: 1L 7,94

FRISCH GEPRESSTER FRUCHTSAFT

Orangensaft	1,00 l	7,14
Grapefruitsaft		
Kiwi-Run (Kiwi-Apfel)		
Coco Beete (Kokos-Rote Beete)		
Spring Jumper (Ananas-Apfel-Orange)		
Mexican Hit (Avocado-Banane-Apfel)		
Hawaii Cocktail (Mango-Orange-Zitrone)		
Mambo Heat (Orange-Maracuja-Kiwi)		
Energizer (Karotte-Orange-Apfel)		
Paplatu (Papaya-Ananas-Orange)		
Caramba (Grüne Melone-Kiwi-Apfel)		
Sommer Cocktail (Erdbeer-Orange-Zitrone)		
Orient Express (Brombeer-Himbeer-Orange)		
Pessego (Gelbe Melone-Pfirsich-Orange)		
Hollywood Dream (Kokos-Ananas-Banane-Orange)		
Vitamin Power (Papaya-Guave-Banane-Orange)		

SEKT, SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

MWST. 19 %

- können gekühlt angeliefert werden
- gerne nehmen wir ungeöffnete Flaschen und Leergut innerhalb einer Woche zurück

PROSECCO »DALLMAYR VALDOBBIADENE«

Prosecco Superiore Extra dry Italien, Venetien	0,75 l	12,97
---	--------	-------

Grundpreis: 1L 17,29

RIESLING-SEKT »DALLMAYR MEISTERCUVÉE«

2010 Riesling extra trocken Deutscher Sekt b. A. Pfalz, Flaschengärung	0,75 l	11,78
---	--------	-------

Grundpreis: 1L 15,71

ROSÉ-SEKT »DALLMAYR ROSÉ BRUT«

Deutscher Sekt, Flaschengärung	0,75 l	12,97
--------------------------------------	--------	-------

Grundpreis: 1L 17,29

CHAMPAGNE DALLMAYR

Premier Cru Brut	0,75 l	43,79
------------------------	--------	-------

Grundpreis: 1L 58,39

DALLMAYR PREMIER PÊCHE

Feiner französischer Mousseux aus Weißwein mit einem Hauch von weißen Pfirsichen	0,75 l	15,11
---	--------	-------

Grundpreis: 1L 20,15

DALLMAYR PÊCHE LÉGÈRE

Alkoholfrei	0,75 l	8,57
-------------------	--------	------

Grundpreis: 1L 11,42

Natürlich haben wir auch die großen und edlen Champagnermarken Frankreichs in unserem Sortiment.
Bitte fragen Sie uns nach Jahrgang und Flaschengrößen.

CRUSHED ICE

ca. 26 l im Thermobehälter		22,61
----------------------------------	--	-------

Grundpreis: 1L 0,87

EISWÜRFEL

ca. 19 l im Thermobehälter		22,61
----------------------------------	--	-------

Grundpreis: 1L 1,19



WEISSWEINE

MWST. 19 %

- können gekühlt angeliefert werden
- gerne nehmen wir ungeöffnete Flaschen und Leergut innerhalb einer Woche zurück

2011 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO D.O.C. CONTRADA BUSCHE
 Monaco, Marken – Italien,
 saftig 0,75 l 7,74
Grundpreis: 1L 10,31

2009 HACIENDA CHARDONNAY
 Hacienda Wine Cellars, Sonoma, Kalifornien
 Crémig schmelzender Charakter,
 feine Aprikosenfrucht, trocken 0,75 l 10,47
Grundpreis: 1L 13,96

2011 RIESLING „VON BUHL“ EDITION DALLMAYR
 Qualitätswein b. A. Pfalz Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim
 Frischer, klarer Dufteindruck mit Anklängen von Apfel,
 Birne und Pfirsich – ein Allrounder.
 lebendig, animierend, trocken 0,75 l 11,66
Grundpreis: 1L 15,54

2011 ESCHERNDORFER LUMP SILVANER KABINETT TROCKEN
 Qualitätswein mit Prädikat, Franken
 Weingut Rainer Sauer, Deutschland
 Mineralische Auftakte, reife Birne und Apfel,
 klar und reintönig 0,75 l 12,85
Grundpreis: 1L 17,14

2011 POLZ GRASSNITZBERG „54A“
 Qualitätswein Südsteiermark
 Weingut Erich & Walter Polz, Österreich
 Offenes von Williamsbirnen und Marillen dominiertes Bukett
 Reife mundfüllende Frucht, Gaumen auskleidend mit viel
 Schmelz und trotzdem großer Lebendigkeit, trocken 0,75 l 15,23
Grundpreis: 1L 20,30

2011 SANCERRE A. C. BLANC „CUVÉE G.C.“
 Jean Max Roger, Loire, Frankreich
 Feine Feuersteinnote, am Gaumen stimmige Fortsetzung,
 saftig, lebendig, trocken 0,75 l 19,99
Grundpreis: 1L 26,65

DALLMAYR TIPP
 Lauwarme Drinks sind Stimmungskiller!
 Gerne liefern wir Ihnen Eis zur
 Weiterkühlung mit.

ROTWEINE

MWST. 19 %

- gerne nehmen wir ungeöffnete Flaschen und Leergut innerhalb einer Woche zurück

2009 PRIMICIA CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA RIOJA D.O.C.A.
 Dallmayr Wein des Jahres 2012, Bodegas Casa Primicia, Spanien
 Überzeugt mit komplexem Duft roter und blauer Waldbeeren und
 Anklängen von Zedern und Gewürzen. 100% Tempranillo, fließt die
 saftig-mundfüllende Frucht dicht und konzentriert durch den Mund
 und klingt am Gaumen noch lange nach. Perfekt platziertes Holz
 ergänzt den samtig-hamonischen Gesamteindruck 0,75 l 8,21
Grundpreis: 1L 10,95

2009 HACIENDA MERLOT
 Hacienda Wine Cellars, Sonoma, Kalifornien
 Ausladendes Bouquet, am Gaumen nuanciert
 und ausgewogen, trocken 0,75 l 11,19
Grundpreis: 1L 14,91

2008 BALTASAR GRACIAN TEMPRANILLO VINAS VIEJAS
 Calatayud D.O., San Alejandro, Spanien
 Warm und füllig, saftige Frucht mit feinen Würznoten,
 fruchtbetonter Nachhall, trocken 0,75 l 14,04
Grundpreis: 1L 18,72

2009 CHATEAU BONFORT
 Montagne St. Emilion A.C., Bordeaux, Frankreich
 Duft von reifen Pflaumen und Waldboden, am Gaumen
 feiner Schmelz, würzig mit klarer Fruchtprägung, trocken 0,75 l 14,88
Grundpreis: 1L 19,83

2010 ZWEIGELT EDITION DALLMAYR
 Qualitätswein Burgenland
 Weingut Claus Preisinger, Österreich
 Ein Strauß der verschiedensten Kräuter spielt sich in den Vordergrund
 dahinter Weichselkirsche und Pflaumen. Klar strukturiert,
 eine lebendige Säure baut Spannung und Druck auf, trocken 0,75 l 15,35
Grundpreis: 1L 20,47

2010 PINOT NOIR „STEINFELSEN“ EDITION DALLMAYR
 Qualitätswein b. A.
 Baden, Weingut Holger Koch, Bickensohl
 Kühle Rotbeerigkeit sowie die Frische eines Weißweins.
 Feines Tannin sorgt für Druck und Animation, trocken 0,75 l 17,26
Grundpreis: 1L 23,01

IST IHR LIEBLINGSWEIN NICHT DABEI?

Wir halten für Sie internationale Weine in reicher Auswahl bereit. Gerne unterbreiten wir Ihnen zu Ihren Speisen die passende Weinempfehlung.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir uns Jahrgangswchsel und damit verbundene Preisänderungen vorbehalten.



NEBENLEISTUNGEN

MWST. 7 % 19 %*

DALLMAYR TIPP

Für den Begrüßungsdrink benötigen Sie Sektgläser. Große Weißweingläser können auch für Bowle oder einen leichten Rotwein genutzt werden.

Gerne vermieten wir Ihnen Besteck, Gläser, Porzellan, Tischwäsche, Mobiliar und Zubehör. Je nach Aufwand errechnen wir Ihnen die für Ihren Anlass günstigste Miet-Pauschale.

In der Regel gilt folgender Grundpreis:	PRO TEIL
Aufwand für Leihgeschirr / Zubehör (<i>einmalig</i>).....	29,75
Porzellan, Glas, Besteck (<i>verschiedene Verpackungseinheiten</i>)	0,42

LIEFERKONDITIONEN

SELBSTABHOLUNG / LIEFERUNG – SIE HABEN DIE WAHL

Die bestellten Waren können zum vereinbarten Zeitpunkt in der Zeit von Montag bis Samstag zwischen 9:00 Uhr und 18:00 Uhr beim Pförtner der Alois Dallmayr KG in der Altenhofstraße abgeholt werden.

Auf Wunsch des Auftraggebers werden die Waren ab einem Auftragswert von 100,00 Euro von der Alois Dallmayr KG auch geliefert. Für die Lieferung gelten die folgenden Konditionen:

Innerhalb des Stadtgebietes von München berechnen wir eine Lieferpauschale von 19,26 21,42

Für Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes von München berechnen wir je gefahrenen Kilometer 1,61 1,79

Lieferungen erfolgen Montag bis Freitag (außer Feiertag) zwischen 09.00 Uhr und 17.00 Uhr. Abweichende Liefertermine können selbstverständlich individuell vereinbart werden und verursachen Mehrkosten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GELTUNGSBEREICH

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die der Kunde („Auftraggeber“) mit der Alois Dallmayr KG über Cateringleistungen (z.B. Bereitstellung oder Lieferung von Speisen und Getränken, Equipment, Service) schließt.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der jeweils anfallenden Mehrwertsteuer. Alle Angebote sind bis zur Auftragsannahme frei bleibend.

MINDESTAUFTRAGSWERT

Der Mindestauftragswert beträgt bei Abholungen 80,00 Euro. Zustellungen werden ab einem Auftragswert in Höhe von 100,00 Euro durchgeführt.

BEANSTANDUNGEN

Der Auftragnehmer wird gebeten, die Ware bei Abholung bzw. Lieferung zu prüfen und der Alois Dallmayr KG baldmöglichst etwaige Mängel, die der Auftraggeber feststellt, mitzuteilen. Sollten Qualitätsmängel tatsächlich einmal vorkommen, ist die Alois Dallmayr KG damit besser in der Lage, schnell zu reagieren. Etwaige Rechte des Auftragnehmers werden damit jedoch nicht beschränkt oder ausgeschlossen. Ein Umtausch falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Für Mängel, die auf eine unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber zurückzuführen sind, übernimmt die Alois Dallmayr KG keine Haftung.

BEZAHLUNG

Die Waren sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungserhalt ohne jeden Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung (einschließlich Nebenforderungen) bleiben sämtliche Waren im Eigentum der Alois Dallmayr KG. Aufträge von Neukunden (ohne Kundennummer) können nur angenommen werden bei Bezahlung per Nachnahme, per Vorauskasse oder per Abbuchung vom Kreditkartenkonto. Alois Dallmayr KG akzeptiert Master Card, American Express, Eurocard und Visa-Card. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, mit eigenen Ansprüchen gegen die Zahlungsansprüche der Alois Dallmayr KG aufzurechnen, es sei denn, die Forderungen sind unstrittig oder rechtskräftig festgestellt.

KÜNDIGUNG

Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Cateringauftrags nach Maßgabe folgender Regelungen berechtigt. Kündigt der Auftraggeber, ohne dass die Alois Dallmayr KG hierfür einen wichtigen Grund gegeben hat, erfolgt die nachfolgende Berechnung: bis 5 Werktagen vor Beginn der Veranstaltung werden die bereits angefallenen Aufwendungen in voller Höhe in Rechnung gestellt. Erfolgt die Kündigung später, wird die vereinbarte Vergütung berechnet. Die Alois Dallmayr KG zieht jedoch ersparte Aufwendungen ab. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis vorbehalten, dass die ersparten Aufwendungen höher sind, als von Alois Dallmayr KG angeben.

HAFTUNG

Ansprüche des Auftraggebers auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Auftraggebers aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch die Alois Dallmayr KG, ihrer gesetzlichen Vertreter oder ihrer Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung zur Erreichung des Ziels des Vertrags notwendig sind.

Bei der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die Alois Dallmayr KG nur auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden, wenn dieser einfach fahrlässig verursacht wurde, es sei denn, es handelt sich um Schadensersatzansprüche des Kunden aus einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Die Einschränkungen der beiden vorgehenden Absätze gelten auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen der Alois Dallmayr KG, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden. Die Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes bleiben unberührt.

VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG VON MIETGEGENSTÄNDEN

Alle von der Alois Dallmayr KG angelieferten Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Alois Dallmayr KG und werden dem Auftraggeber leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellt. Alle von der Dallmayr KG leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände sind pfleglich zu behandeln und nach Beendigung der Veranstaltung, wenn nicht anders vereinbart, unverzüglich zurückzugeben.

Dem Auftraggeber obliegt für die leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände von der Überlassung bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung, Zerstörung oder Verlust von Gegenständen trägt der Auftraggeber die Kosten der Reparatur (bei Beschädigung) bzw. der Wiederbeschaffung (bei Zerstörung oder Verlust).

VERSCHIEDENES

Sämtliche vom Auftraggeber erhobenen persönlichen Daten werden vertraulich behandelt. Es werden ausschließlich die für die Ausführung des Auftrags notwendigen Daten gespeichert und nur im erforderlichen Rahmen an verbundene Unternehmen und Zusteller bzw. an Banken zur Abrechnung weitergegeben.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Bitte beachten Sie, dass Aufträge ohne Unterschrift nicht bearbeitet werden können.



DALLMAYR
PARTY & CATERING
Dienerstraße 14 - 15
D - 80331 München

Tel.: 089 / 2135 - 203
Fax: 089 / 2135 - 393
lieferservice@dallmayr.de
www.dallmayr-catering.de