

# zzg cateringkarte

## Was Warmes.

Für das „zurück zum Glück“ Gefühl at home! Oder im Büro. Oder für die nächste Veranstaltung... Alternativ zu unserer Fingerfoodkarte finden Sie hier unsere „klassischeren“ Speisen zum Genuss außer Haus. Alle unsere Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und werden vom zzg Küchenteam in leckere Köstlichkeiten verwandelt!

## Aus der Suppenschale.

Unsere Suppen (300ml) liefern wir in einem Wärmerechaud. Dazu reichen wir frisches Brot\*. Mindestabnahmemenge: 3 Liter/ Sorte

Klassische Kartoffel/ Buntes Gemüse der Saison/ Kräuterschmand<sup>vegan</sup>.  
6,90 Euro

Klassische Erbse/ Suppengrün & Lorbeer/ Röstbrotwürfel<sup>vegan</sup>  
6,90 Euro

Rote Linse/ Curry & Orange/  
Kokoschips<sup>vegan</sup>  
7,50 Euro

Süßkartoffel/ Kokos & Chili/  
Geröstete Erdnüsse<sup>vegan</sup>  
7,90 Euro

Rote Bete/ Kichererbse & Kreuzkümmel/  
Falafelchips<sup>vegan</sup>  
7,90 Euro

Strauchtomate/ Löwenzahnschmand<sup>veg.</sup>  
7,50 Euro

Minestrone/ Buntes Gemüse der Saison &  
Weiße Bohne/ Parmesan<sup>veg.</sup>  
7,90 Euro

Alle Suppen auf Wunsch:

+ Putenwiener + 2,90 Euro  
+ Nordseekrabben\* + 5,90 Euro

\* Regionales Qualitätsprodukt - Nicht bio-zertifiziert.

## Vom Teller.

Unsere warmen Speisen servieren wir in passenden Wärmerechauds. Kalte Komponenten werden in Gläsern & Steingut gereicht.  
Mindestabnahmemenge: 7 Portionen/ Sorte

Schnitzel vom Buchheister Landschwein/  
Kartoffel-Gurkensalat/  
Zitrone & Preiselbeere  
Unser Klassiker!  
19,80 Euro

2 Frikadellen vom Buchheister Rind/  
Sellerie-Kartoffelstampf/  
Grüner Salat & Himbeervinaigrette/  
Mittelscharfer Senf  
19,80 Euro

Freilandhuhn in Kräuterkruste/  
Röstkartoffeln & Kräuterschmand/  
Feldmöhrensalat mit Apfel & Cashews  
23,50 Euro

Wildlachsfilet in Kräuterkruste/  
Bulgursalat mit Roten Linsen & Minze/  
Kirschtomatenkompott  
23,50 Euro

Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse  
der Saison & Löwenzahnpesto/  
Kräuterschmand<sup>veg.</sup>  
14,50 Euro

2 Bulgurfrikadellen/  
Buntes Gemüse vom Blech/  
Röstkartoffeln & Ajvarschmand<sup>veg.</sup>  
16,50 Euro

Sellerieschnitzel in Knusperpanade/  
Kartoffel-Gurkensalat/  
Zitrone & Preiselbeere<sup>veg.</sup>  
16,50 Euro

## Ab in die Bowl.

Bau Dir Deine Salatbowl! Dazu reichen wir frisches Brot & Himbeervinaigrette.

Mindestabnahmemenge: 7 Portionen/ Sorte

Bunte Blattsalatvariation/ Humus/  
Feldmöhre/ Rote Bete & Datterino<sup>vegan</sup>  
11,50 Euro

+ Minzbulgur & Rote Linse<sup>vegan</sup> + 3,60 €  
+ Quinoa & Avocado<sup>vegan</sup> + 3,90 €  
+ Grilled Gemüse, lauwarm<sup>vegan</sup> + 3,90 €  
+ Ziegenkäse & Honigtomate<sup>veg.</sup> + 5,80 €  
+ Streifen vom Freilandhuhn + 6,80 €

## Fix und Fertig.

Hier finden Sie das, was alle wollen... Aus unseren beliebten Cateringbestellungen „Suppe & Belegtes“ haben wir vier leckere Kombinationen zusammengestellt...

Mindestabnahmemenge: 7 Portionen/ Sorte

Bella Italia! Back to the 90s. 17,00 €

Strauchtomatensuppe/ Löwenzahn-schmand/ Kartoffelbrot

3 belegte Semmelhälften:

- Büffelmozzarella & Datterinos
- Kräuterfrischkäse & Grilled Gemüse
- Italienische Salami & Rauke

Von Nachbars Feld. 17,00 €

Kartoffelsuppe/ Buntes Gemüse der Saison/ Kräuterschmand/ Kartoffelbrot

3 belegte Semmelhälften:

- Kräuterfrischkäse & Feldmöhre
- Wiesenblütenkäse & Grünzeug
- Bulettencarpaccio & Senfcreme

Aus dem Orientexpress. 17,00 €

Süßkartoffelsuppe/ Kokos & Chili/ Geröstete Erdnüsse/ Kartoffelbrot

3 belegte Semmelhälften:

- Ziegenfrischkäse Curry & Sprossen
- Falafeltaler, Mango & Grünzeug
- Tomatencreme & Bulgursalat

The Vegan Way. 17,00 €

Rote Linsensuppe mit Kokos & Orange, Kartoffelbrot

3 belegte Semmelhälften:

- Homemade Aufstrich Kichererbse
- Tomatencreme & Grilled Gemüse
- Kräutertofu, Datterino & Sprossen

## Gut zu Wissen.

Hier unsere Zusatzleistungen & weitere Infos zur Bestellabwicklung:

Personal:

29,00 Euro/ Stunde/ Mitarbeiter

Speisenteller: 1,30 Euro/ Stück

Suppenset (Teller & Löffel):

1,90 Euro/ Set

Besteckset (Messer & Gabel):

1,60 Euro/ Set

Glas nach Wahl (Sekt/ Wein/ Wasser):

1,70 Euro/ Stück

Stehtisch mit Husse (weiß):

39,00 Euro/ Stück

Tischtücher: 19,00 Euro/Stück

Stoffservietten: 4,00 Euro/Stück

Menükarte auf Holzbrett: 6,00 Euro/ Stück

Getränke: auf Anfrage

Dekoration: auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gilt die aktuelle Preisliste. Bisherige Karten und Angebote verlieren Ihre Gültigkeit.  
(Stand Juni 2020)

Der Mindestbestellwert für Lieferungen beträgt 150 €.

Abholungen sind ab einem Auftragswert von 75 € möglich.

Fingerfoodangebote finden Sie in unserer Cateringkarte „Fingerfood“.

Die Lieferung im Stadtgebiet Hannover wird mit einer Lieferpauschale von 15 Euro berechnet. Ab einem Bestellwert von 400 Euro entfällt diese Gebühr.

Weitere Liefergebiete auf Anfrage.

Allergene können im Stammhaus eingesehen werden.

Bestellungen bitte per Email an: [info@sjfaber.de](mailto:info@sjfaber.de).



Das zurück zum glück ist bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-039.  
Hindenburgstraße 7 30175 Hannover Zoo  
0511.89978880 [info@sjfaber.de](mailto:info@sjfaber.de)  
[www.zurueckzumglueck.de](http://www.zurueckzumglueck.de)