

# UNSER ANGEBOT FÜR FIRMEN

MITTAGS-MENÜS, geliefert Montag bis Freitag 11 – 14 Uhr

## SUPPEN

### Suppen

Rindsuppe mit Fritatten ACGI  
klare Gemüsesuppe mit Nudeln ACGI  
Tomatencremesuppe GI  
Zucchini-cremesuppe GI

## VEGETARISCHES

### Vegetarische-Speisen

Spinat-Schafskäsestrudel mit Joghurtsauce ACGIL  
Gemüse-Wok mit Pilzen und geräuchertem Tofu, Jasminreis FJ  
Zucchini-laibchen mit roter Paprikasauce und Wildreismischung ACGIL  
Tortellini mit Ricotta-fülle in Tomatinnen-Gorgonzolasauce ACGIL  
Gemüsecurry (Karfiol, gelbe Rüben, Paprika, Zucchini) mit Basmatireis I  
Gemüse-gulasch (Lauch, Karotten, Sellerie, Fisolen) mit Braterdäpfel GIJ  
Kürbis-gulasch mit Serviettenknödel ACGIJ  
Grillkäse auf Ratatouille mit Erdäpfelgratin GJ  
Broccoli-Erdäpfelgratin mit Käse CGIJ  
Gemüselasagne mit Paradeis-sauce ACGIJ

## FLEISCH

### Fleisch-Speisen

bunte Farfalle á la Carbonara mit gehacktem Ei ACG  
faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Lauch-Karottengemüse ACG  
Lasagne klassik ACG  
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel ACGIJ  
überbackene Schinkenfleckerln ACGIJ  
gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Dillfisolen AGIJ  
gebratene Hühnerkeulen mit Reis und Letschogemüse AFGI JL

### Ragouts aus aller Welt

Leicht im Stehen zu essen, optimal für Seminare, Schulungen, Meetings

Paprikahuhn mit Butterspätzle ACGI  
Curryhuhn mit Gemüse und Basmatireis AGIF  
Hühnerragout mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und Pignoli, Polentaschnitten IE  
Kalbsgulasch mit Rahmtopf und Knödel ACGI  
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti IJG  
steir. Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfel I  
Szedediner Krautfleisch mit Erdäpfelstrudel ACGI  
Boeuf Stroganoff mit Spiralnudeln ACG  
Chilli con carne mit Rindfleisch, Schwarzbrot A  
arabisches Lammragout mit Melanzani und Oliven, Cous Cous A

### Salate

bunter Blattsalat  
Eisbergsalat mit Paprika und Mais  
Rucolasalat mit Tomatinnen  
Paradeis-Gurken-Paprikasalat  
Rohkostsalat mit Kräutern und Zitrone  
Gurken-Schwarz-wurzelsalat mit Rahm G  
Weißkrautsalat  
Paradeissalat mit Jungzwiebel  
Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel

### Desserts

Fruchtsalat, dunkles Schokomousse G, Topfencreme mit Beeren G, Apfelstrudel CE

## RAGOUTS

## SALATE

## DESSERTS

2 verschiedene Hauptspeisen mit Beilagen und 2 Salate kosten:

ab 10 Pers. 14,-/Person

ab 20 Pers. 13,-/Person

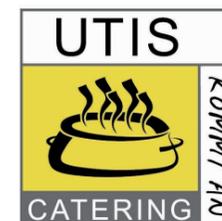
ab 30 Pers. 12,-/Person

Die Suppe zur Hauptsspeise kostet 1,- pro Person, für das Dessert zur Hauptspeise werden 2,- pro Person verrechnet. Die Speisen werden in Chafing-Dishes bzw. Schalen inkl. Vorlegebesteck aufgestellt.

Unsere entfernungsabhängigen Liefergebühren entnehmen sie bitte unserer Website bzw. Broschüre, unser gesamtes Catering-Angebot ersehen sie auf [www.utis-catering.com](http://www.utis-catering.com)

Zusätzliche Leistungen: Suppenteller und Löffel 1,17 pro Person, Teller und Besteck 1,75 pro Person, Dessert-Schale und Löffel 1,17 pro Person

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG



Brühler Str. 104, 2340 Mödling  
Tel.: 02236/378 761 [info@utis-catering.com](mailto:info@utis-catering.com)  
[www.utis-catering.com](http://www.utis-catering.com)

Bürozeiten: Mo – Fr 8 - 18 Uhr,  
Büro geöffnet in Mödling: Mo – Fr 9 -13 Uhr



A= Getreide B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Nüsse F= Soja G= Milch H= Schalenfrüchte I= Sellerie J= Senf K= Sesam L= Schwefel M= Lupinen N= Weichtier / Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.