

MAISON

Traiteur Carl 18.91



MAISON

Traiteur Carl 18.91

I MAISON TRAITEUR CARL 18.91

Liebe Gäste,

mit **Maison Traiteur Carl 18.91** ist mir der Spagat zwischen Tradition und Innovation gelungen, mit dem ich unserer Maxime „Kleines Budget - Großes Catering“ gerecht werde.

Als Caterer mit einer über hundertjährigen Geschichte wollte ich Anfang 2009 einen Trend hin zu regionalen und einfachen Speisen setzen. Dabei verspreche ich nicht zu viel, wenn ich behaupte, dass der Name Programm ist:

Traiteur - bekochte in Frankreich den Adel und das Großbürgertum

Carl - steht für meinen Urgroßvater, der unser Unternehmen einst gründete und dessen Philosophie bis heute von mir hoch gehalten wird.

18.91 - ist nicht nur unser Gründungsjahr, sondern auch der einheitliche Preis, zu dem wir Sie und Ihre Gäste zu einer kulinarischen Reise besonderer Art einladen (18,91 p.P.).

Und nun treten Sie ein, in die Welt von Traiteur Carl 18.91 und erleben Sie regionale, aber auch internationale Spezialitäten auf einem Marktplatz kulinarischer Genüsse.

Ihr Georg W. Broich



| DER KLEINE TRAITEUR

Bei der Buffetvariante müssen Sie und Ihre Gäste auf keine Spezialität aus dem Angebot von Traiteur Carl 18.91 verzichten. Ganz im Gegenteil – Sie haben den Vorteil, dass Sie bereits ab 30 Personen in den Genuss frischer, regionaler Köstlichkeiten – kalt und warm serviert – kommen. Die warmen Gerichte werden in K Pot Systemen angerichtet, eine sehr ästhetische Art warme Speisen zu präsentieren. Diese Systeme sind zudem energieeffizient und umweltschonend – auf die herkömmliche Brennpaste wird verzichtet. Die Speisen bleiben auf diese Art und Weise knackig und bekömmlich.



| DER KLEINE TRAITEUR

MAISON
Traiteur Carl 18.91



| DER KLEINE TRAITEUR

| DAS BROT

BROT: rösch gebacken mit hausgemachtem Rilette und Butter

KÄSE: mittelalter Gouda, Appenzeller, Grana Padano und Tortenbrie

SALAMI: luftgetrocknete Salami

SCHINKEN: geräucherter, luftgetrockneter Schinken

| DER SALAT

Drei knack-frische Salatvariationen im Weckglas:

- Toskanischer Geflügelsalat mit Kichererbsen
- Bulgur-Linsensalat mit Gemüse und Cashewnüssen
- Rucola-Salat mit Strauchtomaten, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen



| DER KLEINE TRAITEUR

| DIE PILZE

Feine Kräuter und intensives Aroma von Wald und Wiese

| DIE PASTA

Penne all' arrabiata mit frischen Strauchtomaten und Pinienkernen

| DAS SPANFERKEL

Mit deftigen Schnibbelkartoffeln und rheinischem Kartoffel- oder Krautsalat

| DAS DESSERT

Schokoladen- und Vanillepudding im Weckglas mit Fruchtchutneys



I DER PREIS

I ARRANGEMENT I

Brot, Käse, Salami, Schinken, Salat,
Spanferkel, Dessert

ab 30 bis 50 Personen: € 24,50 p. P.

I ARRANGEMENT II

Brot, Käse, Salami, Schinken, Salat, Pasta,
Spanferkel, Dessert

ab 50 bis 300 Personen: € 24,50 p. P.

I ARRANGEMENT III

– zusätzliche Offerte

Schinken und Salami werden vor Ort
mit der handbetriebenen original
Schwungradmaschine aufgeschnitten € 150,00

I Zusätzliche Speisenauswahl

Pasta € 2,50 p. P.

Pilze € 4,50 p. P.



MAISON

Träster Carl 18.91

*Wir verschenken
Augenblicke*

