

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*



| DAS FRÜHSTÜCK

MAISON

*Träster Paul 1891*



## | DAS FRÜHSTÜCK

### PIKANTE SPEISEN

Frische BROT – UND BRÖTCHENVARIANTEN

von Brioche, Ciabatta bis Bauernbrot über Holzfällerbrot bis Kürbiseck.

Von der Schwungradmaschine frisch aufgeschnitten: geräucherter und gekochter SCHINKEN, luftgetrocknete SALAMI in pikanter Vielfalt, schmackhaftes RILLETTE und Leberpastete.

Vom Affineur ausgesucht: GRUYÈRE, BRIE DE MELUN, MITTELALTER GOUDA, APPENZELLER, GRANA PADANO und KRÄUTERFRISCHKÄSE.

Frisch vor Ort zubereitete RÜHR- und/oder SPIEGELEIER mit Kräutern, Tomaten und Speck.



## | DAS FRÜHSTÜCK

### | DIE SÜSSEN SPEISEN

Auswahl an BUTTER- UND SCHOKOLADEN - CROISSANTS

SÜSSRAHMBUTTER, FRUCHTIGER AUFSTRICH und BIENENHONIG.

### | DAS MÜSLI

Hausgemachtes BIRCHER MÜSLI im Weckglas mit Apfel und Vanille.

### | DER OBSTSALAT

Frischer OBSTSALAT mit saisonalen Obstsorten.



## | DER PREIS

### Im Preis enthalten

(bis 3 Std Veranstaltungsdauer):

- Pikante und süße Speisen
- Küchenequipment  
und Schwungradmaschine
- Köche und Cateringhilfen vor Ort

### Im Preis nicht enthalten:

- Buffetausgabestände
- Geschirr
- Transportkosten

Preisstaffel bei einer Veranstaltungsdauer  
von 3 Std.:

- ab 100 Personen – € 11,91\* p. P.
- ab 300 Personen – € 10,91\* p. P.
- ab 500 Personen – € 9,91\* p. P.

### Optional:

Frühstücks-Geschirrpauschale € 1,80\* pro Person

Dieses Paket darf nicht verändert werden,  
sondern nur komplett angeboten werden.



MAISON

*Trätkon Carl 18.91*

*Wir verschenken  
Augenblicke*

