



amor.
c a t e r i n g



amor.

Catering Mappe.

Ob für die heimische Feier, das romantische Dinner im Wochenendhaus oder das geschäftliche Meeting in der Stadt – bei Amor Catering finden Sie für jeden Anlass den perfekten Service.

Lassen Sie sich von unserer Vielfalt inspirieren und profitieren Sie von der individuellen Beratung durch unsere erfahrenen Ansprechpartner. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen, denn wir kümmern uns um den Rest – von der Lieferung nach Ihren Wünschen bis zur bequemen Abholung am nächsten Tag.

Wir sind für Sie da Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr Angebot persönlich beraten.

Montag - Freitag 09:00 - 17:00 Uhr

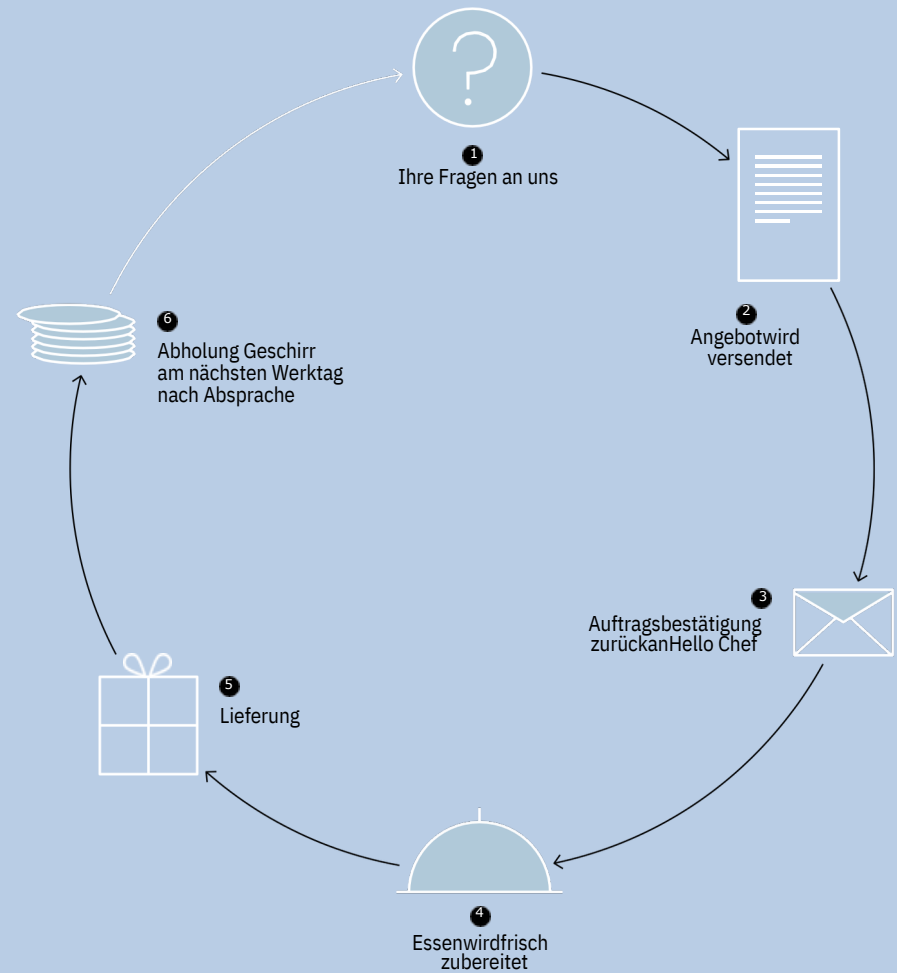
Mail: info@amor-catering.de

Web: www.amor-catering.de

Inhalt

Fingerfood	6
Canapés	8
Baguette-	9
Canapés Snacks	10
Bowls	14
Delis	16
Buffets	18
Warme Speisen	24
Desserts	28
Süßes Fingerfood	30
Office	32
Service	34
Allgemeine Geschäftsbedingungen	35

amor.



Fingerfood

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Welcome-Snack

Kleine Kunstwerke
mit großem
Geschmackserlebnis.
Wir empfehlen
3 – 4 Stück je Gast.

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Crêpe Räucherlachs Zitronencreme	4,00 EUR
Garnele Chili Ananas Thunfisch	4,30 EUR
Sesam Zuckerschote Graved Lachs	4,60 EUR
Erdnuss Passionsfrucht	4,30 EUR
Scallop Gingurke Ingwer	4,60 EUR

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Geflügel-Satéspeiß Ananas Koriander	3,60 EUR
Surf 'n' Turf Kalb Thunfisch	4,00 EUR
Roastbeef Zuckerschote	4,00 EUR
Mini-Wiener-Schnitzel Sauce Remoulade	3,60 EUR
Gebratene Entenbrust Rosmarin Aprikose	4,00 EUR
Parmaschinken Melone Taleggio	3,60 EUR
Zitronen-Backhendl Preiselbeeren	3,60 EUR
Bündnerfleisch Spargel Rucola	4,00 EUR

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Falafel Sesamjoghurt Granatapfel	3,40 EUR
Zucchini Ziegenkäse Paprika	3,40 EUR
Mozzarellaspieß Zwergtomate Basilikum	3,40 EUR
Cupcake Avocado Olive Avocado-	3,40 EUR
Wedges Soja Limette Fourme d'Ambert	3,60 EUR
Griottines-Kirschen Pistazie	3,60 EUR
Vegan: Antipastispieß Gremolata	3,60 EUR



Canapés

Der Klassiker – zu jedem Anlass

Unsere
Empfehlung
Zum Aperitif
2 Stück pro Person

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Hummer Spinat Estragon	5,90 EUR
Canapé Thunfisch Wakame Soja Canapé	4,60 EUR
White Tiger Avocado Sesam Canapé	4,60 EUR
Lachsfilet Wasabi Forellenkaviar	4,60 EUR
Canapé Jahrgangssardine Meerrettich	4,60 EUR
Radieschen Canapé Scallop Süßkartoffel	4,60 EUR
Koriander	

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Fenchelsalami Antipasti Pinienkerne	4,30 EUR
Canapé Parmaschinken Melone Cassis	4,30 EUR
Canapé Geräucherte Ente Walnuss Preiselbeeren	4,70 EUR
Canapé Hirschrücken Marone Waldorfsalat	4,70 EUR
Canapé Rindfleisch Teriyaki Cashew	4,70 EUR
Canapé Vitellotonnato Paprika Kaper	4,70 EUR
Canapé Roastbeef Sauce Tartare Artischocke	4,70 EUR
Canapé Pastrami Blaukraut-Coleslaw	4,70 EUR
Meerrettich	

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Ziegenfrischkäse Thymian Olive	4,00 EUR
Canapé Obazda Radieschen Schnittlauch	4,00 EUR
Canapé Getrübelter Tortenbrie	4,60 EUR
Canapé Rote-Bete-Hummus Avocado Cashew	4,00 EUR
Canapé Baba Ghanoush Granatapfel	4,00 EUR
Curcuma	

Baguette-Canapés

Die französische Variante

Klein & fein

Wenn es mehr vom

Gutenseindarf: unsere Canapés
auf dem Baguette-Sockel.

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé Hummer Spinat Estragon	7,80 EUR
Baguette-Canapé Thunfisch Wakame Soja Baguette-	4,90 EUR
Canapé White Tiger Avocado Sesam Baguette-Canapé	4,90 EUR
Lachsfilet Wasabi Forellenkaviar	4,90 EUR
Baguette-Canapé Jahrgangssardine Meerrettich	4,90 EUR
Radieschen Baguette-Canapé Scallop Süßkartoffel	4,90 EUR
Koriander	

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé Fenchelsalami Antipasti Pinienkerne	4,70 EUR
Baguette-Canapé Parmaschinken Melone Cassis	4,70 EUR
Baguette-Canapé Geräucherte Ente Preiselbeeren	5,00 EUR
Baguette-Canapé Hirschrücken Marone Waldorfsalat	5,00 EUR
Baguette-Canapé Rindfleisch Teriyaki Cashew	5,00 EUR
Baguette-Canapé Vitello tonnato Paprika Kaper	5,00 EUR
Baguette-Canapé Roastbeef Sauce Tartare Artischocke	5,00 EUR
Baguette-Canapé Pastrami Blaukraut-Coleslaw	5,00 EUR
Meerrettich	

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé Ziegenfrischkäse Thymian Olive	4,30 EUR
Baguette-Canapé Obazda Radieschen Schnittlauch	4,30 EUR
Baguette-Canapé Getrübelter Tortenbrie	4,90 EUR
Baguette-Canapé Rote-Bete-Hummus Avocado	4,30 EUR
Baguette-Canapé Baba Ghanoush Granatapfel	4,30 EUR
Curcuma	

Herzhafte Schmankerl für zwischendurch

Perfekte
Begleiter für Partys
und Meetings



Gerne beraten wir Sie

MINI-BRIOCHE Ab 10 Stück pro Sorte

Mini-Brioche	Chiligarnele	Königskrabbe	4,80	EUR
Mini-Brioche	PulledLachs	Meerrettich	4,80	EUR
Mini-Brioche	ShortRibs	Krautsalat	4,80	EUR
Mini-Brioche	Antipasti	Pesto	4,80	EUR
Mini-Brioche	Ziegenkäse	Birne	4,80	EUR

PAUSENBROTE Ab 5 Stück pro Sorte

Pausenbrot	Fenchelsalami	Antipasti	6,60	EUR
Pausenbrot	SüdtirolerSchinken	Krautsalat	6,60	EUR
Pausenbrot	Hummus	Gemüse	6,60	EUR
Pausenbrot	Pustertaler Käse	Aprikose	6,60	EUR

SANDWICHES Ab 5 Stück pro Sorte

Sandwich	GeräucherterLachs	Ei	Gurke	6,60	EUR
Sandwich	Parmaschinken	Rucola	Parmesan	6,60	EUR
Sandwich	Roastbeef	SauceTartare		6,60	EUR
Sandwich	Vitello tonnato	Tomate	Olive	6,60	EUR
Sandwich	Schinken	Käse	Kräutermayonnaise	6,60	EUR
Sandwich	Tortenbrie	Feigencreme	Walnussbrot	6,60	EUR

MINI-TRAMEZZINI Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Tramezzini	GeräucherterLachs	Ei	Gurke	2,30	EUR
Mini-Tramezzini	Parmaschinken	Rucola	Parmesan	2,30	EUR
Mini-Tramezzini	Roastbeef	Sauce Tartare		2,30	EUR
Mini-Tramezzini	Vitello tonnato	Olive	Tomate	2,30	EUR
Mini-Tramezzini	Schinken	Käse	Kräutermayonnaise	2,30	EUR
Mini-Tramezzini	Tortenbrie	Feigencreme	Walnussbrot	2,30	EUR

11

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

BREZEN Ab 5 Stück pro Sorte

Breze	Butter	2,10	EUR
Breze	Lachsfrischkäse	3,40	EUR
Breze	Emmentaler Schinken	3,40	EUR
Breze	Hummus	3,40	EUR
Breze	Kräuterfrischkäse	3,00	EUR
Breze	Obazda	3,20	EUR

MINI-WRAPPS Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Wrap	Garnele Avocado	4,20	EUR
Mini-Wrap	Roastbeef Radi	4,20	EUR
Mini-Wrap	Caesar Salad Huhn	4,20	EUR
Mini-Wrap	Pastrami Meerrettich	4,20	EUR
Mini-Wrap	Falafel Baba Ghanoush	4,20	EUR

MINI-QUICHE Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Quiche	Schinken	3,60	EUR
Mini-Quiche	LauchMini-Quiche Spinat	3,60	EUR
Mini-Quiche	Käse Brokkoli	3,60	EUR
Mini-Quiche	Lauch Pilze	3,60	EUR
Mini-Quiche	Spinat Geräucherter Tofu	3,60	EUR





Bowls

Von allem etwas

Bunte Mischung

WirempfehlenalsVorspeise
oder Snack 1 Bowl
pro Person,
ab10StückproSorte
buchbar.

SUSHI BOWL Ab 10 Stück pro Sorte

Thunfisch Gurke | GomaWakame | Mango | Edamame |
Sojasprosse Basmatireis Avocado | Sesam Teriyaki |
Sesam

13,40 EUR

HEALTHY BOWL Ab 10 Stück pro Sorte

Hummus Karotte | Champignon | Edamame |
Granatapfel Quinoa Konjak-Nudeln
Kokosraspel | Cashew | Avocado
Orange | Joghurt

13,80 EUR

MUNICH BOWL Ab 10 Stück pro Sorte

Geräucherte Entenbrust
Zuckerschote | Kirschtomate | Radiesche
n Serviettenknödel Krautsalat
Kürbiskern

13,40 EUR

15

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.



Flying Dinner

Ab 10 Stück je Sorte in
kleinen Gläschen
angerichtet

Delis

Leicht, bekömmlich und gesund – die bewusste Auswahl

SALATE MIT FISCH 100 g pro Portion

Räucherlachssalat Apfel Sellerie	6,00 EUR
Riesengarnele Kräuter-Knoblauch-Öl Rucola Shrimpscocktail	9,50 EUR
Asiatischer Gemüsesalat Gebackener Thunfisch Wasabi	6,60 EUR
Heringssalat Rote Bete Kohlrabi	9,50 EUR
Meeresfrüchtesalat Zitrone Dill	6,00 EUR
Bismarckhering Gewürzgurke	7,70 EUR
Sauerrahm Garnelensalat Tomate Joghurt	4,20 EUR
	7,20 EUR

SALATE MIT FLEISCH 100 g pro Portion

Geflügelsalat Cashew Orangendressing	5,40 EUR
Geflügelsalat Mandarine Soja	5,40 EUR
Pastasalat Huhn Curry	4,80 EUR
Kalbstafelspitz Radieschen Käferbohnen	6,00 EUR
Asiatischer Rinderfiletsalat Ingwer Teriyaki	7,20 EUR
Würziger Rindfleischsalat Bohnen Tomate	4,80 EUR

VEGETARISCHE SALATE 100 g pro Portion

Mediterrane Antipasti Basilikumpesto	5,40 EUR
Balsamico Sonnenweizen Schafskäse	4,80 EUR
Tomatenpesto Waldorfsalat Sellerie Apfel	4,00 EUR

17

Buffets

Die Welt des Genuss es – das Besondere für jeden Geschmack

FRÜHSTÜCKSBUFFET Ab 5 Personen | Preis pro Person

Brotkorb
Butter | Marmelade | Honig
Ofenfrische Mini-Croissants
Italienische Wurstauswahl aus unserem
Obstsalat – saisonale Früchte
Naturjoghurt | Honignüsse | Cranberries

17,30 EUR

ADD-ONS Bereits ab 1 Portion

Skyr-Himbeer-Smoothie 3,90 EUR
Frucht-Smoothie – verschiedene Sorten 4,90 EUR
PowerBowl | Chia | Soja | Frische Beeren 9,30 EUR
Overnight oats 4,60 EUR
Pausenbrot | Fenchelsalami | Antipasti 6,60 EUR
Pausenbrot | Hummus | Gemüse 6,60 EUR
Dreierlei Aufstrich – Hummus | Avocado | Kräuter 4,30 EUR
Räucherlachs | Sahneerrettich 6,60 EUR
Shrimpscocktail 4,80 EUR
Spezialitäten aus der Käsetheke 6,00 EUR

OMELETTE Ab 5 Portionen

Omelette | Räucherlachs | Zucchini 9,00 EUR
Omelette | Parmaschinken | Mozzarella | Basilikum 7,90 EUR
Omelette | Tomate | Frühlingslauch | Parmesan 7,90 EUR

MÜNCHNER SCHMANKERLBUFFET

Ab 5 Personen | Preis pro Person

Verschiedene Brotsorten | Brezen | Griebenschmalz |
Sauerrahmbutter | Zweierlei Räucherfisch |
Apfelmeerrettich | Ebly Butterschnitzel vom Kalb |
Preiselbeeren | Brotzeitbrett mit Karreespeck |
Bauernleberwurst | Landjäger | schwarz
geräuchertem Schinken
Garnierte Bauernente
Straubinger Wurstsalat | Gurke | Tomate | Emmentaler
Gemüsepfanzerl
Kartoffel-Rucola-Salat
Semmelknödelsalat | Pilze | Kirschtomate |
Frühlingslauch
Obazda
Saurer Romadur | Radi | Radieserl

40,50 EUR

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

18



Champagner

Premium Cru Brut
0,375 | 30,00 EUR
Rosé
0,375 | 33,50 EUR

19

ITALIENISCHES BUFFET

Ab 5 Personen | Preis pro Person

50,00 EUR

Olive-Ciabatta | Weißbrot | Schüttelbrot
Aromatisiertes Olivenöl
Riesengarnelen | Kräuter-Knoblauch-Öl | Rucola
Zander-Saltimbocca | Limettenöl | Fenchel
Gereifter Parmaschinken | Melone | Feigen
Vitello tonnato | Thunfischcreme
Mailänder Nudelsalat | Hähnchenbrust
San-Leo-Schinken | Tomaten
Antipastimisti: Zucchini | Paprika | Oliven | Chicorée | Artischocken
Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Basilikum
Italienische Käsespezialitäten | Trauben | Feigensenf
Orangen-Pannacotta | Saisonale Früchte

DELI -BUFFET

Ab 10 Personen | Preis pro Person

39,30 EUR

Dreierlei Baguette Hummus | Baba Ghanoush Avocado Terrine |
Pulpo | Zucchini Gegrillte Aubergine | Rote-Bete-Joghurt |
Ziegenkäse Tomate-Basilikum-Cupcake
Bündnerfleisch | Grüner Spargel | Rucola
Räucherlachs | Salat | Apfel | Sellerie
Rinderfilet | Teriyaki | Ingwer
Zweierlei hausgemachte Falafel | Joghurt-Sesam-Dip
Tomatensalat | Getrocknete Orangen | Parmaschinken
Kleine Auswahl aus der Käsetheke | Trauben | Nüsse | Feigensenf
Mini-New-York-Cheesecake



SEAFOOD- BUFFET

Ab 5 Personen | Preis pro Person

Sepia-Baguette | BaguetteParisienne | GesalzeneButter
Shrimpscocktail
Zweierlei vom Atlantiklachs | Senf-Dill-Sauce | Wachteile
Oktopus-Carpaccio | Artischocke | Zucchini | GetrockneteTomaten
GebrateneRiesengarnelen | MediterranesGemüse | Gremolata
GeräucherteForelle | Sonnenweizen | Schafskäse | Chicorée
Terrine von Lachs und Kartoffel | Schnittlauchsauce
GebackenerThunfisch | AsiatischerGemüsesalat | Wasabi
Canapé mit Jahrgangssardine
Zitronentörtchen mit karamellisierter Zitrone

67,20 EUR

SEAFOOD-PLATTESPEZIAL

Für 2 Personen | Preis pro Platte

Chiligarnelen
Shrimpscocktail
MeeresfrühtesalatmitGarnelen | Oktopus | Muschel
Langustenschwanz | Aiolimayonnaise
Thunfisch | Sesam | Algensalat
Black-Tiger-Garnelen | Limette
Räucherlachs | Sahnemeerrettich

127,90 EUR

KÄSEBUFFET

Ab 10 Personen | Preis pro Person

Käsespezialitäten Exemplarische Käsesorten:

29,00 EUR

Ziegencamembert
Lejouvenceau
Bleu d'Auvergne
Comté,
18Monate Brind'Amour Fougerus
Ziegenfrischkäse mit eingearbeiteten Fruchtstücken
Reblo Cremoso
Parmesan

Dazu genießen Sie:

Birnen-undFeigensenf
Käsestangen | Grissini
GemischteOliven
GiardinieradiMorgan
Kletzenbrot
KaramellisierteNüsse
Quittenpaste
TraubenundBeeren

Diese Brotauswahl ist mit dabei:

Walnusskruste BaguetteParisienne Malzbaguette
GesalzeneButter

Brot

Unser Baguette liefern
wir Ihnen am Stück
oder auch
gerne vorab
geschnitten.



Ihr
Lieblingsbuffet

Regional, saisonal oder
international – wählen Sie Ihr
Lieblingsbuffet.



Warme Speisen

Zum Lunch oder Abendessen – Besonderes aus unserer Meisterküche

Sie haben 2 Möglichkeiten

- Lieferungsbereits erwärmter Speisen ab 10 Personen möglich.
- Übergabe in Thermoboxen und auf Küchenblechen.
- Lieferbegrenzung innerhalb des Mittleren Rings in München.
- Lieferung kalter Speisen zum eigenständigen Erwärmen ab 10 Personen möglich.
- Übergabe in Thermoboxen und auf Küchenblechen.
- Lieferung auch außerhalb des Mittleren Rings oder Landkreis München.

HAUPTGERICHTE

Thai-Curry-Bowl | Wokgemüse | Koriander | Chili mit:

Maispoulardenbrust Zitronengras	17,30 EUR
Garnelen Kaffirblättern	19,70 EUR
Vegan: Süßkartoffeln Kochbananen Shiitake	14,90 EUR

Paprikaletscho	11,30 EUR
Crespelle Blattspinat Getrocknete Tomaten Parmesansauce	11,90 EUR
Gebratene Riesengarnelen Ananas-Chutney	17,30 EUR
Geschmorte Ochsenbacke Rotwein-Pfeffersauce	16,10 EUR
Gefüllte Maispoulardenbrust Scamorza Ofentomate Gartenkräutersauce	16,10 EUR
Gnocchi Sizilianische Tomatensauce Artischocken	11,30 EUR
Wiener Kalbsrahmgulasch	13,50 EUR
Short Ribs vom Rind (ohne Knochen) Teriyakisauce	23,20 EUR

BEILAGENZUDEN HAUPTGERICHTEN

Basmatireis Kartoffelpüree	4,20 EUR
Meersalzkartoffeln Frische Kräuter	5,40 EUR
Serviettenknödel	4,80 EUR
Butterspätzle	4,20 EUR
Saisonales Gemüse	4,00 EUR
Kartoffelgratin	4,80 EUR
Avocado-Wedges Kartoffelsalat	6,50 EUR
Krautsalat	7,20 EUR
25	5,40 EUR

SUPPEN

Tomatenessenz Gemüsestreifen Profiteroles	7,80 EUR
Tafelspitzconsommé Wurzelgemüse Pfannkuchen	6,60 EUR
Getrübte Kartoffel-Lauch-Suppe Bouillabaisse-	7,80 EUR
Schaumsuppe Meeresfrüchte	10,80 EUR

Vegan: Rote-Bete-Cremesuppe 6,60 EUR

MÜNCHNER KLASSIKER

Münchner Leberkäse | Kartoffelsalat | Süßer Senf 9,00 EUR

Ofenfrischer Schweinebraten | Kartoffelknödel | Dunkelbiersauce
(ab 15 Personen) 14,90 EUR

BROT

Frische Breze	1,60 EUR
Walnusskruste	4,20 EUR
Französisches Baguette	4,00 EUR
ette Olivenkruste	4,20 EUR
Roggenbaguette	4,20 EUR



Desserts

Der Schlusssakkord – süß und verführerisch

Reine
Handarbeit

Alle unsere Desserts
werden nach eigenen
Rezepten und täglich
frisch zubereitet.

BACKWAREN | KUCHEN | TORTEN

Mini-Pain-au-Chocolat	1,80	EUR
Mini-Plundergebäck	2,50	EUR
Mini -Croissant natur	1,60	EUR
Kleine Apfeltarte	17,30	EUR
Kleine Aprikosen-Mandeltarte	17,30	EUR
Kleine Birnentarte	17,30	EUR
Kleine Kirsch-Sauerrahmtarte	17,30	EUR
Zitronentarte	17,90	EUR
Himbeerkuchen	19,70	EUR
Beerenkuchen	25,00	EUR
Prinzregententorte	25,00	EUR
Rumtrüffeltorte	25,00	EUR
Sachertorte		

CHARLOTTEN

Kleine Charlotte Cassis Mandel Waldbeere	160g	6,60	EUR
Kleine Charlotte Champagner	115g	6,60	EUR
Kleine Charlotte Guanaja-Schokoladenmousse	115g	6,60	EUR
Kleine Charlotte Mango Passionsfrucht	115g	6,60	EUR

MOUSSES UND CREMES

Ab 5 Stück pro Sorte

Bayerisch Creme Himbeere	4,80	EUR
Schwarzwälder-Kirsch-Mousse	5,00	EUR
Erdbeermousse Passionsfrucht	4,80	EUR
Johannisbeermousse Waldbeeren	4,80	EUR
Mango-Limetten-Mousse	4,80	EUR
Frische Früchte Mousse au Chocolat Zartbitterschokolade	4,80	EUR
Pannacotta Aprikosenmark Pralinencreme Erdbeere	4,80	EUR
Rote Grütze Vanillesauce	4,80	EUR
Tiramisu Dessert des Monats	4,80	EUR
Vegan: Süße Avocadomousse Aprikose	4,80	EUR
Vegan: Haselnuss-Pannacotta	5,00	EUR
Karamellierter Pfirsich	5,00	EUR

Die Mousses und Cremes
liefern wir gerne ab 10
Stück pro Sorte
in kleinen Gläschen.

Süßes Fingerfood

Klein, süß – großartig

SÜSSES FINGERFOOD Ab 10 Stück pro Sorten

Himbeertartelette Nougat Pistazie	3,70 EUR
Macarons	3,50 EUR
Apfelküchlein Karamellisierte Pekannüsse	3,50 EUR
Zitronentörtchen Karamellisierte Zitrone	3,50 EUR
Kleiner Schokoladenkuchen Weicher Kern	3,50 EUR
Kleine Macadamia-Tarte Fleur de Sel	3,70 EUR
Schokotulpe Joghurtmousse Karamell	3,50 EUR
Mini-Aprikosen-Mandeltarte Zitronenthymian	3,50 EUR
Kleine saftige Kuchenstücke	3,50 EUR
Mini-Cupcake Kaffee Mandel	3,50 EUR
New York Cheesecake	3,50 EUR
Himbeertartelette	2,70 EUR
Grand-Cru-Schokoladentartelette	2,70 EUR
Fruchtspieß	3,00 EUR
Fruchtspieß Mandelschokolade	3,10 EUR
Erdbeere, überzogen mit Dallmayr Vollmilchschokolade	2,70 EUR
Linzer Schnitte	2,70 EUR
Madeleine-Gebäck	3,50 EUR
Petit Fours Verschiedene Sorten, gemischt	3,60 EUR
Vegan: Energy balls Kokosnuss Rote Bete	3,50 EUR
Vegan: Mini-Strudel-Körbchen Schokolade Mango	3,50 EUR



Service

LIEFERUNG

Gern liefern wir die Ware an die von Ihnen gewünschte Adresse.

Für die Lieferung gelten die nachstehenden Konditionen.

Innerhalb des Stadtgebietes von München:

–Montag bis Samstag zwischen 09:00 und 18:00 Uhr (außer an

Feiertagen)

Sonntags und außerhalb der Lieferzeiten auf Anfrage

42,00€ Lieferkosten innerhalb Münchens

Außerhalb des Stadtgebietes von München:

- Montag bis Samstag zwischen 09:00 und 18:00 Uhr (außer an Feiertagen)
- 2,50 EUR brutto pro km

Personal Optional:

Sommelier | 150€/h
Mietkoch | 100€/h
Servicekraft | 45€/h
Supervisor | 75€/h
Oberkellner | 80€/h

ALLES AUS EINER HAND

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne Geschirr und Besteck, Interieur sowie Gartenzelte und vieles mehr zur Verfügung – ganz nach Ihren Vorstellungen.

Bitte beachten Sie, dass wir an

Verpackungseinheiten gebunden sind.

Rundum sorglos

Sie möchten sich ganz Ihren Gästen widmen?
Wir unterstützen Sie jeder Zeit.

amor.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

<https://www.amor-catering.de>