

FINGER- FOOD



Julius Meinl
AM GRABEN



MEINE BESTELLUNG



Julius Meinl
AM GRABEN

Artikel	Preis	Menge
---------	-------	-------

CANAPÉS

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Beef Tatar mit Pfeffermayonnaise	€ 3,40
Beinschinken mit Schnittlauchcreme	€ 3,40
Roastbeef mit Sauce Tartare	€ 3,40
Räucherlachs mit Senf-Dillsauce und Gurke	€ 3,40
Ziegenkäse mit Feige	€ 3,40
Hausgemachter Hummus mit Olive	€ 3,40

DUNKLES BRÖTCHEN

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Gouda mit Liptauer und eingelegtem Gemüse	€ 2,70
Schinkenaufstrich mit süßen Paprikatropfen	€ 2,70
Frühlingsaufstrich mit Gartenkresse	€ 2,70

DUNKLES BRÖTCHEN VEGETARISCH & GLUTENFREI

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Avocado mit Frischkäse und halbdgetrockneten Tomaten	€ 2,70
Melanzani-Aufstrich mit Pinienkernen	€ 2,70
Hausgemachter Hummus mit Olive	€ 2,70

BRÖTCHEN VOM HELLEN & DUNKLEN BAGUETTE

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Beef Tatar mit Wachtelei	€ 2,90
Eiaufstrich mit Schnittlauch	€ 2,90
Ei-Speckaufstrich	€ 2,90
Beinschinken mit Krengervais	€ 2,90
Roastbeef mit Sauce Tartare fein garniert	€ 2,90
San Daniele mit Grana und Kapernbeeren	€ 2,90
Räucherlachs mit Creme Fraiche und Dille	€ 2,90

Artikel	Preis	Menge
---------	-------	-------

JOURGEBÄCK

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Beinschinken und Steirerkren	€ 3,20
Brie und Walnussbutter	€ 3,20
Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	€ 3,20
Schnitzerlsemmel vom Kalb mit Eisbergsalat und Rispentomaten	€ 3,50
Falafel Burger mit gegrilltem Paprika	€ 3,50

TRAMEZZINI

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Thunfisch mit Ei	€ 2,90
Mozzarella, Paradeiser und Basilikum	€ 2,90
Eiaufstrich mit Rucola	€ 2,90
Roastbeef, Ei und Sauce Tartare	€ 2,90

FINGERFOOD „INTERNATIONAL“

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Wrap mit hausgemachtem Hummus, Melanzani und Rucola	€ 3,20
Wrap mit Huhn, Curry und Eisbergsalat	€ 3,20
Blätterteigpasteten mit Antipasti und Parmesan	€ 3,50
Blätterteigpasteten mit Flusskrebs und Limetten	€ 3,50



MEINE BESTELLUNG

Artikel

Preis Menge

PETIT FOURS

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Pariser Spitz (A/C/F/G/H)	€ 3,20
Zitronenbusserl (A/C/G)	€ 3,20
Ribisel Roulade (A/C)	€ 3,20
Meinls kleines Schokomousse (C/F/GH)	€ 3,20
Himbeer-Pyramide (A/C/G)	€ 3,20
Mango-Pistazie Vegan (A/H)	€ 3,20
Mini Punschkräpfen (A/C/F/G/H)	€ 3,20
Mini Schoko-Brownie (A/C/G/H)	€ 1,80
Makronen diverse Sorten (C/G/H)	€ 2,19

STRUDEL, KUCHEN & TORTEN

Apfelstrudel (A/G)	€ 5,70
Topfenstrudel (A/C/G)	€ 5,70
Gedeckter Apfelkuchen (A/C/G/H)	€ 5,70
Marillenkuchen (A/C/G)	€ 5,20
Saisonale Törtchen*	€ 5,70
Kleine Torte (16 cm)* – ca. 8 Portionen	€ 32,00
Große Torte (26 cm)* – ca. 12 Portionen	€ 64,00

*aus unserem aktuellen Sortiment

GLUTENFREIE KUCHEN & TORTEN

Esterhazy Schnitte (C/F/G/H)	€ 5,70
Mozart Schnitte (C/E/F/G/H)	€ 5,70
Millenium Torte - per Stück (C/E/G/H)	€ 5,70
Kleine Millenium Torte (14 cm) – ca. 5 Portionen (C/E/G/H)	€ 32,00
Große Millenium Torte (22 cm) – ca. 10 Portionen (C/E/G/H)	€ 64,00

OBSTVARIATIONEN

Natürlich liefern wir Ihnen auch gerne frisches Obst im Ganzen oder geschnitten und stellen für Sie individuelle Obstkörbe zusammen.

MEINLS DELIKATESS SALATE

Lassen Sie sich gerne hinsichtlich unserer Auswahl an hausgemachten Salaten – von einem klassischen Wurstsalat bis hin zu einem exotischen Flusskrebs-salat – beraten.

MEINLS SUSHI & MAKI

Fragen Sie nach unserer umfangreichen Sushikarte.

INDIVIDUELLE FEINKOSTPLATTEN

Gerne stellen wir Ihnen Käse-, Wurst- und Schinkenplatten, sowie Antipasti und Fischvariationen mit Garnitur zusammen.

SALZGEBÄCK

Begleitend zu unseren Feinkostplatten, dürfen wir Ihnen auch unser hausgemachtes Salzgebäck anbieten.



MEINE BESTELLUNG



Julius Meinl
AM GRABEN

Lieferadresse

Firmenname

Vorname

Nachname

Adresse

PLZ

Ort

Land

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

Rechnungsadresse

Firmenname

Vorname

Nachname

Adresse

PLZ

Ort

Land

UID Nummer

Liefertermin

Gewünschtes Lieferdatum (DD.MM.YYYY):

Gewünschte Lieferzeit (HH:MM):

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung.
Standardbestellungen müssen bitte **24 Stunden** vor dem geplanten Liefertermin eingehen.
Bei Sonderbestellungen bitten wir um **1 Woche** Vorlaufzeit. Da Qualität bei uns an oberster Stelle steht, und alles in unserem Hause frisch zubereitet wird, ist selbst in der Produktion nur eine begrenzte Anzahl möglich.

Datenschutzerklärung

Ich bestätige hiermit die unter meinlamgraben.eu/datenschutz abrufbare Datenschutzerklärung der Julius Meinl am Graben GmbH erhalten zu haben und nehme zur Kenntnis, dass die für die Durchführung der Lieferung bekanntgegebenen, personenbezogenen Daten (nämlich Name, Rechnungsadresse, Lieferadresse, Bankverbindung) alleine zum Zweck der Durchführung des entstehenden Vertragsverhältnisses sowie zur Erfüllung rechtlicher Pflichten, sohin auf Grund gesetzlicher Berechtigungen erhoben und bei der Julius Meinl am Graben GmbH verarbeitet werden.

Datum (DD.MM.YYYY)

Unterschrift

Wir freuen uns über Ihren Auftrag!

Bitte speichern Sie Ihre Daten und senden Sie dieses PDF per E-Mail an [catering\(at\)meinlamgraben.eu](mailto:catering(at)meinlamgraben.eu)



INFORMATION ZU ALLERGENEN

A. Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

C. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät Drinks, Kaffeeweißer

G. Milch von Säugetieren und Milch-erzeugnisse (inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O. Schwefeldioxid und Sulfite

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

R. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate