

CATERING-BROSCHÜRE

PERSIA CATERING

CATERING UND PARTYSERVICE FÜR
PRIVAT UND BUSINESS



DRAUSNICKSTRASSE 94

91052 ERLANGEN

TELEFON 09131 / 940 8 936

INFO@PERSIA-ERLANGEN.DE

WWW.PERSIA-CATERING-ERLANGEN.DE

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

WER SIND WIR

Persia Catering ist Teil des Restaurant Persia und profitiert von dessen Küche & Team.

Wir möchten Ihre Hochzeit, Firmenfeier, etc. durch außergewöhnliche Speisen zu einem einzigartigen Erlebnis machen, das den Gästen in Erinnerung bleibt.

Wir richten uns als Catering und Partyservice an Privatpersonen und Unternehmen in Erlangen und Umgebung.

Unser Sortiment umfasst dekorativ garnierte Platten mit Finger Food und Gabel Food, Salate, Desserts, kalte oder kalt/warme Buffets sowie komplette Menüs. Bei Bedarf stellen wir auch notwendige Infrastruktur und Service-Personal leihweise zur Verfügung.

Das Außergewöhnliche an Persia Catering ist die besondere Art der persischen Küche, die sich wie ein roter Faden in sämtlichen Speisen widerspiegelt.

Diese spezielle Küche ist eine sehr gesunde Küche und kommt mit minimalsten Zusatzstoffen aus, da mit vielen frischen Zutaten gekocht wird. Sie kann nach Auswahl und Absprache auch **vegetarisch und vegan** sein. Eine weitere Besonderheit sind die zahlreich verwendeten frischen Kräuter, aromatische Gewürze, wie auch Safran oder, bei Desserts, das hierzulande eher seltenere Rosenwasser.

Auch bei der Zusammenstellung der Zutaten überrascht die persische Küche. So werden Fleischgerichte mit einer Granatapfel- Walnuss-Soße kombiniert und zu einem einzigartigem Geschmackserlebnis, oder sie werden mit Minze verfeinert. Hühnerfilet am Spieß wird durch eine natürliche und kunstvolle Marinade außergewöhnlich zart und leuchtet geradezu im Gelb des Safrans.

Solche einzigartigen Details führen zu einer sehr wohlschmeckenden, dekorativen, farbenfrohen und duftenden Darbietung der Speisen, was nicht nur den Gaumen der Gäste positiv überrascht, sondern auch Augen und Nase.

Die für den fränkischen Geschmack oft neuartigen und orientalisches angehauchten Speisen ragen somit immer wieder als etwas Besonderes aus dem Dschungel der normalen lokalen Gastronomie hervor und machen sie auch im Bereich des Catering und Partyservice zu einer willkommenen, interessanten und beliebten Abwechslung.

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

UNSERE LEISTUNGEN

Wir liefern ein breites Sortiment an Speisen für verschiedenste Gelegenheiten, von der Begleitung bei Konferenzen in der Firma, über Partyservice für die Geburtstagsfeier zu Hause, bis hin zum Catering für kleine und große Feste, Veranstaltungen im privaten Rahmen oder im Business-Alltag in Büro und Firma.

- **GARNIERTE PLATTEN**
Dekoratives Fingerfood
- **GABEL FOOD**
Im Gläschen mit Gabel
- **SALATE**
Im Gläschen, oder als Schüssel
- **DESSERTS**
Im Gläschen, oder als Schüssel
- **KOMPLETTE MENÜS**
Mit Suppe, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert
- **KALTE BUFFETS**
Zusammenstellung nach Wahl
- **KALT/WARME BUFFETS**
Zusammenstellung nach Wahl
- **CATERING FÜR FESTE WIE Z.B. HOCHZEITEN**
Komplettes Catering mit Speisen und Getränken, ggf. inkl. Geschirr, Besteck, etc.
- **GROSSZÜGIGE LOCATION FÜR VERSCHIEDENSTE ANLÄSSE**
Falls Sie mehr Gäste als Platz haben – Optionale Location Restaurant Persia, in Erlangen
- **VERLEIH VON INFRASTRUKTUR**
Chafing Dishes, Geschirr, Gläser, Besteck, Tischwäsche, Stehtische, etc.
- **FREUNDLICHES SERVICE-PERSONAL**

Wir richten uns gerne nach Ihren Wünschen, sprechen Sie uns auf Ihre Pläne an. Warum nicht bei einem Besuch in unserem Restaurant?

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

INHALTSÜBERSICHT

Wir zeigen und beschreiben Ihnen auf den folgenden Seiten einige Beispiele unseres Angebots. Weitere Fotos finden Sie auch auf den Homepages von **Catering-Service** und **Restaurant**:



www.persia-erlangen.de



www.persia-catering-erlangen.de

	Seite
FINGER FOOD & GABEL FOOD / PLATTEN	5
CATERING – Für Feste bis zu 250 Gäste	11
KOMPLETTE MENÜS	12
VORSPEISEN	14
DESSERTS	15
RESTAURANT-LOCATION – Für bis zu 150 Gäste	16
VERLEIH – Infrastruktur (Geschirr, Gläser, Biertische, o.ä.)	17
LIEFERUNG & ZAHLUNG	18

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

FINGER FOOD & GABEL FOOD

Die einfache und schnelle Lösung für die Konferenz oder andere Anlässe in der Firma oder für das Fest zu Hause. Sie benötigen dazu nur noch Servietten und kleine Teller. Auch das können Sie bei Bedarf mitordern.

Auf eine Platte passen z.B. 5 bis 10 Reihen zu je 5 Stück, die hier genannten Preise sind beispielhaft, wir machen Ihnen gerne ein genaues Angebot zu Ihren Wünschen und geplanten Mengen. Im Durchschnitt können die nachfolgenden Platten mit ca. 1,50 bis 3,00 Euro pro Stück kalkuliert werden.

Beispiele:

- **KLEINE PERSIA SCHASCHLIKSPIESSE**
mit gegrilltem mariniertem Hähnchenfilet oder Hackfleisch (Rind/Lamm), mit Tomate,
Paprika, Zwiebel
(dekoriert auf Platte)
- **PERSISCHE KRÄUTERKÜCHLEIN**
mit Walnusskernen, Berberitzen und Ei, serviert mit Joghurtsauce und einem Hauch von frischem Knoblauch, dekoriert mit Berberitze-Beeren und Walnüssen
(dekoriert auf Platte)
- **ORIENTALISCHE AUBERGINEN-HÄPPCHEN**
mit gebratenen und gehackten Auberginen, mit Pfefferminz-Röstzwiebeln und Joghurtsauce, einem Hauch von Knoblauch, serviert mit Tomatenstückchen auf frischem Baguette
(dekoriert auf Platte)
- **ORIENTALISCHE GURKEN-BOOTE**
gefüllt mit cremigem Joghurt, feinen Gurkenstückchen und Kräutern
(dekoriert auf Platte)
- **GEBRATENE PERSISCHE KARTOFFEL-HACKFLEISCHKÜCHLEIN**
in Fladenbrot gewickelt und mit frischer Tomate und Gurke serviert
(dekoriert auf Platte)

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

FINGER FOOD & GABEL FOOD

Orientalische Gaumenkitzler als Finger Food oder Gabel Food als Gläschen, jedes Stück ein kunstvoll handgefertigtes Einzelstück. Wir zeigen Ihnen hier einige Beispiele als Anhaltspunkt, verraten Sie uns entweder bei Ihrer Planung, welches der abgebildeten Teilchen Ihnen zusagen würde oder worauf wir bei unserem Angebot für Sie achten sollten (z.B. Zutaten, vegetarisch, vegan).

Preise pro Stück je nach Art und Absprache. Passend zu Ihren Wünschen und Auswahl unterbreiten wir Ihnen gerne ein genaues Gesamtangebot.

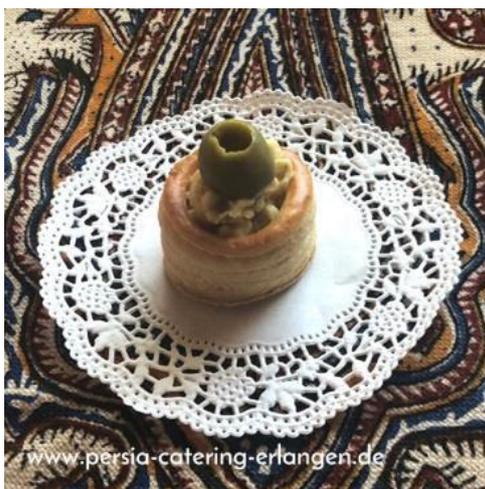
Servierbeispiele:



01 Couscous-Salat



02 Tahchin: Reiskuchen mit/ohne
Hähnchenfleisch und Safran



03 Hummus-Häppchen



04 Auberginencreme-Häppchen

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

FINGER FOOD & GABEL FOOD

Auf den folgenden Seiten zeigen wir einige Beispiele von dekorierten FingerFood-Platten wie wir sie nach Ihren Wünschen zubereiten. Ob Gegrilltes dabei ist oder ob rein vegetarisch/vegan, das bestimmen Sie bei der Planung und Bestellung für Ihr Event.

Servierbeispiele:



10 Gemischte FingerFood-Platte (als Beispiel)



Detail...



11 Kleine Hähnchen-Grillspieße, dekoriert auf Platte (als Beispiel)

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

FINGER FOOD & GABEL FOOD



12 Couscous-Salat mit Kardamom



Detail...



13 Auberginencreme-Häppchen



Detail



14 Tahchin-Häppchen aus Reis, ggf. Hähnchenfleisch, verfeinert mit Safran
(auch vegetarisch/vegan möglich)



PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

FINGER FOOD & GABEL FOOD



15 Linsen-Reis-Häppchen



Detail...



16 Gemischte Wrap-Platte (ein Beispiel)



18 Gemischte FingerFood-Platte (ein Beispiel)



19 Garnelen-Häppchen mit Dill

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

FINGER FOOD & GABEL FOOD

20 - 27 Platten mit Wraps verschiedenster Art, Sorten gemischt oder nach Absprache



20

21

22



23

24

25

26



27

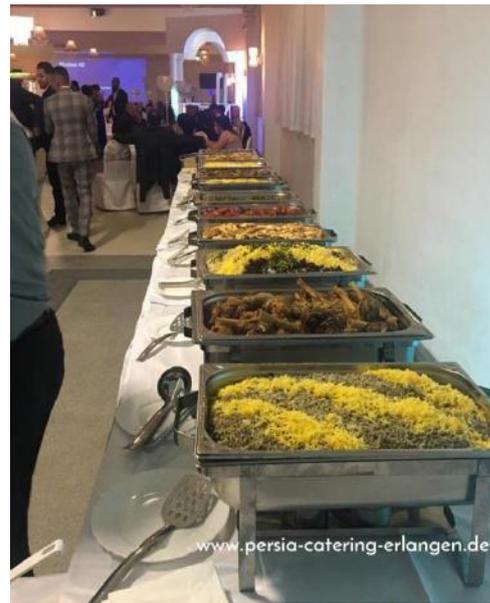
28 Gemischter Obstteller

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

CATERING-MENÜ FÜR 250 GÄSTE

Für 250 Gäste eines Festes fiel die Wahl auf ein Menü mit Hauptspeise Lammhaxe und Grillspieße (Beides auch zu finden auf unserer Speisekarte im Restaurant), serviert mit reichhaltigen Gemüsebeilagen und Reis.



PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

MENÜS

Wir stellen Ihnen hier zwei Catering-Menüs **als Beispiele** vor. Sie bestehen jeweils aus

Suppe * Vorspeisen * Hauptspeise * Dessert.

Wählen Sie für jeden Gang unter den angebotenen Varianten aus und stellen sich so Ihr persönliches Menü zusammen.

Der Art der Menüs sind fast keine Grenzen gesetzt: Falls Sie Ihr Menü in unserer Restaurant-Location planen stehen alle Speisen unserer Speisekarte zu einem Menü zusammenstellen. Planen Sie Catering zu sich vor Ort, beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung bzw. geben Ihnen gerne im persönlichen Gespräch Informationen, welche Speisen der Speisekarte sich für Catering eignen (Zubereitung, Transport,...).

Im Rahmen des Catering liefern wir Ihnen die Speisen termingerecht in geeigneten Behältnissen wie z.B. Chafing Dishes (beheizte Edelstahlbehälter mit Wasserbad) oder auf Platten garniert nach Hause, zu Ihrer Event-Location oder in die Firma.

Oder wir servieren Ihr Wunsch-Menü in unserem Restaurant, falls Sie das Restaurant Persia als Location für Ihre Feier wählen.

MENÜ „PERSIA“

Bestehend aus vier Gängen mit **Suppe, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert**

Suppe

Wählen Sie **eine** Suppe aus den folgenden aus:

- **Pikante Suppe aus Linsen, Weizen und Kräutern**
- **Persische Gerstensuppe mit fein geriebenen Karotten, mit Hähnchen, mit Sahne verfeinert**

Vorspeise

Wählen Sie **zwei** Vorspeisen aus den folgenden aus:

- **Kashke Bademjan**
Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch
- **Mirza Gashemi**
Gegrillte und gehackte Auberginen mit Tomaten und Knoblauch
- **Dolme Barg**
Gefüllte Weinblätter mit Wildknoblauch-Joghurtsoße und grüner Peperoni
- **Hommos**
Kichererbsen mit Sesam

Hauptgang

Wählen Sie **einen** Hauptgang aus den folgenden aus:

- **Raffiniert mariniertes gegrillter Hähnchenfilet-Spieß sowie ein fein gewürzter Hackfleischspieß, gemischt vom Lamm und Rind**
- **Alternativ, vegetarisch: Frischer Blattspinat mit Champignons, gedünstet, mit Röstzwiebeln und geschlagenen Eiern, dazu Basmati-Reis mit Safran und Berberitzen**
- Eine Mischung aus beiden zuvor genannten Hauptgerichten

Den Hauptgang servieren wir jeweils mit **Basmatireis, gegrilltem Gemüse, Butter, bunt gemischtem Salat der Saison** sowie **Saucen nach Wahl**:

Wählen Sie dazu **zwei** Saucen aus den folgenden aus:

- **Granatapfelsauce**
Feine orientalische Granatapfelsauce mit gebratenen Walnusskernen
- **Fruchtige persische Mango-Chutney-Sauce**
Eingelegte Mangos mit Ingwer, Chillie, Berberitze-Beeren, Knoblauch, Zwiebeln und Kokos
- **Rudbari-Sauce**
Eine pikante scharfe Sauce aus Auberginen und Zucchini, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen
- **Gheimh-Sauce**
Fein gewürzte Tomatensauce mit Linsen und getrockneten Lemonen, verfeinert mit knackigen Kartoffelchips

Dessert

Wählen Sie **einen** Nachspeisenteller aus den folgenden aus:

- **Sholezard**
Feiner persischer Reispudding mit Rosenwasser, Safran, Zimt, Mandeln und Pistazien
- **Orientalische gefüllte Datteln**
Mit Walnusskernen, gefüllten Datteln, mit Kokosflocken bestäubt, sowie roter Grütze
- **Baklava**
In Sirup eingelegtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Pistazien
- **Persische Küchlein**
Hausgemachte, frisch gebackene orientalische Küchlein

Preise für Menüs:

Ab 20 Personen, je nach tatsächlich besprochenem Umfang, nach Absprache. Die hier aufgeführten Speisen sind lediglich ein Beispiel. Lassen Sie uns darüber sprechen.

Weitere Option für Vegetarier

Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage zusätzlich bei den Hauptspeisen an: Gefüllte Paprikaschoten mit Reis, gelben Linsen, Kräutern und Tomaten. Preise auf Anfrage

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

VORSPEISEN

Die Vorspeisen eignen sich als Bestandteil von Buffets oder als Teil eines Menüs. Je nach Art lassen sie sich in Gläschen mit kleiner Gabel, auf Platten oder in einer Schüssel zum selbst Portionieren anrichten. Sie brauchen nur Servietten und kleine Teller. Auch das können Sie bei Bedarf mitordern.

Als ungefährender Anhaltspunkt: Auf eine Platte passen z.B. 5 bis 10 Reihen zu je 5 Gläschen, Wraps oder Baguette-Scheiben. Preise pro Stück je nach Art und Absprache. Passend zu Ihren Wünschen und Auswahl unterbreiten wir Ihnen gerne ein genaues Gesamtangebot.

Beispiele:

- **GRÜNE OLIVEN - PERSISCHE ART**
angemacht mit schmackhafter Soße mit Granatapfel und Walnüssen
(im Gläschen auf Platte)

- **EI, WALNUSS & BERBERITZE FLADENBROT-WRAPS**
mit Walnusskernen, Berberitzen und Ei, serviert mit Joghurtsauce und einem Hauch von frischem Knoblauch, dekoriert mit Berberitze-Beeren und Walnüssen
(dekoriert auf Platte)

- **AUBERGINEN BAGUETTE**
mit gebratenen und gehackten Auberginen, mit Pfefferminz-Röstzwiebeln und Joghurtsauce, einem Hauch von Knoblauch, serviert mit Tomatenstückchen auf frischem Baguette
(dekoriert auf Platte)

- **JOGHURT & GURKE FLADENBROT-WRAP**
gefüllt mit persischem Joghurt aus cremigem Joghurt, feinen Gurkenstückchen und Kräutern
(dekoriert auf Platte)

- **GURKE & TOMATE FLADENBROT-WRAP**
in Fladenbrot gewickelt und mit frischer Tomate und Gurke serviert
(dekoriert auf Platte)

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

DESSERTS

Persische Desserts sind etwas Köstliches und richtig Süßes, die wunderbare Krönung eines Festmahls. Alle Süßspeisen sind bei uns im Haus handgemacht. Preise pro Portion 4 – 6 Euro, genaue Angaben auf Anfrage.

- **HIMMLISCHE DATTELN**
Gefüllte Datteln mit Walnusskernen und Kokosflocken
(Platte)

- **ORIENTALISCHES BLÄTTERTEIG-GEBÄCK MIT SIRUP**
Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Pistazien - typisches persisches Gebäck, ähnlich Baklava
(Platte)

- **SCHOLEZARD – ORIENTALISCHER REISPUDDING**
Leuchtend safrangelbe persische Nachspeise. Mit Milchreis, Safran und einem Hauch von Rosenwasser, bestreut mit frisch gehackten Pistazien
(Schüssel oder im Gläschen)

- **PERSISCHES SAFRAN-EIS**
Typische persische Eissorte mit echtem Safran, außergewöhnlicher angenehmer Geschmack. In Deutschland hergestellt, wird geliefert zur Eigen-Entnahme mit Kugelportionierer.

In der persischen Küche trinkt man zum Abschluss des Essens gerne einen guten schwarzen Tee. Diesen bieten wir Ihnen auf Wunsch bei Buffets in einem großen dekorativen Samowar an.

- **PERSISCHER SCHWARZTEE AUS DEM SAMOWAR**
Dekorativer großer Samowar mit Elektroheizung, mit Schwarztee, den Sie in einer Kanne auf den Samowar stellen. Selbstentnahme durch die Gäste: Der aufgeheizte Samowar spendet das Wasser, die kleine Kanne darauf das Teekonzentrat. Dazu ein Set mit zusätzlichem Apfeltee und Pfefferminztee.
(Auf dem Buffet im Restaurant aufgestellt, oder per Catering bei Ihnen vor Ort)

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

WO MÖCHTEN SIE FEIERN?

Zu Hause? In einer Location Ihrer Wahl in der Region? In der Firma?

Je nach der geplanten Gästezahl oder dem Ihnen zu Hause zur Verfügung stehenden Platz können Sie zwischen Lieferung und unserem komfortablen Angebot der Restaurant-Location wählen, im Sommer auch mit Garten.

Für die Nutzung der Restaurant-Location entstehen Ihnen bei bestellten Speisen und Getränken für Ihre Festivität keine Kosten. Hier ist nur die rechtzeitige Buchung des Termins wichtig.

Sprechen wir über Ihre Pläne: Das Catering für eine komplette Hochzeit, mit Begrüßungs-Cocktail, Vorspeisen, Salaten, Hauptgang, Dessert und Getränken lässt sich am Besten in einem persönlichen Gespräch, mit Hilfe dieser Unterlage sowie den Abbildungen auf unseren Internetseiten auswählen.



Vereinbaren Sie mit uns bei einem Restaurantbesuch oder telefonisch einen Besprechungstermin und verraten Sie uns Ihre Pläne. Oder verschaffen Sie sich bei einem „Probier-Essen“ einen Eindruck von Ambiente und möglichen Speisen.

Auf Wunsch können wir auch z.B. Hochzeitstorte, Kuchen und Torten zu Ihrem geplanten Fest arrangieren, hierbei arbeiten wir mit den besten Konditoren und Bäckereien der Region zusammen.

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

LEIHGUT

Dessert-Gläser, Schüsseln, Platten, o.ä. sind im Preis der Speisen bereits inklusive. Zusätzliches Geschirr, Tische, Tischwäsche, usw. können bei Bedarf bei uns mitordern. Weitere Informationen zur Rückgabe finden Sie unter den Lieferbedingungen. Mietpreise auf Anfrage.

- **Speiseteller, Dessert-/ Salatteller, Rotwein-/ Weißwein-/ Weizen-/ Limonaden-/ Wasser-/ Tee-Gläser**
Inkl. Reinigung nach Rückgabe
- **Stoff-Tischdecken**
weiß
Inkl. Reinigung nach Rückgabe
- **Tischläufer aus Cellulose-Fleece**
60 cm x Wunschlänge
Pro Meter, Einweg
- **Besteck**
(Messer, Gabel, Dessertlöffel- oder gabeln, Teelöffel, Suppenlöffel)
Inkl. Reinigung nach Rückgabe
- **Bistro-Stehtisch**
rund, 90 cm, für 4 Personen, inkl. weißer Husse
Inkl. Reinigung nach Rückgabe
- **Bierbank-Garnitur**
Tisch mit 2 Bänken oder mit 8 Stühlen, inklusive Fleece-Läufer, für je 8 Personen.
Miete pro angefangene 24 Stunden
Auf Anfrage. Inkl. Reinigung nach Rückgabe

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

LIEFERBEDINGUNGEN

Bei Selbstabholung gibt es keinen Mindestbestellwert. Eine kostenfreie Lieferung im Stadtgebiet Erlangen durch 1 Transportmitarbeiter ist inklusive ab einem Mindestbestellwert von 300 Euro. Darunter berechnen wir für die Speisenanlieferung im Stadtgebiet Erlangen eine Lieferpauschale von 25 Euro.

Eine Anlieferung außerhalb des Stadtgebietes oder Richtung Nürnberg, Fürth, Forchheim, o.ä. ist möglich, wir berechnen dabei pro benötigtem Transportmitarbeiter eine Basispauschale von 25 Euro plus eine Mitarbeiter-Zeitpauschale von 5 Euro pro angefangene Viertelstunde. Ab einer Entfernung von 15 km (Restaurant Persia > Zielort) zzgl. pro Entfernung-Kilometer + 0,90 Euro.

Die Anlieferung erfolgt bis hinter die erste Türe. Für weitere Transporte, Aufbauten o.ä. berechnen wir eine Zeitpauschale für jede angefangene halbe Stunde von 15 Euro. Zusätzlich benötigte Transportmitarbeiter berechnen wir pro Person mit 20 Euro pro Stunde. Die Fahrtzeit wird berechnet gemäß Anfahrtszeit x 2 (d.h. Anfahrtszeit = Anfahrt + Rückfahrt). Zusätzliche vereinbarte oder anfallende Zeiten für Aufbau oder Abbau berechnen wir pro Person und Stunde mit 20 Euro.

Die Abholung von geliehenen Platten, Schüsseln oder Geschirr erfolgt zum vereinbarten Zeitpunkt kostenfrei. Das Leihgut ist je nach vorheriger Absprache dafür ungereinigt oder in spülmaschinengereinigtem Zustand an einem Ort gesammelt bereitzustellen (notwendiges Zusammentragen würde berechnet werden).

Bestellte Service-Mitarbeiter, Personal der Küche oder ein Chefkoch werden, wie in der Angebotsaufstellung bzw. Bestellung aufgeführt und vereinbart, berechnet.

ZAHLUNG

Zahlungen sind ohne Abzüge fällig 3 Tage vor Liefertermin, ab Bestellwert 500 Euro bitten wir um eine Vorkasse in Höhe von 10% des Gesamtbestellwertes zum Bestellzeitpunkt. Wird bereits zum Bestellzeitpunkt der Komplettbetrag bezahlt, gewähren wir ein Skonto von 3%.

Im Business-Bereich erhalten Sie die Rechnung über den Gesamtbetrag am Tag nach der Lieferung per Email an die gewünschte Rechnungsadresse im Unternehmen. Eine ggf. notwendige besondere Form der Rechnung oder Nennung einer firmeninterne Bestellnummer o.ä. können bei der Bestellung bereits angegeben werden. Zahlungen sind zahlbar ohne Abzüge innerhalb 5 Tagen. Für Firmen, unternehmenszentrale Abrechnung oder Rahmenverträge können vorab abweichende Bedingungen vereinbart werden.

Alle Preisangaben inkl. MwSt.
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Restaurant Persia

PERSIA CATERING

RESTAURANT PERSIA / ERLANGEN

IHRE NOTIZEN

○ **Gabel Food & Finger Food** **Anzahl**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

○ **Vorspeisen** **Anzahl**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

○ **Desserts** **Anzahl**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

○ **Sonstiges** **Anzahl**

_____	_____
_____	_____
_____	_____

PERSIA CATERING

CATERING UND PARTYSERVICE FÜR
PRIVAT UND BUSINESS



DRAUSNICKSTRASSE 94
91052 ERLANGEN
TELEFON 09131 / 940 8 936
INFO@PERSIA-ERLANGEN.DE

WWW.PERSIA-CATERING-ERLANGEN.DE