

Event

Die DELIGHT Formel zum Auswählen

Sie suchen sich im Vorfeld bis zu 10 "DELIGHT klein und fein" Gerichte aus, multiplizieren diese mit der Personenzahl und wir erstellen ein Komplettangebot.

1 Vorspeise = 2x klein und fein

1 Hauptspeise = 3x klein und fein

Nachspeise = 1-2x klein und süß

(Gerne bieten wir Ihnen auch ein Candybuffet ab 20 Personen an)

Ihre Gäste holen sich das Essen direkt bei uns am Foodtruck oder Sie buchen uns mit unserem Vollservice.

Feiern Sie mit uns, wo immer Sie möchten. In oder an der Location Ihrer Wahl. Ohne nervenaufreibende Vorbereitung und ohne lästiges Aufräumen. viel Zeit für Ihre Gäste



Event

“KLEIN UND FEIN”

Kalte Starter / Vegan

Kleiner, bunter Salat / Blattsalate / Rohkostsalate

Linsen / Bulgur / getrocknete Tomaten / Aprikosen / Oliven

Sautierte Kräuterseitlinge / Karottenpüree /
Erbsenmousse / Pinienpesto

Eingelegtes Gartengemüse/
Selleriepüree / Senfgurke / Hummus Chip

Veggie Starter

Pikanter Couscous / Paprika / Chili / Mais / Minzpesto

Karamellierter Ziegenkäse / Ruccola /
Tomaten Confit / Lemon Tahini

Event

“KLEIN UND FEIN”

Mixed Starter

Delight Vitello
Kalbsrücken rosa / Ruccola / Trüffel

Fischer Topf / Heringsfilet /
Garnele / Cranberries

Flugentenbrust rosa / Salat /
Sourcreme / Äpfel / Lauch

Pate di Tonno / Räucherforelle /
Cole Slaw / Aioli Topping

Warme Starter

Hühnersüppchen / Huhn /
Wurzelgemüse / Soja

Veganes Maissüppchen / Lauchzwiebel /
Champignons / Erbsen

Blumenkohl gebacken / veganes Ofengemüse /
Rote Bete / Kichererbsen

Spinatknödel / Tomate geschmort /
Parmesan / Ziegenkäse

Bergkäse Topfenspätzle / Schalotten /
Minzpesto / Rahm

Zitronen Risotto / Jakobsmuscheln /
Garnele / Ingwerschaum

Event

Hauptgerichte

Fish and Chips / Sauerrahm / Wakame / Zitrone

Mezzalune / Walnuss / Feige / Nussbutter

Wiener Backhendl Bowl / Kartoffel / Baby Spinat /
Tomate / Zitrone / Karotte

Kalbsbäckchen 24 Std. Sous vide gegart
Trüffelpüree / Portweinjus / Wurzelgemüse

Geflügelroulade / Marengo /
Champions / violettes Püree

Smoked Beef Ribs / Selleriepüree /
Rotkohl / Orange

Hirschgulasch / Topfenspätzle /
Rotkohl / Brombeeressig

Lamm / Olivenragout / Tomaten /
Bohnen / Aubergine

Kabeljau / Apfel-Meerrettich-Kruste
Rote Bete / Kartoffel / Limette

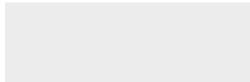
Hash Browns div. Sorten
(Louie Veggi : Vegan)
(Jimmy : Lachs)
(Henry: Pulled Chicken)

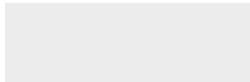
dazu Steak Fries

Event

“KLEIN UND SÜSS”

Süßer Abschluss

Delight Deluxe / Mousse / Mango / Karamell / Topfennockerl 

Schoko Lava Kuchen / Himbeermark / Pistazien Eis 

Kaiserschmarrn / Marillenkompott / Karamell / Calvados 

Delicate Cheesecake / Sizilianische Zitrone / Sahne / Minze 

MINDESTUMSATZ

Food Truck Montag-Donnerstag € 2.000,-
inklusive Anfahrt und Service

Food Truck Freitag-Sonntag € 2.500,-
inklusive Anfahrt und Service

ANFORDERUNGEN FÜR DEN FOOD TRUCK

Unser Airstream hat im ausgeklappten Zustand die Maße
8,20 Meter x 3,50 Meter
bei einer Höhe von 2,70 Metern.
Gewicht 2950kg

Es wird ein Starkstrom-Anschluss benötigt:
CEE 400V 32 A.

(16 A eingeschränkte Leistung)

Strom geprüft? Für Sachschäden durch fehlerhaften
Stromanschluss haftet der Veranstalter oder Gastgeber

Tanksystem und Festwasser möglich

Gas 4 x 11kg

Preise inkl. Mwst

Gültig bis 31.12.24

Änderungen vorbehalten

Hochzeit

DELIGHT INSPIRATIONEN

VORSPEISEN

Rosa Roastbeef / Parmesan / getrocknete Tomaten

Geräucherte Entenbrust / knuspriger Quinoa / Babyspinat

Geräuchertes Lachstartar / Couscous / Granatapfel / Wildbroccoli

Rote Beete / Orangen-Carpaccio / Walnuss / Roquefort

Carpaccio mit Pinienkernen / frischer Parmesan

HAUPTGÄNGE

Entenbrust / Fenchelgemüse / heiße Pfirsiche

Perlhuhnbrust / Serviettenknödel / Kartoffelknödel / Jus

Roastbeef / Pfeffersoße / mit Bergkäse gefüllte Kartoffel

Ofenfrischer Spanferkelbraten / Dunkelbierjus /
Kartoffelknödel / Krautsalat

Hirschgulasch / Preiselbeersoße /
Spätzle / Speckrosenkohl

Geschmorte Ochsenbackerl / Rosmarinjus /
Romanesco / Serviettenknödel

Entenkeule / Blaukraut / Kartoffelknödel

Hochzeit

HAUPTGÄNGE

Böfflamott vom Rind / 24 Std Sous vide /
Kraftjus / Beilagen der Saison

Gebratenes Zanderfilet oder Lachs /
Rahmspinat / Kartoffelkruste / Granatapfel / Butterkartoffeln

Rote Beete-Gnocchi / Gorgonzola-Creme /
Orange / Babyspinat

Schweinemedallions / Gemüseauswahl /
Schnittlauchschaum

Mediterranes Schweinefilet im Speckmantel / Gemüse /
Trüffelpüree / Pistazien / Oliven / Tomate

Marinierter Geflügelspieß /
Curry-Ananas-Sauce / Reis

Rotes Thai-Curry / Garnelen /
Zucchini / Kaffirlimettenblätter

Pasta im Parmesanlaib / div. Arten

DESSERTS

Lava Cake / Beerenragout / Vanilleeis / Lavendel

Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Marillenkompott

Cassissorbet / Karamell / Passionsfrucht

Erdbeerrolle / Quark / Limetten

Weihnachten
2024

Wir können auch Buffets

BUFFET

EAT THE WORLD

FRANKREICH - JAPAN - SPANIEN - ITALIEN -
DEUTSCHLAND - ARABIEN

Sushi / Thai - Bowls / Tapas / Quiche / Strudel / Lollypops

Spaghetti / Pesto / Minze

Flanksteaks / Sahne - Kartoffeln

Spanferkelbraten / Knödel / Blaukraut

Flammlachs vom OFYR - Grill / Kartoffelpüree violett

Rotes Thai - Curry (vegan)

Patisserie und Chocolaterie

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.***

***Aufgeführte Menüs und Speisen
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Weihnachten
2024

ALMZEIT

Kartoffelsuppe / Berglinsen

Spießbraten von der Rotisserie /
Semmelknödel / Wurzelgemüse / Jus

Bratapfel / Kaiserschmarrn

SCHMANKERLZEIT

Aufstriche mit Jourgebäck/
Bulgursalat / Frischkäse / Obazda

Ochsenbackerl /
Wochenmarktgemüse / Topfenspätzle

Kaiserschmarrn vom OFYR - Grill /
Eierlikör / Lagerfeuerromantik

KAMINZEIT

Kürbis - Paprika - Kokos - Schaumsüppchen

Entenbrust / Trüffelpüree / Babykarotten

Apfelstrudel

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.
Aufgeführte Menüs und Speisen
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Weihnachten
2024

RÄUCHER - ZEIT

Wakame / Seegras / Riesengarnelen / Mango / Essig
Lachspralinen geräuchert / Pastinakenpüree / Erbsen
Chia - Vanillepudding / Marillenfrucht

REEF AND BEEF

Jakobsmuscheln / Garnelen / Beef - Tartar /
Wachtelei / Limette / Kalbs - Tomahawk /
Risolee / Lauchzwiebeln glasiert /
Karotte Lava - Chocolate - Cake

HÜTTENZEIT

-GLÜHWEIN AM LAGERFEUER-

Gourmet - Brotzeit / hausgeräucherter Speck /
Hirschschinken / Käse vom Huber / Dips

Flambierter Spieß / Ripperl / Entenkeule /
Hähnchenbrust / Strohschweinbraten /
Maiskolben / Knödel / Spätzle / Blaukraut

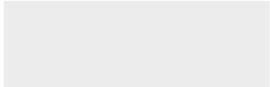
Sweet Air - Butler
Feine Köstlichkeiten

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.***

***Aufgeführte Menüs und Speisen
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Weihnachten
2024

WINTERZAUBER



Glühwein am Lagerfeuer /
Weihnachtsbäckerei

Kürbiscremesuppe

Käsespätzle / Röstzwiebeln

Böflamott vom Rind/ Püree

Ente von der Rotisserie / Kartoffelsalat

Geschnetzeltes von der Pute /
Topfenspätzle

Fisch im Backteig / Sahnekartoffeln

Strudelvariationen /
Zwetschgenröster / Vanillesoße

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.
Aufgeführte Menüs und Speisen
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Grillbuffet



wir sind verifizierter
Vertragspartner

VORSPEISEN

Auswahl aus verschiedenen Anti Pasti

Weindauben / Datteln im Speckmantel /
Shrimps-Tomaten-Spieße / gebratene Champignons /
Satéspieße in Erdnussbutter

Mini-Wraps mediterraner Art

Frische Salate der Saison

kleines Jourgebäck / Weißbrot / Dips



Grillbuffet

HAUPTSPEISEN

Flank-Steak mit Chimichurri

Baby-Ribs vom Traeger Ranger, mit BBQ-Glasur

Hähnchen-Chorizo-Spieße mit Bacon und Gemüse von der Rotisserie

Polentaschnitten in Kräuterpesto

Potatoes mit Sour Cream

Maiskolben

gegrillte Avocado mit Tomatensalsa

Risolee-Kartoffeln mit Rosmarin

mediterranes Grillgemüse mit Schafskäse

Flammlachs in homemade Rub

SÜSSER „ABSCHLUSS“

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Pancakes mit Amarettobanane

gegrillte Ananas

Verleih

Zubehör

- Kühlanhänger ^{NEU}
 - OFYR Grill
 - Champagner Wand
 - Cimbali-Cafe Siebträger
 - Stehtische
 - Stühle
 - Tische
 - Pavillion 3x3m
 - GrillZelt 3x3m,
schwer entflammbar
 - Pagode 5x5m
 - Lichttechnik (6 Strahler Akku)
 - Musikanlage (Teufel)
 - Ofyr Grill / Käfig / Placa / Pizza
 - Träger - Ranger / Smoker
 - Edeltahltisch
 - Kühlschrank
 - Kukki (Cocktailschrank)
-

- Wasserglas
- Weinglas
- Sektglas
- Laurent Perrie Champagner Glas
- Longdrink
- Besteck
- Vorspeisen Teller
- Suppenteller
- Suppentassen
- Platten
- Schalen
- Kaffetassen
- Tischdecke
- Tischhussen
- Stehtischhussen
- Stoffservietten
- Servietten
- Flying Buffet Geschirr
- Wasserkrüge

DELIGHT

BY

BERNHARD NEUMANN

Schönblickstraße 17 - 85120 Hepberg - 0049 151 12008272 - kontakt@delight-catering.com

BESTELLVEREINBARUNG

Name _____ Veranstaltungsort _____
Address _____ Datum _____
Telefon _____ Uhrzeit von _____ bis _____
eMail _____ Essensbeginn _____
Personenanzahl Erwachsene: _____ Kinder: _____

MENÜ/ LEISTUNGEN

ZUBEHÖR

<input type="checkbox"/> Airstream	€ 666,-	<input type="checkbox"/> Lichttechnik (6 Strahler Akku)	€ 150,-
<input type="checkbox"/> OFYR Grill Käfig / Pizza	€ 200,-	<input type="checkbox"/> Musikanlage (Teufel)	€ 100,-
<input type="checkbox"/> Champagner Wand	€ 100,-	<input type="checkbox"/> Träger Ranger / Smoker	€ 150,-
<input type="checkbox"/> Cimbali-Cafe Siebträger	€ 200,-	<input type="checkbox"/> Kühlanhänger	€ 300,-
<input type="checkbox"/> Stehtische	€ 25,-	<input type="checkbox"/> Edeltahltisch NEU	€ 80,-
<input type="checkbox"/> Stühle	€ 10,-	<input type="checkbox"/> Kühlschrank	€ 80,-
<input type="checkbox"/> Tische	€ 60,-	<input type="checkbox"/> Kukki (Cocktailschrank)	€ 80,-
<input type="checkbox"/> Pavillion 3x3m	€ 150,-	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> Grillzelt 3x3m	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> schwer entflammbar	€ 180,-	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> Pagode 5x5m	€ 400,-	<input type="checkbox"/> _____	_____

TISCHACCESSOIRES

- Vorspeisen Teller _____
- Suppenteller _____
- Suppentassen _____
- Platten _____
- Schalen _____
- Kaffetassen _____
- Tischdecke _____
- Tischhussen _____
- Stehtischhussen _____
- Stoffservietten _____
- Servietten _____
- Flying Buffet Geschirr _____
- Wasserkrüge _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- Kukki Cocktails _____
- Cafe _____
- Tee _____
- Wein bei Neumann _____
- Rosewein _____
- Lauren Perrier _____
- Prosecco bianco _____
- Prosecco rosso _____
- Wasser _____
- Bier / Sorte _____
- Milch _____
- Wasser _____

- | | Messer | Gabel | Löffel |
|-----------------------------------|--------|-------|--------|
| <input type="checkbox"/> Vorpeise | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> Steak | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> Fisch | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> Fleisch | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> Dessert | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> Kaffee | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | _____ | _____ | _____ |

- Wasserglas _____
- Weinglas _____
- Sektglas _____
- Laruent Perrier Glas _____
- Longdrink _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

**HIERMIT AKZEPTIEREN SIE UNSER AGB'S
ZU FINDEN AUF UNSERER HOMEPAGE
UNTERSCHRIFT**
