

Bei der Performance Paderborn 2023 können wir Euch folgendes Catering in Form eines Buffets für einen Paketpreis von 50,00€ inkl. 19% MwSt. zur Verfügung stellen. Dafür bekommt ihr 4 warme Mahlzeiten (Auswahl aus mehreren Gerichten möglich), in unserem Backstage-Bereich, sowie ständigen Zugang zu Wasser, Tee und Kaffee. Für eine ausreichende Planung bitten wir Euch bei Interesse um eine Bestellung bis 31.07.2023

At the performance Paderborn 2023 we can provide you with the following catering in form of a buffet for a package price of 50,00€. incl. 19% VAT. For this you will get 4 warm meals (choice of several dishes possible), in our backstage area, as well as permanent access to still water, tea and coffee. For a sufficient planning we ask you with interest for an order until 31.07.2023.

	Montag, 04.09.2023		Dienstag, 05.09.2023
12:00 - 16:00 Uhr	Knackige Blattsalatvariationen mit Cherrytomaten, Möhrenstreifen, Gurken Radieschen und Mais  Lasagne al Forno  Gemüse-Lasagne mit gedünstetem Gemüse, Sauce Bechamel und Käse überbacken	10:00 - 14:00 Uhr	Rucola-Salat mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan  Toskanischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Oliven  Chili con Carne   Chili sin Carne Auswahl verschiedener Baguettes
16:00 - 20:00 Uhr	Ungarisches Gulasch mit Paprika und Majoran  Salzkartoffeln aus der Region  Marktfrische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  Gemüseragout in Tomatensauce mit Stampfkartoffeln und Röstzwiebeln  Dessert Duett vom Mousse au Chocolat	14:00 - 19:00 Uhr	Gegrillte Putensteaks mit Kräuterbutter in Pfefferrahmsauce  Bohnen mit feinen Speck-Zwiebelwürfeln  Nussbutter-Gnocchi  Käsespätzle mit Blattspinat und frischen Cherrytomaten  Dessert Stracciatella-Mousse mit Schokoraspeln

	Montag, 04.09.2023		Dienstag, 05.09.2023
12:00 - 16:00 Uhr	Crisp leaf salad variations with cherry tomatoes, carrot strips, cucumber, radish and corn  Lasagne al Forno  Vegetable lasagne with steamed vegetables, béchamel sauce and cheese au gratin	10:00 - 14:00 Uhr	Rocket salad with cherry tomatoes, roasted pine nuts and shaved Parmesan cheese  Tuscan pasta salad with dried tomatoes, mozzarella and olives  Chili con Carne   Chili sin Carne Selection of baguettes
16:00 - 20:00 Uhr	Hungarian goulash with paprika and marjoram  Boiled potatoes from the region  Market fresh vegetable selection with hollandaise sauce  Vegetable ragout in tomato sauce with mashed potatoes and fried onions  Dessert Duet of chocolate mousse	14:00 - 19:00 Uhr	Grilled turkey steaks with herb butter in pepper cream sauce  Beans with fine bacon and onion cubes  Nut butter gnocchi  Cheese noodles with leaf spinach and fresh cherry tomatoes  Dessert Stracciatella mousse with chocolate shavings