

BROT CUISINE

Kulinarisch belegte Brote

BELEGTE BROTE

Je Gericht müssen mindestens 6 Schnittchen (= 6 halbe Scheiben Brot) oder 12 Canapés (= 12 viertel Scheiben Brot) bestellt werden.

Preis für 6 Schnittchen: 13,80 € (je Schnittchen 2,30 €)

Preis für 12 Canapés: 18,00 € (je Canapé 1,50 €)

GERICHTE MIT FLEISCH

- Hackbraten vom Rind mit bayerischer Senfsoße & Röstzwiebeln / **A,C,G,I,J**
- Gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren & gerösteten Mandeln / **G,H (Mandeln)**
- Saltimbocca vom Huhn auf gebratener Zucchini / **C,G,I,J,Wein**
- Rosa gebratenes Lammfilet auf Hummus mit Oliven Crème-fraîche / **G**
- Kasselerbraten auf Erbsenpüree & Sauerkraut / **G,Wein**
- Cordon Bleu vom Schweinefilet auf selbstgemachtem Rucola Pesto mit schwarzen Oliven / **G,H (Pinienkerne)**
- Tortilla mit pikanter Chorizo & mildem Knoblauch Dip / **C,G**

GERICHTE MIT FISCH

- Geräucherte Ostseemakrele mit Rote-Bete-Apfel Salat / **D,G**
- Pellkartoffeln mit Nordseekrabben & selbstgemachtem Kräuterquark / **B,G,J**
- Gebratene Garnelen an Paprika-Antipasti & Parmesan Crème / **B,G,H (Pinienkerne)**
- Radieschensalat auf Ziegenmascarpone mit Wachtelei & Forellenkaviar / **C,D,G**
- Räucherlachs auf Apfel-Krautsalat mit Basilikum & Joghurtdressing / **D,G,J**
- Grüner Salat mit Thunfisch auf Balsamico Reduktion / **D,G,L**

VEGETARISCHE GERICHTE

- Mediterranes Omelette mit Frühlingszwiebeln & Basilikumbutter / **C,G,H (Pinienkerne)**
- Ratatouille mit mildem Ziegenkäse & geröstetem Knoblauch auf Tomatenmousse / **G**
- Rote Bete Carpaccio mit Schafskäse & Walnüssen / **G,H (Walnuss),L**
- Gemüsetortilla mit saisonalem Gemüse & Joghurtsoße / **C,G**
- Antipasti mit überbackener Aubergine, Paprika, Pilzen, Zucchini, frischem Rosmarin & Knoblauch / **G,L**
- Senf-Ei von der Wachtel auf Trüffelstampf / **A,C,G,J**

VEGANE GERICHTE

- Caponata mit roten Zwiebeln, Kapern, Aubergine, Staudensellerie, Rosinen & frischem Oregano / **J,L**
- Tofu Caprese mit Tomate, frischem Basilikum & Oliven / **F**
- Weißes Bohnenmousse mit karamellisierte Paprika & Pinienkernen / **H (Pinienkerne)**

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Je Gericht im Gläschen oder in der Dipschale müssen mindestens 6 Stück bestellt werden.

Preis für 6 Gläschen/Dipschalen mit Fleisch oder Fisch: 21,00 € (je Stück 3,50 €)
Preis für 6 Gläschen/Dipschalen vegetarisch oder vegan: 18,00 € (je Stück 3,00 €)

GERICHTE MIT FLEISCH

- Bayerischer Kartoffelsalat mit Fenchelwurst an Essig-Öl Dressing, mit Senf und Schnittlauch verfeinert / [I,J](#)
- Orientalischer Bulgur mit gebratener Entenbrust, Datteln, getrockneten Aprikosen & Rosinen / [A,C,I](#)
- Mariniertes Schweinefilet auf pikanter Kiwi-Soße mit Gemüse Chip / [F,L,1](#)
- Risotto Makis mit gebratener Ente & Preiselbeeren / [A,G,Wein](#)
- Satay Spießchen vom Huhn an Erdnuss-Kokos Soße mit frischem Koriander / [E,F,1](#)

GERICHTE MIT FISCH

- Cesars Salat und Scampi-Spieß mit selbstgemachten Croûtons & frischem Parmesan / [B,C,G](#)
- Frischer Gurkensalat mit geräuchertem Lachs an selbstgemachtem Zitronen-Dill Dressing / [A,D,G,J](#)
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Thunfisch, frischem Korianderpesto & geröstetem Sesam / [D,K](#)
- Gurken Rondini mit Apfel-Meerrettich Crème & Räucherlachs / [D,G,H \(Sonnenblumenkerne, Cashews\),J](#)
- Risotto Makis mit geräuchertem Fisch / [A,D,G,Wein](#)

VEGETARISCHE GERICHTE

- Italien im Glas mit Tomatensalsa, schwarze Oliven, Basilikumpesto & Büffelmozzarella / [G,H \(Pinienkerne\)](#)
- Hausgemachter Obazda mit knusprigem Brot, verfeinert mit Kümmel & Weizenbier / [G,J,Bier](#)
- Risotto Makis mit gegrilltem Gemüse & getrockneten Tomaten / [A,G](#)
- Griechischer Salat mit mariniertem Halloumikäse, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven & Peperoni / [A,C,G,J,L](#)
- Frischer Gurken-Radieschen Salat mit cremigem Dill Dressing / [A,G,J](#)
- Rote Linsen Salat mit Walnussöl, Cayennepfeffer & Aprikosen Dressing / [A,C,H \(Walnüsse\),I,J,L](#)
- Rotkohl Salat mit Sternanis, Cranberries & Walnüssen / [H \(Walnüsse\),L](#)

VEGANE GERICHTE

- Hausgemachter Hummus mit Nachos
- Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln an Essig-Öl Dressing, verfeinert mit Dijonsenf

FEINE SUPPEN

Je Suppe müssen mindestens 10 kleine (= Vorspeisen-Portion) oder 5 große Portionen (= Sattmacher-Portion) bestellt werden.

Preis für 10 kleine Portionen: 35,00 € (je Portion 3,50 €)
Preis für 5 große Portionen: 35,00 € (je Portion 7,00 €)

UNSERE SUPPEN

- Rinderkraftbrühe mit feinen Fleisch-Klößchen & frischem Gemüse / [J](#)
- Tomatensuppe aus frischen & getrockneten Tomaten mit frischem Rosmarin (vegan)
- Pikante Tom Kha Gai Kokossuppe mit Zitronengras, Gemüse & Huhn / [F,1](#)
- Erbsensuppe mit Minze, Wasabinüssen, frischen Frühlingszwiebeln & gebratenem Speck / [E](#)
- Klassische Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck gekocht, mit Wiener Würstchen / [G,J](#)
- Porree-Lauch Crèmesuppe mit Hack, verfeinert mit Weißwein / [G,J, Wein](#)

Wir liefern auf Wunsch mit Servietten, Besteck, passenden Porzellan-Schälchen und natürlich mit leckeren Steinofenbrötchen. Gerne bieten wir alle Suppen auch vegetarisch an.

INHALTSSTOFFE, ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

BROTE

- Mischbrot: 60% Roggenvollkornmehl, 40% Weizenvollkornmehl
- Schwarzbrot: 100% Roggenvollkornmehl
- Dinkelbrot: 90% Dinkelvollkornmehl, 10% Roggenvollkornmehl, Buttermilch
- Haferflockebrot: 60% Haferflocken, 40% Roggenvollkornmehl
- Sonnenblumenkernbrot: 80% Roggenvollkornmehl, 20% Sonnenblumenkerne
- Sechskornbrot: 70% Roggenvollkornmehl, 20% Sechskornmischung, 10% Weizenvollkornmehl
- Kürbiskernbrot: 80% Roggenvollkornmehl, 20% Kürbiskerne
- Reis-Hirse-Brot (glutenfrei): Reismehl, Hirse, Buchweizenmehl, Kartoffelflocken, Backferment (glutenfrei)
- Steinofenbrötchen:

ALLERGENE (Buchstaben) UND ZUSATZSTOFFE (Zahlen)

- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/Kg oder 10 mg/l
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1** Konservierungsstoffe

LIEFERBEDINGUNGEN

BESTELL- UND LIEFERZEITEN

Bestellen Sie bitte mindestens zwei Tage vor Lieferung, damit wir unsere Qualitätsstandards einhalten können. Sie erreichen uns per Telefon unter der **01523-8784495** Montags bis Freitags von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr. Sie können uns auch jederzeit per Mail unter hallo@brotcuisine.de kontaktieren.

Wir liefern Montags bis Samstags von 9.00 bis 17.00 Uhr. Außerhalb dieser Zeiten liefern wir nur auf Anfrage. Dabei kommen wir Ihnen soweit möglich gerne entgegen.

MINDESTBESTELLMENGEN UND -WERT

Da wir alle unsere Gerichte und Suppen auf Bestellung frisch zubereiten, haben wir für unsere Produkte folgende Mindestbestellmengen festgelegt:

- Belegte Brote: 6 Schnittchen oder 12 Canapés je Gericht
- Kleine Köstlichkeiten: 6 Gläschen oder Dipschalen je Gericht
- Feine Suppen: 5 große oder 10 kleine Portionen je Suppe

Abgesehen von den Mindestbestellmengen liefern wir ab einer Mindestbestellsumme von 80,00 € je Lieferung.

LIEFERKOSTEN UND LEIHGEBÜHREN

Wir liefern im Umkreis Lüneburg und Hamburg. Die Lieferkosten werden je nach Entfernung berechnet, im Angebot separat ausgewiesen und vom Kunden getragen. Innerhalb Lüneburgs erheben wir eine Lieferpauschale in Höhe von 10,00 €. Eine Lieferung ins Hamburger Stadtgebiet kostet 20,00 €. Lieferungen in den Lüneburger oder Hamburger Umkreis können davon abweichen.

Für das Verleihen von Geschirr, Besteck etc. erheben wir eine Leihgebühr, die wir im Angebot jeweils separat ausweisen.

ABHOLUNG UND RÜCKGABE

In unserer Lieferpauschale ist die Abholung der Leihwaren inbegriffen. Für die Reinigung der Leihwaren erheben wir eine Reinigungspauschale, die wir im Angebot jeweils separat ausweisen. Wenn Sie die Leihwaren bis zur Abholung selbst reinigen, entfällt die Reinigungspauschale bei Rechnungsstellung.

Für in Verlust geratene oder beschädigte Leihwaren berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Die Bezahlung unserer Dienstleistung erfolgt auf Rechnung. Die Rechnungsbeträge sind mit Zugang der Rechnung, spätestens aber innerhalb von acht Tagen ab Rechnungsdatum, ohne Abzüge zur Zahlung fällig.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie jederzeit auf unserer Internetpräsenz einsehen.