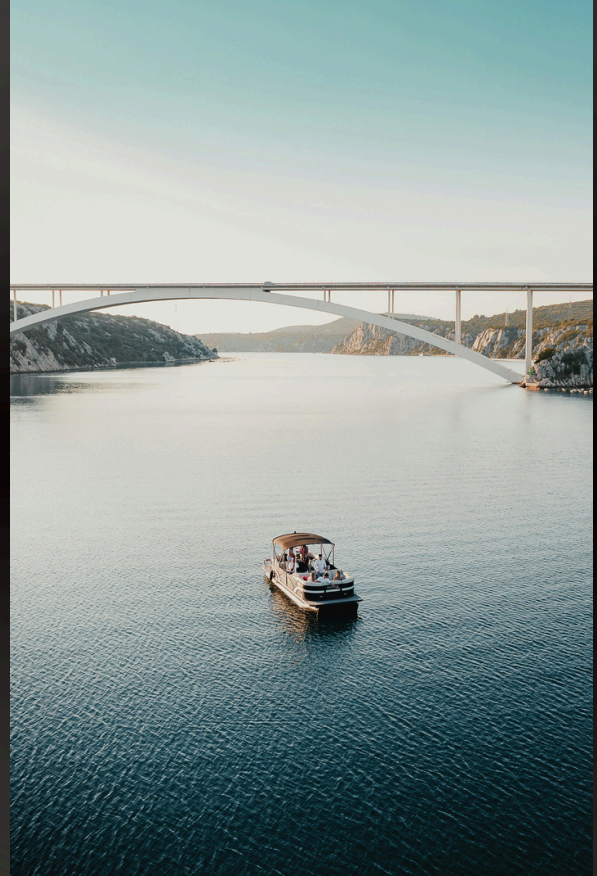
BUSINESS CATERING

Mit einem Hauch vom Mittelmeer machen wir Ihre Seminare, Konferenzen und Feiern unvergesslich!



Mit einem Hauch vom Mittelmeer machen wir Ihre Seminare, Konferenzen und Feiern unvergesslich!



„Mediterran“
steht für einen einzigartigen, genussvollen und entspannten Lebensstil.
Wir – das Café Emanuel Team bieten Ihnen mehr als nur Essen und Trinken. Olivenöl, Knoblauch, frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Oregano, Fleisch, Fisch und aromatisches Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Fenchel, Tomate & Co. prägen unsere Küche.
In Ihrer kurzen Tagungspause versorgen wir Sie mit kleinen Erfrischungen, die Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit geben, sich zu entspannen und die Energiereserven für die folgenden Stunden aufzufüllen.

Alles frisch und lecker vor Ort zubereitet – überzeugen Sie sich selber!



Unsere Qualität ist kein Geheimnis

1. Wir backen und bereiten vor Ort alles für Sie vor!
2. Wir schneiden das Gemüse vom regio- nalen Lieferanten täglich frisch für Sie!
3. Wir stellen die original Emanuel-Brotaufstriche und Saucen nach unseren geheimen Rezepten her!
4. Wir beziehen unser Fleisch vom besten Tübinger Metzger!

Brezeln, frische Brötchen & Co.

LAUGENBRZEL	A, Aa, i	1,4
BUTTERBREZEL	A, Aa, i	2,2
PIZZABREZEL	A, Aa, i, 2, 4	3,2
CROISSANTS	A, Aa, i	2,2
KÄSECROISSANT	A, Aa, i	2,8

1/2 Vollkorn- und Kaiserbrötchen

CAPRESE 2,6
Joghurt-Kräuter-Sauce, Salat, Mozzarella, Tomaten, Oregano A, Aa, i

VITAL 2,6
Joghurt-Paprika-Sauce, Salat, Edamer, Tomaten, Gurken A, Aa, i

POLA POLA 2,8
Honig-Senf-Sauce, Salat, Hinterschinken, Edamer, Tomaten, Gurken A, Aa, i, l, 2, 4, (S)

EMANUEL 2,8
Ayvar-Sauce, Salat, Kulen*, Hirtenkäse, Tomaten, Oliven A, Aa, i, l, 2, 6, (S)

* Kulen ist eine Kroatische Wurstspezialität, die inzwischen Teil des gastronomischen Welterbes geworden ist.

Emanuel Canapes

KÄSE 2,6
mit Mini-Tomaten und Gurke A, Aa, i

MOZZARELLA-TOMATE 2,7
frischem Basilikum und Olivencréme A, Aa, i

SERRANOSCHINKEN 2,8
mit frische Tomaten und frischem Rucola A, Aa, i, l, 2, 4, (S)

KULEN 2,8
mit frische Tomaten und feiner Ajvarcrème A, Aa, i, l, 2, 4, (S)

RÄUCHERLACHS 2,8
mit feinem Apfel-Meerrettichfrischkäse A, Aa, i

Mini Wraps

4er Portion

KÖNIGS CHICKEN
mit gegrillter Hähnchenbrust, Parmesan und Salat A, Aa, i, l, 2, 4,

CAPRESE
mit Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum und Olivencréme A, Aa, i

MEDITERRAN
mit Räucherlachs, frischen Dillgurken und feiner Senfcrème A, Aa, i

5,4

Blätterteiggebäck herzhaft

4er Portion

TOMATE-PAPRIKA A, Aa, c, h, i

SPINAT-FETA A, Aa, c, h, i

MEXICO A, Aa, c, h, i, 2, 4

SCHINKEN-KÄSE Aa, c, h, i, 2, 4

MINI HOTDOG Aa, c, h, i, 2, 4, 9

3,9

Mini Hörnchen

FRISCHKÄSE

AJVAR

KULEN

SCHINKEN-KÄSE

2,6

Blätterteiggebäck süß

APFEL-STRUDEL A, Aa, c, h, i

MANDEL-STANGE A, Aa, c, h, i

VANILLE-STANGE A, Aa, c, h, i



4er Portion

Mini Buchteln

MARMELADE

SCHOKOLADE

PISTAZIE



Mini Croissants

MARMELADE

SCHOKOLADE

PISTAZIE



Fingerfood-Spießchen

PARTY-CEVAPCICI Aa, c, h, i, 2, 4

CAPRESE A, Aa, c, h, i

CHICKEN-ANANAS Aa, c, h, i, 2, 4

2,4

Frisches im Glas

Gemüsesticks mit Kräuterquark i

Tomaten-Mozzarella Salat i

Wurstsalat „Swiss“ 2, 3, 4, 9, i

Möhre-Apfel Salat

Blattsalat „Grün & Bunt“

Nudelsalat A, Aa

2,7

Leckere Suppe kalt

Karotten-Ingwer mit Chili-Paprika [i]

Kürbiscréme mit Ingwer [i]

Tomatencréme [i]

Champignon-Creme [2,4,i]

2,9

Leckere Suppe warm

Kartoffel-Rahm mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust [2,3,4,i]

Karotten-Ingwer mit Chili Paprika [i]

Kürbis-Ingwer [i]

Tomaten-Créme [i]

Gulasch-Suppe [2,3,4]

6,9

Emanuel Klassik

Frisch gebrühter Kaffee 10

Auswahl an erlesenen Teesorten

Mineralwasser- Still und Classic 0,5 l

Orangen- und Apfelsaft 1 l

Gebäckmischung A, Aa, i

Obstplatte



Emanuel Mix

Frisch gebrühter Kaffee 10

Auswahl an erlesenen Teesorten

Mineralwasser- Still und Classic 0,5 l

Orangen- und Apfelsaft 1 l

Blätterteiggebäck- herzhaft

Blätterteiggebäck- süß Aa, c, h, i

Obstplatte



Emanuel Spezial

Frisch gebrühter Kaffee 10

Auswahl an erlesenen Teesorten

Premium Mineralwasser-Still und Classic

Pago Vitaminsäfte – 0,2 l verschiedene Sorte

EMANUEL Canapés – verschieden belegt A, Aa, i, 2, 4

FEINE FINGERFOOD – Spießchen Aa, c, h, 2, 4

Gemüsesticks mit Kräuterquark

Blätterteiggebäck- herzhaft und süß Aa, c, h, i

Frischer Obstsalat

22,9



Pasta

Spaghetti, Penne oder Rigatoni, in gefüllter Form als Tortellini, Ravioli oder als Lasagne – Pasta gibt es in allen Formen und Farben, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Wir bieten Ihnen leckeren hausgemachte Saucen dazu:

Tomaten-Sahne-Sauce A, Aa, i

Bolognese-Sauce A, Aa, 2, 3, 4, (R)

Zucchini-Sauce A, Aa, i

Thunfisch-Tomaten-Sauce A, Aa, i

Carbonara-Sauce A, Aa, i, 2, 3, 4

Gemüse-Sahne-Sauce A, Aa, i



Hauptgerichte

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Spätzle und Champignon-Rahm-Sauce 2, 3, 4, A, Aa, c, i

Putenbrust im Speckmantel mit Reis und Frischkäse-Sauce 2, 3, 4, i, (S)

Indisches Curry-Gemüse mit Reis

Gebratene Schupfnudeln mit frischen Champignons und Senf-Sahne-Sauce A, Aa, i

Hackbällchen „Toskana“ in Tomatensauce mit Nudeln 2,3,4, (R)



Dessert im Glas

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat i

Rote Grütze mit Vanillepudding

Kirsch-Käse-Sahne i

Tiramisu A, Aa, c, i

Griechischer Joghurt
mit Haselnüsse und Honig



Emanuel Kuchen / Torte

Gebackener Kuchen A, Aa, i, c	4,2
Torte A, Aa, i, c	4,5
Muffin / Donut A, Aa, i, c	2,9
Plunder A, Aa, i, c	2,8
Mini-Plunder A, Aa, i, c	1,8
Kuchen-Mix A, Aa, i, c	3,9
Gebäckmischung-Kekse A, Aa, i, c	1,8
Obstplatte - frische Früchte A, Aa, i, c	1,8

Drinks

große Auswahl an Getränken und Kaffeespezialitäten

Frisch gebrühter Kaffee, Tasse á	1,4
Auswahl an erlesenen Teesorten, Tasse á	1,2
Segafredo Kaffee- Kanne (ca. 8 Tassen) á	12
Tee- verscheidene Sorte, Kanne á	9,6
Mineralwasser- Still und Classic 0,5 l Fl. á	2,2
Orangensaft 1l Fl. á	5,4
Apfelsaft 1 l Fl. á	5,4
Vitaminsäfte- 0,2 l á	2,7
Sekt „Schloss Hohentübingen“ 0,75 l Fl.	17,9
Württemberger Riesling Weißwein 1 Fl. á	18.9
Trollinger Lemberger Rotwein 1 l Fl. á	18,9
Wulle Bier 0,33 l Fl.	3,2

...und vieles mehr! Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter.

Zusätzliche Leistungen

Servicekraft (pro Stunde)	48
Tischdecke- klein (Stück)	5,9
Tischdecke- groß (Stück)	7,9
Tischhusse (Stück)	7,9
Stehtische (Stück)	15
Bierbankgarnitur (Stück)	15
Geschirr* (pro Person)	0,5
Gläser* (pro Person)	0,5
Besteck* (pro Person)	0,5
Jura Kaffeevollautomat* (Pauschal)	70

*nur im Zusammenhang mit Servicepersonal buchbar

Lieferung & Transport

Wir bieten Ihnen drei verschiedene Liefermöglichkeiten an, um Ihren jeweiligen Ansprüchen gerecht zu werden.

Selbstabholer

Die Bestellung kann nach Vereinbarung direkt in unserer Cateringküche, Hoppe-Seyler-Str. 6, 72076 Tübingen, abgeholt werden.

Selbstabholer

Lieferung und/oder Abholung im Stadtbereich Tübingen, berechnen wir 15,90€. Über diesen Bereich hinaus stellen wir Ihnen zusätzlich 1,50 € je Kilometer in Rechnung.