Stand: Juni 2023

ANGEBOTE UND PREISE

Catering

Kuchen

Frühstück

Kontakt: Nadja Rackwitz, Tel. 089 – 58997702 oder
geschaeftsfuehrung@wohnwerk-muenchen.de

WOHNWERK MÜNCHEN E.V. Schäringerplatz 13, 80634 München

Grundsätzliches:

Im Folgenden finden Sie einige Ideen und Anregungen, wie wir von wohnwerk münchen Sie verwöhnen können. Gerne besprechen wir im Detail mit Ihnen, was genau Sie wünschen und wir dies gemeinsam umsetzen können.
Als Qualifizierungs-Café freuen wir uns auch immer, wenn unsere Qualifikanten und Qualifikantinnen bei Caterings außerhalb des Cafés aktiv werden können. Da sie sich aber noch in der Ausbildung befinden, ist dies nicht immer möglich.
Was bieten wir an?

- Zutaten aus heimischem Anbau und mit Bio-Prädikat werden bevorzugt.
- Wir berücksichtigen vegetarische Wünsche.
- Bei fast allen Angeboten nehmen wir gerne auf Allergien Rücksicht (z.B. bestimmte Nüsse, glutenhaltige Mehlsorten, Lactose-Intoleranz)
- Auf Wunsch können wir auch vegane Angebote machen oder besondere Torten (Geburtstag, Hochzeit) backen.
- Wir liefern im Stadtgebiet für eine Anfahrtspauschale von zwischen 15€ bis 25€. Dazu liefern wir selbst und helfen beim Aufbau oder nutzen für kleinere Auslieferungen Fahrradkuriere.
- Gerne bedienen wir Sie bei unserem Catering auch. Je nach erforderlichem personellem Einsatz veranschlagen wir 15€/h und Person.
- An Sonntagen können wir weder das Café öffnen noch Cateringangebote machen.
- Unser Café kann für Geburtstage oder andere Feierlichkeiten als geschlossene Veranstaltung genutzt werden. Dazu machen wir gerne Festpreisangebote. Sitzmöglichkeiten im Gastraum: max. 18 Personen für Frühstück / max. 20 Personen für Kaffee und Kuchen.
- Die Personenanzahl für Caterings richtet sich nach der Art des Angebots (Lunchtüten, Angebote im Glas, Kuchenbuffet etc.). Grundsätzlich können wir gut 30 Personen versorgen.
- Alkoholische Getränke jeglicher Art dürfen wir nicht anbieten. Gerne können wir aber Sekt oder Bier bei einer geschlossenen Veranstaltung ausschenken. Sprechen Sie uns einfach an!
- Sie suchen kleine Gastgeschenke für Ihre Gäste? Sie brauchen ein kleines Dankeschön für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter? Auch hier können wir Ihnen mit allerlei schönen Angeboten, wie Marmelade, Essig und Öle, Schlüsselanhänger, Blöcke, usw. helfen. Natürlich alles von wohnwerk münchen e.V. selbst hergestellt.

Beispiel für privates Grillfest – „nur Beilagen“ für ca. 15 Personen:

MENGE	BESCHREIBUNG	EINZELPREIS
15 Gläser	Orientalischer Couscous-Salat	2,50€
1 Schüssel	Farfalle-Salat mit Sucuk und Rucola	18,00€
15 Gläser	Tomaten-Mozzarella-Salat	2,00€
15 Gläser	Tomaten-Pesto (klein zum Dippen)	1,50€
15 Gläser	Rucola-Pesto (klein zum Dippen)	1,50€
4 Stangen	Walnussbrot und weißes Baguette (für Pesto)	2,50€
15 Stück	Schinken-Käse-Lauch-Quiche (Mini-Tarte)	3,00€
1 Stück	Birne-Käsekuchen (rund)	28,00€
1 Stück	Schoko-Kirschkuchen	26,00€

Beispiel für ein Büro-Catering zu einer Teamklausur:

MENGE	BESCHREIBUNG	EINZELPREIS
11	Lunchtüten mit großem Glas Nudel- oder Kartoffelsalat, einer Scheibe Lachsrolle, je ein Mini-Käsekuchen und ein Schoko-Muffin plus Besteck und Serviette	**12,00€**

Büro-Catering für 20 Personen zur Verabschiedung einer Kollegin (inkl. kleiner Aufbau):

Lachsrollen, Quiche, Gemüsekuchen & Co. jeweils rund oder als Blech zwischen 28 und 32€

Auswahl Kuchenangebote und Preise zur Lieferung oder Abholung:

Name	Besonderheiten	Preis
Apfelstrudel	Blech	35,00 €
Bienenstich	Rund	35,00 €
Eierlikör-Rührkuchen	rund; (auch glutenfrei, mehrere Tage haltbar und saftig)	26,00 €
Eierlikörtorte	Rund; mit einem Schokoladenboden und Sahne-Topping	35,00 €
Fantakuchen	Blech; mit Mandarine o. Ananas und Sahne-Quark Topping	28,00 €
Heidelbeertorte	Rund	35,00 €
Käsekuchen	Klassisch oder mit diversen Obsteinlagen wie Kirschen, Mandarine; ohne Weizenmehl möglich	28,00 €
Kirschkuchen	Rund; mit Zimt	26,00 €
Kokoskuchen	Einfacher, saftiger Blechkuchen	26,00 €
Kokostorte	Rund	35,00 €
Mandarinentorte	Rund; mit Kokos und einem Boden aus gemahlenen Mandeln	35,00 €
Marmorkuchen	Gugelhupf oder Kastenform	26,00 €
Mohnkuchen	Rund; sehr saftig mit einem Deckel aus saurer Sahne	28,00 €
Muffins	Schokolade oder Heidelbeere; Stückpreis	2,50 €
Obststreuselkuchen	Mit frischem Obst der Saison (eher im Frühjahr oder Sommer)	30,00 €
Schokotarte	Glutenfrei, sehr schokoladig	30,00 €
Schwedischer Pfefferkuchen	Rund; mit Preiselbeerkompott, Ingwer, Zimt und Nelke	28,00 €
Streuselkuchen	z.B. mit Kirschen, Heidelbeeren, Aprikosen, Mandarinen aus dem Glas	28,00 €
Zitronenkuchen	Gugelhupf oder Kastenform	26,00 €
Zitronentarte	Stückpreis; handtellergroßes Tarte-Förmchen	2,50 €
Zucchini-Schokokuchen	Gugelhupf oder Kastenform	26,00 €

Kleine Kuchen-Photogalerie:

Heidelbeertorte 35,00€

Schoko-Sahnetorte 35,00€

Ofenkrapfen Stück zu 2,50€

Schokotarte mit belgischer Schokolade 30,00€

Aprikosen-Amarettini Kuchen 30,00€

Apfelstrudel Blech für 35,00€

Preiselbeertorte 35,00€

Unsere Frühstücke:

Naschkatzen-Frühstück

2 Semmeln
2 Schälchen selbstgemachte Marmelade, 2 Stück Butter, 1 kleines Glas Orangensaft
Pro Person: 5,50€

Bayrisches Frühstück

1 Breze
1 Schälchen süßer Senf
2 warme Weißwürste
Pro Person: 5,50€

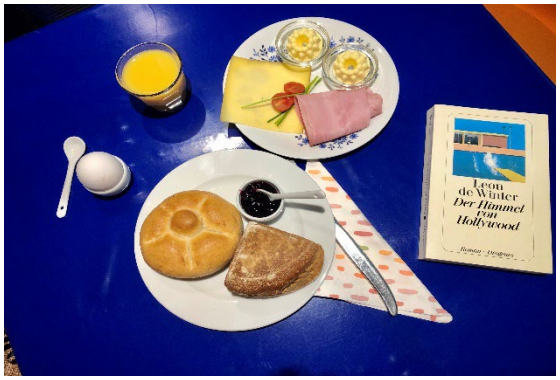
Joghurt mit saisonalen Früchten und Saaten

z.B. Apfel, Weintrauben, Zwetschgen, Beeren
gemischte Saaten und Honig

Pro Portion: 4,00€

Leseratten-Frühstück

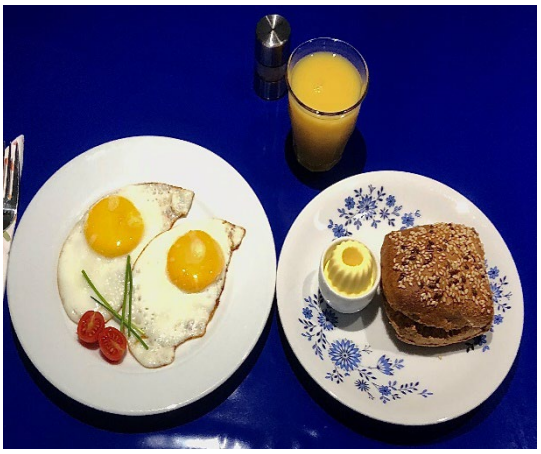
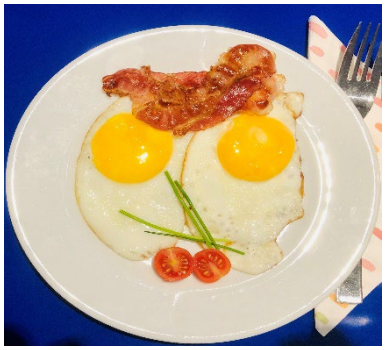
2 Semmeln
1 Schälchen Marmelade, 1 Scheibe Schnittkäse, 1 Scheibe gekochter oder roher Schinken oder 2 Scheiben Salami, 2 Schälchen Butter,
1 kleines Glas Orangensaft, 1gekochtes Ei und ein Buch Ihrer Wahl aus unserem Bücherregal
Pro Person: 7,50€



Eier-Liebhaber*innen

2 Bio-Eier als

- Rührei
- Spiegelei
- Omelette

2 Scheiben Bacon, 1 Semmel, 1 Schälchen mit 1 Stück Butter, 1 kleines Glas Orangensaft

Pro Person: 6,50€