



salarte



CATERING

**Wir bringen kulinarische & gesunde
Abwechslung in dein nächstes Event,**

ob Workshop, Office-Lunch, Team-Event,
Geburtstag, Hochzeit oder Vernissage.

Bei salarte trifft Kreativität auf Handwerk!

<https://salarte.de>

ÜBER UNS

Bei salarte ist alles hausgemacht und vor allem mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail zubereitet. Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Zutaten, backen unser eigenes Brot und lassen uns immer wieder neue kreative Rezepte einfallen!

Es ist uns jedes Mal eine Freude, Veranstaltungen mit unseren leckeren, saisonalen und kreativen Salate und Canapés zu bereichern.

Auf Events fühlen wir uns zu Hause!



UNSER KONZEPT

Das Herzstück unseres Angebots ist das salarte-Trio. Jedes Mal unter einem anderen Motto kreiert, harmonisieren unsere drei Salate perfekt miteinander.



der Grüne

Er bringt Frische und Leichtigkeit im Salat. Zur grünen Salatvariation gibt es leckere Toppings, z.B. Feta, gegrilltes Gemüse, mariniertes Tofu.



der Sattmacher

Pasta, Quinoa, Linsen, Couscous, bekommen einen kreativen Twist und sorgen dafür, dass dich der Salatspaß nachhaltig satt macht.



der Exote

Freu dich auf bisher noch unbekannte Genüsse, die die ganze Komposition herrlich abrunden und unvergesslich machen.

CATERING **VARIANTEN**

Unser Angebot ist vegetarisch, auf Wunsch vegan.

individuelle Bowls

das salarte-Trio
als individuelle Bowls angerichtet.
Dazu selbstgebackenes Brot mit
Aufstrich. Die Bowls liefern wir in den
Mehrwegschalen von Vytal.

Eignet sich besonders für
Workshops, Office-Lunch,
Retreats.

ab 13€ p.P.



Fingerfood-Buffet

3 verschiedene Salate
in individuellen Weckgläsern serviert.

Canapés mit selbstgebackenem
Fladenbrot oder Focaccia, verschiedenen
Aufstrichen und Antipasti.

Eignet sich besonders für
Networking-Events, Firmenfeiern,
Hochzeiten, Vernissagen.

18-22€ p.P.
ab 30 Pers.



Salatbar

3 verschiedene Salate als Buffet
in hochwertiger Keramik angerichtet.
Dazu selbstgebackenes Brot und
eine Auswahl an Dips.

Eignet sich besonders für
private Feier, Team-Events,
Sommerfeste, Geburtstage.

15-18€ p.P.
ab 15 Pers.





OPTIONALE SERVICES

30€ p.Std

Servicepersonal vor Ort

Du wünschst dir Verstärkung bei deiner Veranstaltung? Unser Servicepersonal unterstützt dich gerne vor Ort, z.B. beim Aufbau, Buffet nachfüllen und beim Geschirr abräumen.



ADD-ONS

Suppe

im Glas oder im Warmhaltebehälter serviert

ab 3€
p.P.

warme Toppings

z.B. Falafel, Halloumi Sticks, knuspriges Tofu

ab 3€
p.P.

Dessert

im Glas serviert, z.B. Panna Cotta, Mousse au Chocolate

ab 5€
p.P.

LIEFERUNG

Wir liefern in ganz München, wenn möglich umweltfreundlich per Lastenrad. Unsere Lieferpauschale richtet sich nach der Entfernung.

Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. MwSt.

Geschirr-Rückgabe

Für unsere Catering-Angebote verleihen wir Schüsseln, Platten, Gläser und Mehrwegbehälter.

Das Leihgeschirr holen wir nach der Veranstaltung entweder Spülmaschinen-gereinigt oder ungereinigt und ohne Essensreste wieder ab.

ungereinigt
+1€ p.Stk

Online Formular ausfüllen

Teile uns hier deine Wünsche und Rahmenbedingungen mit:



<https://salarte.de/catering-anfrage/>

Angebot abstimmen

Wir melden uns innerhalb von 2 Tagen telefonisch oder per E-Mail mit einem individuellen Angebot.

Lieferung & Rückgabe

Wir kümmern uns um eine reibungslose Lieferung. Unser Geschirr holen wir nach Absprache innerhalb 48 Stunden ab.

Rechnungsversand

Unsere Gesamtrechnung mit 14 Tagen Zahlungsziel erhältst du nach der Veranstaltung.



WIR
FREUEN UNS
AUF DEINE
BESTELLUNG!

salarte

Westenriederstraße 16 (Viktualienmarkt), 80331 München

Inhaberin: Susanne Krebs



hallo@salarte.de



0170-1608160



sal_arte

<https://salarte.de>