

## UNSERE HOMEOFFICE GOURMET-ANGEBOTE

*Mitarbeiter sind das wichtigste Kapital  
eines Unternehmens (Richard Branson)*



Jede gute Führungskraft weiß wie wichtig herausragende Mitarbeiter für ein Unternehmen sind. Deshalb ist es auch notwendig das Team mit kleinen Aufmerksamkeiten außer der Reihe „bei Laune“ zu halten – aber auch die guten und langjährigen Partner und Kunden sind enorm wichtig für ein Unternehmen.

Wir liefern Wertschätzung an Ihre Mitarbeiter, an Sie selbst oder Freunde des Hauses – insbesondere während der derzeitigen Lage sind Homeoffice-Boxen das perfekte Geschenk.

### FINISH AT HOME – KOCH- UND GOURMETBOX

Unsere **Finish At Home-Boxen** sind eine Mischung aus eingeweckten, rohen und eingeschweißten Komponenten, die Ihre Mitarbeiter Zuhause in unter 30 Minuten in ein tolles 3-Gänge-Menü verwandeln können. Hierbei sind keine Kochkenntnisse notwendig – Gelingen garantiert! Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit sich während des Kochens miteinander digital zu vernetzen.

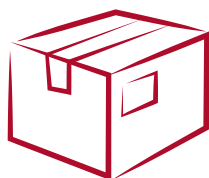


#### BESTELLUNG

Auswahl des Lieferungsdatums  
und der Personenanzahl  
(mindestens fünf)

Auswahl des individuellen  
3-Gänge-Menüs

Besonderheiten mitteilen



#### LIEFERUNG

Gekühlter, tagesgenauer Versand  
mittels DHL Express (25 € pro Paket)

Kostenfreie Abholung in der  
Manufaktur Hannover nach  
Absprache möglich

Bei Versand an Einzeladressen  
bitte frühzeitige Adressliste



#### VERBINDLICHKEIT & BEZAHLUNG

Verbindliche Buchung nach  
schriftlicher Buchungsbestätigung

Bezahlung per Vorabüberweisung

Zahlungseingang mindestens  
7 Werktage vor Lieferdatum



BUCHUNGSFORMULAR

# FINISH AT HOME – KOCH- UND GOURMETBOX

74 € / PERSON\*

➔ **Email**

manufaktur@lacocina.de  
Tel.: 0511-6 42 86 27  
www.lacocina-manufaktur.de

Wunschdatum Lieferung: .....

Personenzahl: .....

## VORSPEISE

(BITTE EINE ALTERNATIVE AUSWÄHLEN)

Knackiger Ceasar Salad mit Parmesan-Rauchdressing, gebratener Bio- Maishähnchenbrust, knusprigen Rosmarincroutons und knackigen Kirschtomaten

Gegrilltes, mediterranes Gemüse mit Burratina, cremigem Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und knackigem Rucola (vegetarisch)

Beschwipstes, cremiges Tomaten-Gin-Süppchen mit Parmesan-crunch und gebratenen Riesengarnelen

**+ Hausgebackene Brotspezialitäten mit einer Variation unserer süchtig machenden Chutneys**

## HAUPTSPEISE

(BITTE EINE ALTERNATIVE AUSWÄHLEN)

Rosa gebratenes Flanksteak vom norddeutschen Weiderind mit mediterraner Gemüsepfanne, herzhaften Rosmarinkartoffeln und cremiger Kräuterbutter

Herzhaftes gelbes Thai Curry vom Kikok Hähnchen mit saisonalem Gemüse und lockerem Butter-Basmatireis

Knuspriges Sellerieschnitzel mit cremiger Hollandaise, buntem Vanille-Karottengemüse und Parmesan-kartoffeln (vegetarisch)

## DESSERT

(BITTE EINE ALTERNATIVE AUSWÄHLEN)

Creme Catalana mit Zitrusfruchtnote und süßem Minzpesto

French Toast mit cremiger Vanillesoße mit frischen Beeren

Mousse au chocolat mit gesalzener Karamellsauce und erfrischendem, saisonalen Obst

## SONSTIGES

Passende Flasche Wein zum Hauptgang ( á 18 €)

Unverträglichkeiten:

Anzahl Vegetarier:

## IHRE DATEN

Name der Firma: .....

Ansprechpartner / Rechnungsempfänger: .....

Rechnungsanschrift: .....

Ort, Datum: .....

Unterschrift: .....

\* Preise zzgl. Steuern und Versandkosten