



deli bluem

bluem catering 2020 | nahrung auf allen ebenern



unser credo

wir glauben an die

kraft

lebendiger, biologischer, pflanzlicher

lebensmittel

in all ihrer vielfalt

wir bereiten sie hier für alle sichtbar zu

auf dass sie mit ihren formen und farben

körper, verstand, seele

und unsere welt

auf allen ebenen nähren

unsere kompetenzen



private feiern (10 bis 1000 personen)

es gibt viele anlässe, Ihre liebsten einzuladen: taufe, geburtstag, abschlussfeier, pensionsfeier und viele mehr. unser höchster anspruch ist, Ihre gäste vom sessel zu hauen und den raum für ein wunderbares und entspanntes coming-together zu schaffen.



hochzeiten (10 bis 500 personen)

der perfekte tag! wir sorgen dafür, dass bei Ihrer hochzeit alles stimmt, von der location über das essen, bis zur dekoration!



tägliches mittagessen ins büro (10 bis 500 personen)

ein gesunder lunch im büro, jeden tag frisch von uns für Sie gekocht.



konferenzen (10 bis 2000 personen)

wir verpflegen Ihre wertvollen mitarbeiter mit hochwertigen speisen und getränken, sodass sich die ergebnisse sehen und spüren lassen!

individuell

wir bieten über 300 verschiedene hauptspeisen (currys, aufläufe, eintöpfe und specials) an, und stimmen jede angebotsanfrage **persönlich mit unserem küchenchef nach Ihren bedürfnissen ab**. diese richten sich nach der saisonalität und sind ausschließlich 100% biologisch und pflanzlich*.



*bei bedarf bieten wir auch fleischige speisen an. wir arbeiten hierzu mit unserem zuverlässigen, bio-zertifiziertem kooperationspartner zusammen und übernehmen die gesamte logistik, sodass Ihnen kein mehraufwand entsteht.

menübeispiel -

vorspeisen

röstsalat mit zucchini, getrockneten tomaten & rucola
gerollte melanzani mit safran-joghurt, granatapfel, pinienkernen und basilikum
kräuterreigen aus 7 frischen wildkräutern, mit gerösteten mandeln & vinaigrette

hauptspeisen

sellerie in salzkruste mit erdäpfelpüree & rotweinsauce
paella mit paradeisern, zuckerschoten, austernpilzen & paprika
rote-rüben-curry mit kichererbsen & duftreis

dazu

hausgemachte pestos (dille, rucola, brennessel, chili)
gemischtes brot & jourgebäck

desserts

erdbeerstreuselkuchen
brombeer tartelettes mit staubzucker
dunkle schokoladentorte mit himbeeren

menübeispiel - fingerfood

pikant

asia rolls mit saisonalem gemüse, hausgemachter erdnusscreme & minze

gefüllte crêpe mit bärlauchkäse, champignons & rucolapesto

polenta-taler mit rucolapesto, hummus, petersilie & schwarzkümmel

spicy tofu bites mit sesamspinat, knoblauchcreme & gerösteten pinienkernen

kartoffelnest mit hausgemachter mayo, roter rübe, radieschen, apfel & selbstgezogenen sprossen

brötchen

hummus mit schwarzem sesam

baba ganoush mit weißem sesam

kein-ei mit schnittlauch

gemüsesticks mit kräuterdip

süß

handgemachter apfelstreuselkuchen

schokoladentorte mit rosenblüten

salzkaramell mit erdnuss-schoko-glasur

karotten-walnuss kuchen mit gebackener orange

menübeispiel - konferenz

vorspeise

pastinakencreme suppe mit thymian croutons
rote rüben carpaccio mit gerösteten kürbiskernen, kernöl & orangenschale

hauptspeise

kürbislasagne mit cashew-topping & bunten blattsalaten mit vinaigrette
erdäpfelgulasch mit schwarzbrod
wurzelgemüse auf kichererbsenpüree mit tahinisaucce & zataar

dessert

apfel-mandel-kuchen
schoko-orangen-mousse
obstsalat mit zitronendressing & minze
hausgemachtes studentenfutter

menübeispiel

getränke

pink berry smoothie mit himbeeren, banane, orange & minze
kaltgepresster saft aus karotte, orange, ingwer, kurkuma & zitrone

süße speisen

granola auf joghurt, mit frischem obst
birchermüsli mit frischem obst

pikante speisen

belegte brötchen mit kein-ei & schnittlauch
belegte brötchen mit kürbiskernaufstrich
pain bagnat mit melanzani, rucola, safran joghurt & granatapfel
gemüsesticks mit kräuterdip

referenzen

œad'

WKO



AUSTRIA KULTUR
kontakt



Tierschutz
Ombudsstelle Wien



IMPACT
HUB



COVER
communications



BOUTIQUEHOTEL
Stadthalle
WIEN



HAUFE.
Group



was andere über uns sagen

"Das Catering von Deli Bluem war eine tolle Bereicherung bei unserem Event. Leckere Snacks und dazu noch gesund! Fix und pünktlich geliefert - gerne wieder!"

Katharina Zangerl, Projektmanager, Act.Now

„Im Zuge einer Veranstaltung mit unseren Kunden zum Thema ´ökologische Transparenz und Umweltverantwortung´ haben wir einen Caterer gesucht, der zum Thema passt. Wir sind mit Deli Bluem fündig geworden und waren in jeder Hinsicht sehr zufrieden. Beratung, Qualität der Speisen, Zuverlässigkeit und das überaus nette und freundliche Servicepersonal hat nicht nur uns, sondern vor allem unsere 80 Gäste begeistert.“

Ing. Karlheinz Preiml, Vertriebsleitung Österreich_Prokurist, Wiesner-Hager Möbel GmbH

„Unser Ziel mit unseren Innovationsräumen ist, dass unsere Kunden dort Kreativität leben, Ideen realisieren und Erfahrungen sichtbar machen. Basis dafür ist, dass sich die Menschen wohl und sicher fühlen. Und das beginnt im Mund. Mit Bluem haben wir den für uns perfekten Partner gefunden: Empathisch, sympathisch und verlässlich machen sie Essen zum Erlebnis und erfüllen jeden (kulinarischen) Wunsch. Dadurch tragen sie ein großes Stück zur Erfüllung unserer Mission bei.“

Ingrid Gerstbach, Gerstbach Business Analyse GmbH

kontakt



unverbindliches angebot einholen

über Ihre catering anfrage freuen wir uns sehr, und stellen gerne ein individuelles angebot zusammen!

Ulrike Schwab

catering@delibluem.com

+43 676 4639 991

—

catering leitung