Mat´s fresh & toasted Mailbestellung

		Brote					Salate			Wraps			Größe			Sandwiches														getoastet	Käse		Extras			Zutaten										Gewürze			Saucen										
		Weiß			Vollkorn											kalt**									warm**																																	
	Stück***	Weißbrot	Käse-Oregano	Sesam	Vollkorn		Salat Italy	Salat Tuna	Garten Salat	Chicken Wrap	Tuna Wrap	Steak Wrap	15 cm	30 cm	Party-Platte	Vegitarisch	Thunfischcreme	Kochschinken	Putenbrustschinken	Räucherlachs	Bio Tofu	Tomate Mozzarella	Salami	Spicy Salami	Gegrillte Hähnchenbrust	Steakstreifen	Schweineschnitzel	Hähnchenbruststreifen Teriyaki	Bio Tofu	BBQ RIB Hacksteak		Scheibenkäse	Frischkäse	Extra Käse	Extra Speck	doppelt Fleisch	Eisbergsalat	Rucola	Tomaten	Gurken	Zwiebeln	Gewürzgurken	schwarze Oliven	Pepperoni		Salz & Pfeffer	Pfeffer	Salz	Mayonnaise	Tomatenketschup	Sweet Chilli	BBQ	Knoblauch-Kräuter	Honig-Senf	Asiago-Cesar	Southwest Chili	Joghurt		
1																																																					
2																																																						
3																																																					
4																																																					
5																																																					
6																																																					
7																																																					
8																																																					
9																																																					
10																																																					

Cookies	Stück	Chips	Stück
Chocolate Chip			
Double Chocolate Chip			
White Chocolate Macadamia			

Bemerkung:
* Bitte unbedingt Name und Telefonnummer angeben, damit bei Unklarheiten rückgefragt werden kann!
** Für PARTY-PLATTEN können nur kalte Sandwiches gewählt werden.
*** Sie können 1- 7 verschiedene Sandwichvarianten je PARTY-PLATTE wählen.

Extrawünsche / Kommentare

Firma

Name

Telefon (ubnbegingt angeben für evtl. Rückfragen)

M Abholung am _____ Uhr

01139 Dresden, Peschelstr. 33
Tel./Fax 0351/8892582

Bestellungen von Sandwiches bitte bis spätestens 11.00 Uhr mailen/faxen. Danach Vorbereitungszeit minimum 60 Minuten.