

# *Catering Katalog*



---

*Geburtstag*

*Jubiläum*

*Kongress*

*Meeting*

*Tagung*

*Messe*

*Feier*

**2020 / 2021**





# ***Willkommen***

***Und wieder beginnt ein neuer Tag.***

***Wir verköstigen und versorgen Sie und Ihre  
Gäste in Berlin & Brandenburg.  
Mit Liebe zum Detail veredeln wir regionale  
und saisonale Produkte.***

***Moderne Küche und traditionelle Zubereitung  
sind die Devise unserer Küche.***

***Wir freuen uns auch auf Ihre persönlichen /  
individuellen Wünsche, die unser Produkt-  
Sortiment bereichern.***

***Die angebotenen Produkte und deren Preise  
können saisonal variieren.***

***Danke, dass Sie die Mindestbestellmengen  
beachten.***

***Lieferung und Aufbau Ihres Catering sind mit  
einer Lieferpauschale verbunden, abhängig von  
Aufwand und Entfernung.***

***Unsere Preise - in Euro - sind Nettopreise. Hinzu  
kommt die gesetzliche Mehrwertsteuer,  
derzeit 19%.***

***Für Irrtümer und Druckfehler keine Haftung.***



# Fingerfood

*Geschirr nicht erforderlich*

*mind. 10 Stück je Komponente*

*aufwendig dekoriert und auf Platten angerichtet*

	<b>€ / Port.</b>
<b>Entenbrust</b> <i>rosa gebratenen und in Tranchen, auf Wakame-Salat, dazu mariniertes Ingwer</i>	<b>3,10</b>
<b>Tranchen der geräucherten Entenbrust</b> <i>auf rotem Linsensalat, mit Koriander, Minze und Staudensellerie</i>	<b>3,80</b>
<b>Yakitori-Spieß</b> <i>vom Hähnchen, mit Rucola-Konfetti und geröstete Sesam</i>	<b>2,90</b>
<b>Saté-Spieß</b> <i>von der Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnuss-Chili-Sauce, im Glas präsentiert</i>	<b>2,90</b>
<b>marinierte Geflügelbällchen</b> <i>mit Pfirsich, leichter Dijon Senf-Dip und frische Kräuter</i>	<b>2,20</b>
<b>geräuchertes Schweinefilet</b> <i>in Tranchen auf Mango-Chili-Chutney</i>	<b>3,60</b>
<b>paniertes Minischnitzel</b> <i>vom Schweinefilet, Zitrone, Preiselbeeren und Petersilie</i>	<b>2,90</b>
<b>Backpflaumen-Spieß</b> <i>Duo im Speckmantel</i>	<b>2,00</b>
<b>Melonenschiffchen</b> <i>Parmaschinken, frische Dekoration und Kräuter</i>	<b>2,20</b>
<b>Mini-Bulette</b> <i>gemischtes Hackfleisch, marinierte Perlzwiebel und Senf</i>	<b>1,90</b>
<b>Rinderspieß</b> <i>am Spieß gegart, Tandoorimarinade und Sesam, dazu Mango-Chili-Chutney, im Gläschen angerichtet</i>	<b>3,30</b>
<b>eurasisches Roastbeef-Röllchen</b> <i>rosa gebraten, gefüllt mit einer leichten Wasabi-Creme und Rucola</i>	<b>3,30</b>
<b>Meerrettich-Roastbeef-Röllchen</b> <i>rosa gebraten, gefüllt mit einer Meerrettich-Frischkäse-Creme und Rucola</i>	<b>3,30</b>



	<b>€ / Port.</b>
<b>mediterranes Roastbeef-Röllchen</b> <i>rosa gebraten, gefüllt mit einer Gorgonzola-Creme, Rucola und gestoßenem Pfeffer getoppt</i>	<b>3,30</b>
<b>Glasnudelsalat</b> <i>mit frischem Koriander, Minze, gerösteten Erdnüssen und Streifen von der Rinderhüfte</i>	<b>3,70</b>
<b>Lamm-Köfte</b> <i>auf Minze-Joghurt-Dip, mit orientalischem Knusperbrot und Olive</i>	<b>3,30</b>
<b>gefüllte Hanfsaat-Kräuter-Crêpe-Röllchen</b> <i>Lachs, Frischkäse-Meerrettich-Creme und Dill</i>	<b>3,00</b>
<b>riesen Garnele</b> <i>auf rotem Linsensalat mit Paprika, Stangensellerie und frischem Dill</i>	<b>3,70</b>
<b>Glasnudelsalat</b> <i>mit frischem Koriander, Minze, gerösteten Erdnüssen und confierte Garnele</i>	<b>3,70</b>
<b>vegetarischer Couscous-Salat</b> <i>mit frischem Koriander, Minze, Paprika und Granatapfel</i>	<b>3,40</b>
<b>Crostini Duett</b> <i>mit Ziegenfrischkäse und Wallnussbruch</i>	<b>2,90</b>
<b>Feta-Spieß</b> <i>mit frischer Minze, gerösteten Fenchelsamen und Olive</i>	<b>2,00</b>
<b>vegetarischer Glasnudelsalat</b> <i>mit frischem Koriander, Minze, gerösteten Erdnüssen und asiatischen Gewürzen</i>	<b>3,40</b>
<b>Süßkartoffelsalat</b> <i>mit roter Beete, Orangenfilets, Frühlingzwiebeln, gerösteter Sesam und Feta</i>	<b>3,70</b>
<b>Anti-Pasti-Spieß</b> <i>mit marinierter Tomate, Zucchini und Paprika</i>	<b>2,80</b>
<b>Honig-Frischkäse-Wrap</b> <i>gefüllt mit gebrannten Wallnussplittern, Radicchio, Eisberg und karamellisierter Birne</i>	<b>3,10</b>
<b>Frischkäsepraline</b> <i>mit Nuss-Knoblauch-Chili-Krokant, dazu pikant-fruchtiges Chutney, auf dem Löffel präsentiert</i>	<b>2,20</b>
<b>Tomate-Mozzarella-Mini-Spieß</b> <i>mit hausgemachtem Basilikum-Pesto</i>	<b>1,90</b>
<b>Farfalle-Salat</b> <i>mit Pesto-Rosso, Oliven, frischer Basilikum, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesansplitter</i>	<b>3,40</b>



	<b>€ / Port.</b>
<b>Falafel-Cornichon-Spieß</b> <i>auf Minz-Joghurt, mit orientalischem Knusperbrot</i>	<b>2,70</b>
<b>Gurkenröllchen</b> <i>gefüllt mit cremigem Ziegenfrischkäse, Pistazien und frischem Schnittlauch, auf dem Löffel angerichtet</i>	<b>3,20</b>
<b>Bulgur-Bällchen</b> <i>gefüllt mit Frischkäse, dazu Joghurt-Dip, Tomate und frische Minze</i>	<b>2,70</b>
<b>gegrillte Auberginenröllchen</b> <i>gefüllt mit Feta-Creme, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola</i>	<b>3,30</b>
<b>Frucht-Sushi-Duett</b> <i>Milchreis, Kiwi, Ananas und Melone im Crepe-Mantel, mit Mango-Dip und beschwipsten Rosinen</i>	<b>3,50</b>
<b>Obstfingerfood</b> <i>saisonal, Mundgerecht und Vitaminreich</i>	<b>3,10</b>
<b>Creme Brulee</b> <i>im Weckglas</i>	<b>3,90</b>
<b>Waldbeeren-Grütze</b> <i>im Gläschen, mit Vanillesauce und frischer Minze</i>	<b>1,90</b>
<b>Fruchtspieß</b> <i>saisonal und mit frischer Minze</i>	<b>2,10</b>
<b>saisonaler Obstsalat</b> <i>mit frischer Minze, im Gläschen präsentiert</i>	<b>3,70</b>
<b>Schokopudding</b> <i>im Gläschen, mit extra Vanillesauce und knuspriger Dekoration</i>	<b>1,90</b>
<b>dunkle Mousse au Chocolate im Glas</b> <i>auf Rum parfümierten Kirschen und edel dekoriert</i>	<b>3,00</b>
<b>weiße Mousse au Chocolate im Glas</b> <i>mit Pernod-Infusion, auf Himbeeren-Coulis und edel dekoriert</i>	<b>3,00</b>
<b>Duett von weißer und dunkler Mousse au Chocolate</b> <i>im Glas, mit edler Schokolade dekoriert</i>	<b>3,20</b>



# Belegtes

bezaubernd auf Platten angerichtet und einzeln dekoriert; mindestens 10 Stück je Sorte

<b>halbe belegte Brötchen</b>	€ / Stk.
<b>geräucherter Lachs</b> <i>Meerrettich-Dip und frischer Dill</i>	3,50
<b>Roastbeef</b> <i>Meerrettichhaube und Sprossen</i>	3,50
<b>edle Salami</b> <i>Paprika, Physalis und Petersilie</i>	3,20
<b>Schweinebraten</b> <i>Paprika, dunkle Traube und Petersilie</i>	3,20
<b>gekochter Schinken</b> <i>Champion, Beeren und frische Sprossen</i>	3,20
<b>gekochtes Ei</b> <i>auf Frischkäse, mit Paprika und frischen Kräutern</i>	3,20
<b>Mozzarella</b> <i>Tomate und hausgemachtem Basilikumpesto</i>	3,50
<b>Französischer Brie</b> <i>Preiselbeeren und Olive</i>	3,20
<b>Gouda Käse</b> <i>Radieschen, Traube und Petersilie</i>	3,20
<b>belegte Laugenstangen</b>	€ / Stk.
<i>(mit Käse gratiniert)</i>	
<b>geräucherte Putenbrust</b> <i>Radieschen, Traube und Petersilie</i>	3,60
<b>edle Salami</b> <i>gelbe Paprika, Physalis und Petersilie</i>	3,70
<b>Serrano Schinken</b> <i>Olive, Melone und Petersilie</i>	4,20
<b>gekochter Schinken</b> <i>Champion, Beeren und Sprossen</i>	3,70
<b>gekochtes Ei</b> <i>auf Frischkäse, dazu Paprika und frische Petersilie</i>	3,60





<b>Canapées</b>	<b>€ / Stk.</b>
<b>feinster Räucherlachs</b> <i>Meerrettich-Dip und frischer Dill</i>	<b>2,90</b>
<b>geräucherte Putenbrust</b> <i>Radieschen, Traube und Petersilie</i>	<b>2,50</b>
<b>Serrano Schinken,</b> <i>Olive, Melone und Petersilie</i>	<b>2,90</b>
<b>gekochter Schinken</b> <i>Champion, Beeren und frische Sprossen</i>	<b>2,60</b>
<b>gekochte Eischeiben</b> <i>auf Frischkäse, dazu Paprika und frische Kräuter</i>	<b>2,50</b>
<b>Französischer Brie</b> <i>Preiselbeeren und Olive</i>	<b>2,50</b>

*Gerne belegen wir Ihnen auch Ihre Canapées,  
halben Brötchen und Laugenstangen nach Ihren  
Wünschen.*



# **Brotzeit**

*Für die deftige und kleine Brotzeit zwischendurch.  
Reichhaltig garniert, mit zwei Buttervariationen und  
frischer gemischter Brotauswahl. [ab 5 Personen]*

## **Rustikales Berliner Brett**

*hausgemachte Bulette, Kassler-Braten "Honig-Senf"  
Eisbein-Sülze, Zwiebel-Mett, sauer mariniertes Gemüse,  
rote Zwiebelringe, Gewürzgurke und Senf*

**11,00 € pro Person**

## **Internationale Käse-Platte**

*Auswahl von französischen, deutschen und  
italienischen Käse, dunkle Weintrauben, gebrannte  
Wallnüsse, marinierte Cocktailtomaten und Sprossen*

**14,00 € pro Person**

## **Deftige Braten-Platte**

*Scheiben vom Roastbeef, Kassler-Braten  
Schweinefilet mit Kräuterhaube  
dazu Cornichons, marinierte Perlzwiebeln  
und Tatar-Sauce*

**12,00 € pro Person**

## **Rostocker Fisch-Platte**

*geräucherter Heilbutt, Orangen gebeizter Lachs,  
Forellenfilets, Sprossen, Meerrettich, Cocktailtomaten  
Dill-Mayonnaise, Zitronen- und Gurkenhappen*

**15,00 € pro Person**

## **Schinken-Brett**

*Verschiedene geräucherte, gekochte und  
rohe Schinken, mixed Pickles, Honig- und  
Galiamelone, Remouladensauce und Senf-Dip*

**13,00 € pro Person**

## **Geflügelauswahl**

*Tranchen der geräucherten Putenbrust,  
Pute-Ananas-Spieße, Hähnchenbrust-Aufschnitt,  
rote Beeren und fruchtiger Curry Dip*

**12,00 € pro Person**



# Suppen

Die Suppen werden in einem elektrischen  
Suppentopf und mit Kelle geliefert.

pro Portion 300ml [mind. 10 Portionen]

	€ / Port.
<b>Karotten-Orangen-Suppe</b> <i>Fenchelstreifen</i>	4,20
<b>Kartoffeleintopf</b> <i>Sellerie, Karotte, Zwiebel und frischer Majoran</i>	4,50
<b>Kartoffelcremesuppe</b> <i>Wurzelgemüse und frischer Majoran</i>	4,20
<b>Kessalgoulasch</b> <i>Rindfleisch, Kartoffeln, Erbsen, Karotte und Bohnen</i>	5,20
<b>Italienische Tomatensuppe</b> <i>Chili-Croutons und Basilikumpesto</i>	4,20
<b>Käse-Lauchcreme-Suppe</b> <i>mit Hackfleisch vom Schwein</i>	4,50
<b>Linseneintopf</b> <i>geräucherte Speckwürfel</i>	4,20
<b>klassische Soljanka</b> <i>Kräuter-Schmand und Zitrone</i>	4,20
<b>Pilzcreme-Suppe</b> <i>Preiselbeeren-Creme</i>	4,20
<b>Brokkoli-Schaumsuppe</b> <i>marinierter Tofu oder Schrimps</i>	4,50
<b>Chili con Carne</b> <i>gemischtes Hackfleisch, Schmand, Bohnen und Mais</i>	4,70
<b>Chili sin Carne</b> <i>rote Bohnen, Mais, Wurzelgemüse und Paprika</i>	4,70
<b>Tom Kha Gai</b> <i>mit Hähnchenbruststreifen, Koriander, Minze, Zitronengrass und verschiedene Gemüse</i>	5,20
<b>saisonale Suppen</b> <i>z.B. Kürbiscreme oder Spargelcreme</i>	auf Anfrage
<b>Portion ofenfrisches Baguette</b> <i>mit Butter</i>	1,50



# warme Speisen

Die Speisen werden in einem Chefing Dish geliefert,  
mit Brennpaste und Vorlegebesteck,  
sowie Buffetbeschilderung und Papierservietten.  
[mind. 10 Portionen]

	€ / Port.
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <i>Butter-Möhrchen und Petersilienkartoffeln</i>	17,00
<b>Saftiger Rinderbraten in Portwein-Jus</b> <i>Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln</i>	16,00
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b> <i>Bouillonkartoffeln und rote Beete Salat</i>	15,00
<b>Feuriges Ungarisches Rindsgoulasch</b> <i>Orangen-Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	13,00
<b>Glasierte Lamm Haxe</b> <i>Zucchini-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin</i>	18,00
<b>Maispouladenbrust im Schinken-Salbei-Mantel</b> <i>sahniges Paprika-Lauch-Gemüse und Wildreis-Mix</i>	15,00
<b>Berliner Hühnerfrikassee</b> <i>Spargel, Champignons, Kapern und Flusskrebsschwänzen auf Butterreis</i>	13,00
<b>Indisches Putengeschnetzeltes</b> <i>frische Früchte in Currysauce dazu Basmatireis</i>	14,00
<b>"Poularde au vin"</b> <i>Schalotten, Pilze und Wurzelgemüse in Burgunder-Sauce, dazu gebackene Kartoffeln</i>	15,00
<b>Marinierter Kassler-Rücken in Portweinsauce</b> <i>Sauerkraut „Spreewälder Art“ mit Karotte und Apfel, dazu Salzkartoffeln</i>	13,00
<b>Jungschweinsfilet in Waldpilzrahm</b> <i>dazu Kräuter-Butter-Spätzle</i>	15,00
<b>Filetgeschnetzeltes vom Schwein</b> <i>Champion-Rahmsauce, dazu Rösti und Salatteller der Saison</i>	15,00
<b>Saltimbocca von Schweinefilet "a la Romana"</b> <i>Pilz-Risotto</i>	16,00



	<b>€ / Port.</b>
<b>hausgepökelter Grillschinken</b> <i>mit leichter Knoblauchnote, in Altbiersauce, Bayerisch Kraut und Semmelknödel</i>	<b>13,00</b>
<b>Gemüselasagne</b> <i>regional, mit Bechamelsauce und mit Käse gratiniert</i>	<b>14,00</b>
<b>Pak Choi-Kartoffel-Auflauf</b> <i>frischer Koriander, gestoßene Cashew-Kerne, mit Käse gratiniert</i>	<b>15,00</b>
<b>Große Scampi in Kräuter-Zitronen-Sauce</b> <i>Safranreis mit Zucchini Konfit</i>	<b>19,00</b>
<b>Havelzander in Brotpanade</b> <i>Blattspinat mit Pernodinfusion und "neuen Kartoffeln" in Butter geschwenkt</i>	<b>19,00</b>
<b>confiertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen</b> <i>Dill-Lauch-Sauce mit Wildreis-Mix und frischer Zitrone</i>	<b>16,00</b>

## **Kuchen & Gebäck**

*Immer lecker als Abschluss einer gelungenen  
Veranstaltung. [mind. 10 Portionen]*

	<b>€ / Port.</b>
<b>hausgebackene Kekse „100g“</b>	<b>2,70</b>
<b>Minikuchen dekoriert</b>	<b>1,70</b>
<b>Mini-Pfannkuchen (Berliner) „3 Stk.“</b>	<b>1,90</b>
<b>Apfel-Mandel-Kuchen</b>	<b>2,10</b>
<b>Kirsch-Streusel-Kuchen</b>	<b>2,10</b>
<b>Pflaume-Streusel-Kuchen</b>	<b>2,10</b>
<b>Käse-Kuchen</b>	<b>2,10</b>
<b>Brownie-Kuchen</b>	<b>2,70</b>
<b>Mini-Plunder, verschiedene Varianten</b>	<b>1,50</b>

*Ganze Kuchen und Torten können gerne persönlich abgesprochen werden.*



# **Buffets**

*Da ist für jeden Ihrer Gäste was dabei und  
alle sind glücklich [ab 15 Personen]*

## **Buffet "Rustikal"**

### **Teltower Rüben-Suppe**

*Charlotten, Weißwein und Honig*

### **Zwiebelmett**

*frisch aus dem Fleischwolf, Schluppen und sauer mariniertes Gemüse*

### **Gewürz- und Senfgurken**

*intensive Marinade*

### **Weißkraut-Salat**

*Möhrenhobel, lieblich, Essig und Öl*

### **Tomatensalat**

*mit Zwiebelwürfel, frischem Basilikumpesto, Olivenöl und Balsamico Bianco*

### **panierte Mini-Schnitzel vom Schwein**

*Zitronen-Ecken und Preiselbeeren-Dip*

### **Schinkenbraten**

*vom Schwein in Senf-Marinade, Schwarzbier-Sauce, Bayrisch Kraut und Petersilien-Kartoffeln*

### **Krosse Hähnchen-Keulen**

*Haus-Marinade, leicht scharf, Orangenmöhren und Ofen-Kartoffeln*

### **Party-Frikadellen**

*gebratene Zwiebeln und Senf*

### **Schokoladen-Pudding im Glas**

*Vanille-Sauce und Schokosplitter*

### **Honig-Quark**

*im Glas*

### **Märkisches Käse-Brett**

*Trauben-Auswahl, Walnüsse und Preiselbeeren*

### **Schrippe "Rustico", Zwiebelbrot und Mehrkorn-Baguette**

*Schweineschmalz, Butter, Kräuterquark*

**28,00 € pro Person**



# **Buffet "Berlin"**

## **Berliner Kartoffelsuppe**

*Speckwürfel, Dampfwürstchen und frischer Majoran*

## **Zwiebelmett**

*frisch aus dem Fleischwolf, mit Schluppen, sauer mariniertes Gemüse und Mostrich*

## **Gewürz- und Senfgurken**

*intensive Marinade*

## **hausgemachte Sülze**

*Hausfrauen-Sauce, Zwiebelringe und frische gehackte Kräuter*

## **geräucherte Forellenfilets**

*Zitrone, frischer Dill und Meerrettich*

## **geräucherte Makrelenfilets**

*Gurken-Happen und Sahnemeerrettich*

## **feinster Heringssalat**

*rote Beete Stifte und saure Sahne Topping*

## **Weißkrautsalat**

*Karotten, Apfel-Essig und frische Petersilie*

## **Gurkensalat**

*Kräuteressig und frischer Dill*

## **Kassler Braten**

*Honig-Senf-Marinade, Sauerkraut „Spreewälder Art“, warmer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebel*

## **Party-Frikadellen**

*gebratenen Zwiebeln und Senf*

## **Gemüse-Kartoffel-Auflauf**

*gratiniert, sahnig und saisonal frisch*

## **Rote Grütze**

*aus Waldbeeren, Vanille-Sauce und frische Minze*

## **Grieß-Pudding**

*Schattenmorellen mit leichter Zimt-Note*

## **Märkisches Käse-Brett**

*Trauben-Auswahl, Walnüsse und Preiselbeeren*

## **Harzer Käseröllchen**

*im Ganzen zum selber portionieren*

## **Schusterjungen, Berliner Schrippen, Zwiebel- und Mischbrot**

*Schmalz, Buttervariationen, Senf-Dip und Tomaten-Pesto Sauce*

**34,00 € pro Person**



# **Buffet "Grill"**

## **Griechischer Hirtensalat**

*Schafskäse, Oliven Knoblauch und Rosmarin*

## **Tomatensalat**

*frische Kräuter, Essig und Öl*

## **Kartoffelsalat**

*Essig-Öl-Marinade und süßer Senf*

## **Nudelsalat**

*klassisch, Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke*

## **sommerliche Blattsalate**

*Balsamico- und American-Dressing*

## **Bratwurst**

*klassisch und deftig vom Schwein*

## **Rindersteaks**

*Senfmarinade*

## **Putensteaks**

*Curry-Marinade*

## **Schweinenackensteaks**

*pfeffrig-pikant mariniert*

## **Baked Potato**

*Crème Sour und frischer Schnittlauch*

## **Knoblauch- und Kräuterbaguette**

## **frischer Obstsalat**

*Orangen-Marinade und frische Minze*

## **Melonenspalten**

*portioniert zum Grillen*

## **Blechkuchen**

*verschiedene Sorten*

## **Weißbrot und Berliner Schrippe, Kräuterbutter**

*Knoblauchsauce, BBQ-Sauce, Senf und Ketchup*

*Bitte beachten Sie, dass dieses "Erlebnis-Buffer" zum selber Grillen ist.*

*Gerne beraten wir Sie zum Thema Personal und Equipment.*

**35,00 € pro Person**





# **Buffet "Mediterran"**

## **Minestrone**

*mit Fadennudeln und gehobelter Parmesan*

## **rosa Entenbrust**

*auf pikantem Linsensalat*

## **Feta-Feigen**

*auf Rucola-Bett mit Balsamico-Creme*

## **Tomate-Mozzarella-Platte**

*frischer Basilikum und hausgemachtes Pesto*

## **italienische Antipasti**

*hausmarinierte Auswahl*

## **hausgebeizter Lachs**

*Meerrettich und Limetten-Dill-Sauce*

## **rosa Champion-Salat**

*Zucchini-Streifen und Perlzwiebeln*

## **Spinat-Tomaten-Salat**

*warm serviert, Knoblauch und Chili, Kräuter-Penne in Olivenöl und Weißwein geschwenkt*

## **Schweinelende**

*mit Kräuterhaube, leicht feuriges Ratatouille-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln frisch aus dem Ofen*

## **Tiramisu**

*cremig und mit kräftiger Espressonote*

## **Limonen-Mousse**

*im Gläschen, frische Minze*

## **Südländische Käsevariation**

*mit Nüssen und fruchtig dekoriert*

## **Ciabatta**

*ofenfrisch*

## **mediterrane Brötchenauswahl**

*Kräuterquark, Senf-Dip und Tomaten-Butter*

**39,00 € pro Person**



# **Buffet "Eurasia"**

## **Kokossüppchen**

*Garnelen, zerstoßenes Zitronengras, Limettenblätter, Koriander und frische Minze*

## **Carpaccio von roter Beete und Süßkartoffel**

*marinierter Schafskäse*

## **Glasnudelsalat**

*Melone, sweet-chili-Sauce, Erdnuss und Thai-Basilikum*

## **Sushi-Auswahl**

*Sojasauce und Wasabi*

## **Frische Blattsalate**

*saisonal, verschiedene Toppings, Sojasprossen und Ingwer-Koriander-Vinaigrette*

## **Tilapia im Sesammantel**

*Soja mariniertes Asia-Gemüse und bunte Bandnudeln*

## **Saté-Spieße**

*von der Hähnchenbrust, Erdnuss-Chili-Sauce und Jasmin-Reis*

## **Pak Choi-Kartoffel-Auflauf**

*frischer Koriander, Knoblauch, gestoßene Cashew-Kerne, mit Käse gratiniert*

## **Kokos-Vanille Panna Cotta**

*Mango-Püree und frische Minze*

## **Duett von Fruchtsushi**

## **Brotvariationen, frisch aus dem Ofen**

*Tomaten-Butter mit getrockneten Tomaten, Mango-Dip, Kräuterquark*

**39,00 € pro Person**



# **Buffet "Gala"**

## **Vitello Tonnato**

*rosa gebratener Kalbsrücken, knusprige Kapern und Thunfischsauce*

## **Tomate-Mozzarella**

*marinierte Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, Balsamico und frischer Basilikum*

## **Variation vom Schottischen Wildlachs**

*Lachstatar, Lachsrollchen mit Frischkäse gefüllt, Räucherlachs mit Sahne Meerrettich und Preiselbeeren-Sahne*

## **knackige Blattsalate**

*saisonal, Kräuter-Vinaigrette, Balsamico-Dressing und French-Dressing*

## **"Beef meet's Pork"**

*gemischte Platte mit rosa gebratenem Roastbeef, Parmaschinken und Sahne-Meerrettich*

## **Gemüsevariation**

*Gemüse-Stick mit Creme Sour*

## **Seeteufel-Medaillons im Mangoldmantel**

*Waldpilz-Risotto und Grana Padano*

## **Rinderfilet "Strindberg"**

*Charlotten-Senf-Haube, Mandel-Brokkoli, Kartoffelgratin und Rotweinjus*

## **"süße Sünden"**

*weißes Mousse au Chocolat im Glas und Orangen-Coulis dunkle Mousse au Chocolat im Glas und Pernod-Infusion*

## **Frucht-Etagere**

*saisonales frisches Fingerobst*

## **Plateau de Fromage**

*verschiedene französische Käsesorten, Weintrauben und Nüssen*

## **italienische Brötchenvariation, frisch aus dem Ofen**

*irische Landbutter, Honig-Dijon Senf-Dip und hausgemachtes Basilikum-Pesto*

**57,00 € pro Person**



# Saisombüffet "Spargel"

## **Spargelcremesüppchen**

*Bourbon-Vanille und Spargelspitzen*

## **Schinkenvariation**

*auf dem Brett, Kochschinken und Schwarzwälder Schinken*

## **Paniertes Schweineschnitzel**

*Spargel, Petersilien-Kartoffeln, geklärte Butter und Sauce "Hollandaise"*

## **Rote Grütze im Glas**

*Vanillesauce und frische Minze*

## **Märkisches Käsebrett**

*Radieschen-Sprossen und karamellisierte Walnüssen*

## **Berliner Schrippe und Zwiebelbrot**

*Kleeblattbutter und Schmalz*

**38,00 € pro Person**

# Saisombüffet "Weihnachten"

## **Kürbiscremesüppchen**

*geröstete Kürbiskerne*

## **Geräucherte Forellenfilets**

*Graved Lachs, Sahne-Meerrettich und Preiselbeeren-Sahne*

## **rosa gebratenes Roastbeef**

*Waldorfsalat, Tafelmeerrettich und Nüsse*

## **feinster Heringssalat**

*Rote Beete-Streifen und frischer Dill*

## **herzhafte Gänsekeule**

*Beifuß-Sauce, Apfel-Rotkohl, Grünkohl, Salz-Kartoffeln und Klöße*

## **Mousse au Chocolat im Glas**

*granatapfelkerne und edle Schokolade*

## **gefüllter Bratapfel**

*Marzipan und Vanille-Sauce*

## **Käsevielfalt vom Brett**

*Weintrauben und Salzgebäck*

## **saisonale Backwaren Auswahl frisch aus dem Ofen**

*Landbutter und Schmalz*

**39,00 € pro Person**



# S a i s o n - B u f f e t " K ü r b i s "

## **Kürbiscremesüppchen**

*geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl*

## **Zwiebelmett**

*Schluppen und sauer eingelegtes Gemüse*

## **Butternut-Kürbis**

*pikant-sauer eingelegt*

## **Kürbis-Carpaccio**

*Graved Lachs und Schwarzwälder Schinken*

## **Berliner Weißkrautsalat**

*Karottenstreifen und Schmand*

## **winterliche Blattsalate der Saison**

*zwei verschiedenen Dressings*

## **geschmorte Schweinebäckchen**

*Rotweinjus, Kürbis-Rahmenwirsing und Rosmarinkartoffeln*

## **Barschfilet in Kürbiskernpanade**

*fruchtige Kürbissauce, Kürbisgemüse und Kürbisreis*

## **Kürbis-Gemüse-Auflauf**

*mit Käse gratiniert*

## **Rote Grütze im Glas**

*Vanille-Sauce und frische Minze*

## **Badische Weincreme**

*steirisches Kürbiskern Öl*

## **Käsevariation aus Deutschland**

## **Kürbiskernbrot, Schusterjungen und Berliner Schrippe**

*Schmalz, Butter und fruchtiger Kürbis-Dip*

**38,00 € pro Person**

## **S h o w s t ü c k e**

*Zusätzlich zum Büffet, ca. 90g Bruttogewicht pro Person.*

### **ganzer Lachs**

*kalt auf der Platte präsentiert*

**10,00 € pro Person**

### **Lammrücken**

*warm und als Ganzes auf dem Brett serviert*

**10,00 € pro Person**

### **Hirschrücken**

*kalt auf dem Brett mit Waldorfsalat*

**9,00 € pro Person**

### **Spanferkel**

*warm und im Ganzen und mit Apfel präsentiert*

**7,00 € pro Person**

### **T-Bone**

*warm am Stück, zum selber trangieren auf dem Brett*

**10,00 € pro Person**



# Lunchtüten

...die perfekte Lösung für unterwegs.

Wir liefern sehr gerne ab 10 Stück.

Alle Preise sind Netto und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Inhaltsstoffe und Allergene weisen wir separat aus, bitte fragen Sie uns einfach.  
Alles befindet sich in einem wiederverwerteten Papiertragebeutel, zum sicheren  
Transport. Gerne tauschen wir die Papiertragetasche gegen einen Tragekarton mit  
Henkel für nur 0,80 € Aufschlag.

## die "Klassische"

### **Käse-Stulle**

mit frischem Salat und Gurke verfeinert und in der "Aromaverpackung"

**knackiges ganzes Mehrkornbrötchen mit Geflügelaufschnitt,**  
dazu frischer Salat und Gurke in einem Butterbrotpapier-Beutel

### **Minikuchen 30 g**

einzelnd verpackt, wechselnde Sorten

### **regionales und saisonales Stück Obst,**

frisch vom Baum und jedes Mal anders

### **Müsliriegel, 25 g**

Energiekick mit verschiedenen Geschmacksrichtungen (z.B. von "Corny")

### **ein stilles Wasser, 0,5 l**

für die Umwelt im "Tetrapack" und wiederverschließbar

### **eine Serviette**

für die sauberen Finger danach

10,00€

## die "Berliner Box"

### **ganze "Berliner Schrippe" mit einer Scheibe gegrilltem Kassler**

gepökelter Schweinerücken, dekoriert mit frischem Salat, dazu ein Päckchen Senf,

### **„Berliner“ Mini-Bulette, hausgemacht und deftig**

(ca. 50g Rohgewicht und von Schwein und Rind), einzeln verpackt

### **ein Ei vom glücklichen Huhn,**

"hart" gekocht und mit Salz

### **regionales und saisonales Stück Obst,**

frisch vom Baum und jedes mal anders

### **Berliner Pfannkuchen, 70 g**

Mehrfrucht und mit Zucker bestreut

### **ein stilles Wasser, 0,5 l**

für die Umwelt im "Tetrapack" und wiederverschließbar

### **eine Serviette,**

für die sauberen Finger danach

10,00€



## **die "Kinder-Tüte"**

**ein helles Brötchen mit Gouda-Käse belegt**  
*garniert mit frischem Salat und Gurke*

**regionales und saisonales Stück Obst,**  
*frisch vom Baum und jedes Mal anders*

**"Milchschnitte", 25 g**  
*der Kinderklassiker*

**"Capri Sonne" 200 ml**  
*Fruchtsaftgetränk, Orange oder Kirsche*

**eine Serviette,**  
*für die sauberen Finger danach*

**6,00€**

## **der "Betriebsausflug"**

**ein Schusterjunge mit Brie-Käse und Preiselbeeren-Dip**  
*Roggen-Weizen-Brötchen, garniert mit frischem Salat*

**Geflügel Wrap, mit Mango-Chili-Chutney**  
*mit Hähnchenbruststreifen, Paprika und frischem Salat*

**ein Ei vom glücklichen Huhn,**  
*"hart" gekocht und mit Salz*

**Gemüse-Sticks mit Kräuterquark**  
*verschiedene knackige Gemüse zum dippen,*

**regionales und saisonales Stück Obst,**  
*frisch vom Baum und jedes Mal anders*

**Minikuchen 30 g**  
*einzelnd verpackt, wechselnde Sorten*

**ein stilles Wasser, 0,5 l**  
*für die Umwelt im "Tetrapack" und wiederverschließbar*

**Orangensaft 0,2 l**  
*regional und wiederverschließbar*

**eine Serviette**  
*für die sauberen Finger danach*

**14,00€**



## die "Premium-Box"

**knackiges ganzes Mehrkornbrötchen mit Tomate-Mozzarella,**  
garniert mit frischem Salat, und Pesto-Dip, im klassischen Butterbrotbeutel

**Tramezzini, italienisches Weißbrot-Sandwich mit gebeiztem Lachs**  
mit frischem Salat und Gurke, mit Meerrettich-Dip verfeinert und in der  
"Aromaverpackung"

**Cous-Cous-Salat, mindestens 100g**

mit frischer Minze, Koriander Gemüsewürfelchen, einzeln verpackt und mit einer  
wiederverwerteten Einweg-Holzgabel

**Minikuchen 30 g**

einzeln verpackt, wechselnde Sorten

**Portion helle Trauben, mindestens 70g**

Kernlos und als Portion verpackt

**Müsliriegel, 25g**

Energiekick von "Corny", Geschmacksrichtung Nuss

**ein stilles Wasser, 0,5l**

für die Umwelt im "Tetrapack" und wiederverschließbar

**Orangensaft 0,2l**

regional und wiederverschließbar

**zwei Servietten**

für die sauberen Finger danach

**18,00€**

## Extra

**Schokoriegel**

Mars 51g; Twix 2x25g; Snickers 57g

**0,90€**

**Obst Stück**

Saisonales Obst und die Preise auf Anfrage

**nach Angebot**

**frischer Fruchtjoghurt 130 g**

von uns selber verfeinert, dazu ein Löffel zum schlemmen

**1,60€**

**Honigquark mit Müsli und Nüssen 200 g**

frisch für Sie angerührt, dazu ein Löffel zum schlemmen

**1,80€**

**"Capri Sonne" 200 ml**

Fruchtsaftgetränk, Orange oder Kirsche

**0,90€**

**Ei vom glücklichen Huhn**

festgekocht und mit Salz

**0,60€**

**paar Wiener 100 g**

mit Ketchup und Senf im Portionsbeutel, Würste vom Schwein

**2,00€**

**riesen Laugenbrezel, 150 g**

der Bayrische Klassiker mit Meersalz, im Butterbrotbeutel verpackt

**1,80€**

**Orangensaft 0,2 l**

regional und wiederverschließbar

**1,30€**

**Salate, Süßspeisen**

Deftiges und Gesundes

**nach Angebot**





# Getränke

Zu jedem zünftigen Mahl gehört auch ein guter Tropfen, der die Stimme ölt.



**fritz-kola**



**SPREEQUELL**

## regionale Konferenzgetränke

*gekühlt und auf Wunsch in Thermoboxen geliefert*

€ / Stk.

<b>Spreequell 0,25l</b> in der Glasflasche, Naturell	1,40
<b>Spreequell 0,25l</b> in der Glasflasche, Classic	1,40
<b>Spreequell 0,25l</b> in der Glasflasche, Medium	1,40
<b>Bauer Apfelsaft klar 0,2l</b> regional und in der Glasflasche	1,70
<b>Bauer Sauerkirschnektar 0,2l</b> regional und in der Glasflasche	1,80
<b>Bauer Tomatensaft 0,2l</b> regional und in der Glasflasche	1,70
<b>Bauer Mangonektar 0,2l</b> in der Glasflasche	1,80
<b>Bauer Orangensaft 0,2l</b> in der Glasflasche	1,70
<i>auch andere Bauersäfte auf Anfrage lieferbar</i>	
<b>Piccolo 0,2l</b> trocken, halbtrocken, lieblich, verschiedene	ab 3,10
<b>Wein 0,2l</b> rot, weiß, verschiedene nach Geschmack	ab 3,10

## fritz-kola

*gekühlt und auf Wunsch in Thermoboxen geliefert*

€ / Stk.

<b>fritz-kola 0,33l</b>	2,00
<b>fritz-kola ohne Zucker 0,33l</b>	2,00
<b>fritz-kola bio 0,33l</b>	2,10
<b>fritz-limo Zitrone</b>	2,00
<b>fritz-limo Orange 0,33l</b>	2,00
<b>fritz-spritz Bio-Apfelschorle 0,33l</b>	2,00
<b>fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle 0,33l</b>	2,00



## Großgetränke

gekühlt und auf Wunsch in Thermoboxen geliefert

€/ Stk.

<b>Spreequell 0,75l</b> in der Glasflasche, Naturell	2,60
<b>Spreequell 0,75l</b> in der Glasflasche, Classic	2,60
<b>Spreequell 0,75l</b> in der Glasflasche, Medium	2,60
<b>Bauer Orangensaft 1,0l</b> in der Glasflasche	5,40
<b>Bauer Apfelsaft 1,0l</b> regional und in der Glasflasche	5,40
<b>Bauer Multivitaminsaft 1,0l</b> in der Glasflasche	5,40
<b>Bauer Tomatensaft 1,0l</b> regional und in der Glasflasche	5,40
<b>Bauer Rhabarbernektar 1,0l</b> regional und in der Glasflasche	5,50
<i>auch andere Bauersäfte auf Anfrage lieferbar</i>	
<b>Sekt 0,7l</b> trocken, halbtrocken, lieblich, rosé; verschiedene	ab 10,00
<b>Wein 0,7l</b> weiß, rot, rosé; verschiedene	ab 12,00

## Heißgetränke

in Thermoskannen und mit entsprechendem Zubehör

€/ Stk.

<b>Bio Kaffee 1,0l</b> Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff	12,00
<b>Tee 1,0l</b> Honig, Zitrone, Zucker, Süßstoff, (Teebeutel einzeln verpackt)	9,00
<b>Heiße weiße Schokomilch 1,0l</b>	11,00
<b>Glühwein 1,0l</b> frische Orange, Zimt und Nelke	11,00
<b>Kinderpunch 1,0l</b> frische Zitrone und Zimt	9,00
<b>Kaffeespezialitäten</b>	auf Anfrage

Bierflaschen, Bierfässer und andere  
Wunschgetränke auf Anfrage.



fritz-kola



# **Service Personal**

*Fachkundig und in entsprechender  
Dienstkleidung.*

	<b>Std. / Pers.</b>
<b>Servicekräfte</b>	<b>ab 24,00</b>
<b>Köche</b>	<b>ab 28,00</b>
<b>Küchenchef</b> (ab 100 Personen)	<b>ab 36,00</b>
<b>Oberkellner</b> (ab 100 Personen)	<b>ab 32,00</b>
<b>Veranstaltungsleiter</b> (ab 100 Personen)	<b>ab 37,00</b>
<b>Logistiker</b>	<b>ab 24,00</b>
<b>Küchenhilfe / Hilfskräfte</b>	<b>ab 22,00</b>

## **Geschirr, Besteck & Gläser**

*Wir empfehlen bei Besteck und Geschirr  
die doppelte Menge und bei Gläsern 4  
Stk. pro Person & Buffet zu kalkulieren.*

	<b>€ / Stk.</b>
<b>Fingerfood-Teller</b>	<b>0,42</b>
<b>Dessertteller</b>	<b>0,42</b>
<b>Menüteller</b>	<b>0,42</b>
<b>Kuchenteller / Frühstücksteller</b>	<b>0,42</b>
<b>Kaffeegeschirr-Satz</b> (Tasse, Untertasse & Kaffeelöffel)	<b>0,99</b>
<b>Suppengeschirr-Satz</b> (Tasse, Untertasse & Suppenlöffel)	<b>0,99</b>
<b>Messer</b>	<b>0,39</b>
<b>Gabel</b>	<b>0,39</b>
<b>Esslöffel</b>	<b>0,39</b>
<b>Kuchengabel</b>	<b>0,39</b>
<b>Kaffeelöffel / Dessertlöffel</b>	<b>0,39</b>
<b>Sektgläser 0,1l</b>	<b>0,39</b>
<b>Weingläser 0,2l</b>	<b>0,39</b>
<b>Longdrinkgläser / AFG-Gläser 0,2l</b>	<b>0,39</b>
<b>Biergläser 0,3l - 0,5l</b>	<b>0,39</b>
<b>Wassergläser 0,2l</b>	<b>0,39</b>
<b>Sonderbestecke</b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>Einweggeschirr &amp; -besteck</b>	<b>auf Anfrage</b>



## **Ausstattung & Equipment**

*Wir erfüllen fast alle Wünsche, um Ihre Veranstaltung perfekt zu machen. Fragen Sie uns einfach nach Licht- und Tontechnik, DJs, Popcorn-oder Hotdog-Stand, einer Candy-Bar, sowie vielen andere Attraktionen und Highlights. Hier eine kleine Auswahl.*

	<b>€ / Stk.</b>
<b>Tresen</b>	<i>auf Anfrage</i>
<b>Bierwagen</b>	<i>auf Anfrage</i>
<b>Zapfanlage</b>	<b>ab 69,00</b>
<b>Zapf-Kopf</b>	<b>5,50</b>
<b>CO2 in der Flasche, je Fass</b>	<b>8,90</b>
<b>Kaffeemaschine</b> für 2,2l Kaffee zzgl. Kaffee, inkl. Filter	<b>26,90</b>
<b>Kaffeefullautomat</b> (Jura oder Melitta) zzgl. Kaffeebohnen	<b>199,00</b>
<b>Kaffeebehälter-/Kocher</b> 9l, inklusive Korbfilter, zzgl. Kaffeepulver	<b>26,90</b>
<b>Thermoskannen</b> 1l	<b>3,90</b>
<b>Thermoskannen</b> 2,2l	<b>6,90</b>
<b>Gas Grill</b> ca. 10,5kW	<b>149,00</b>
<b>Gasflasche</b> für Heizpilz oder Grill (11kg)	<b>25,90</b>
<b>Chafing Dish</b> inkl. 2 Brennpasten oder elektrische Heizer	<b>15,90</b>
<b>Elektrischer Suppentopf</b> (6l oder 9l)	<b>19,90</b>
<b>Flaschenkühlschrank</b> verschiedene Größen	<b>ab 65,00</b>
<b>Tiefkühltruhe</b> verschiedene Größen	<b>ab 65,00</b>
<b>Gasheizer / Heizpilz</b> zzgl. Gasflasche	<b>ab 45,90</b>

*Die Preise beziehen sich auf eine Mietdauer von 3 Werktagen, weitere Tage auf Anfrage.*

*Bei Nichtrückgabe von Getränkeflaschen sowie Gasflaschen zzgl. Pfand.*

*Kommissionsregelung auf Anfrage.*



# M o b i l i a r

	€ / Stk.
<b>Gastronomie Polsterstuhl</b>	<b>6,90</b>
<b>Banketttisch Rund Ø 140cm (8 Personen)</b>	<b>13,90</b>
<b>Molton rund Ø 140cm</b>	<b>4,90</b>
<b>Tischdecke Rund Ø 160cm</b>	<b>9,50</b>
<b>Banketttisch Rund Ø 180cm (10 Personen)</b>	<b>14,50</b>
<b>Stehtisch Ø 70cm / 80cm (nach Verfügbarkeit)</b>	<b>13,90</b>
<b>Stretch-Husse für Stehtisch Ø 70cm / 80cm (nach Verfügbarkeit)</b>	<b>9,90</b>
<b>Beleuchtung für Stehtisch</b>	<b>4,50</b>
<b>Roll-Garderobe</b>	<b>19,00</b>
<b>Holzbügel</b>	<b>0,49</b>
<b>Bierzeltgarnitur Satz 220 x 50cm</b>	<b>12,90</b>
<b>Stretch-Hussen-Satz für Bierzeltgarnitur (50cm Breite)</b>	<b>14,90</b>
<b>Zelte in verschiedenen Größen bis zu 600m<sup>2</sup></b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>Stofftischdecke 130 x 130cm</b>	<b>7,90</b>
<b>Papiertischdecke Einweg</b>	<b>je Meter 3,90</b>
<b>Lacktischdecke</b>	<b>je Meter 2,49</b>
<b>andere Stofftischdecken und Skirtings</b>	<b>auf Anfrage</b>

# D e k o r a t i o n

	€ / Stk.
<b>Kerzenleuchter "Einer" inkl. Kerze (Brenndauer 4-5 h)</b>	<b>3,50</b>
<b>elektrische Teelichter farbig (Leuchtdauer 6-7 h)</b>	<b>1,99</b>
<b>Teelichtschale inkl. Kerze (Leuchtdauer 3-4 h)</b>	<b>0,99</b>
<b>Aschenbecher Glas</b>	<b>0,99</b>
<b>Zuckerstreuer</b>	<b>0,99</b>
<b>Menagen Set (Salz, Pfeffer und Zahnstocher)</b>	<b>1,99</b>
<b>Tischmülleimer Metall</b>	<b>1,99</b>
<b>Namensschilder "Papier" farbig</b>	<b>2,50</b>
<b>Menükarten</b>	<b>3,90</b>
<b>Gestecke</b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>einzelne Blume (saisonal) im Glas präsentiert</b>	<b>2,90</b>





---

**Telefon Berlin**

030 / 50562676

**Telefon Brandenburg**

03322 / 8433117

**Fax**

03212 / 8433117

**Mail**

[post@brotbuexe.com](mailto:post@brotbuexe.com)

**Inhaber**

Stefan Hans

**Firmenhauptsitz**

Königin-Elisabeth-Str. 58

14059 Berlin

**2020 / 2021**

