

Catering Katalog



Geburtstag

Jubiläum

Kongress

Meeting

Tagung

Messe

Feier

2017

Notizen

Damit wir nix vergessen

Inhalt:

Belegtes	S. 4
Fingerfood	S. 5
Brotzeit	S. 6
Salatbar	S. 7
Vorspeisen	S. 8
Suppen	S. 9
warme Speisen	S.10-11
Dessert	S.12
kalte Buffets	S.13-14
kalt-warme-Buffets	S.15-24
Saison-Buffets	S.25-26
Showstücke	S.26
Lunchtüten	S.27
Getränke	S.28
Service und Equipment	S.29-31



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.

Unsere Schwerpunkte im Catering sind die Deutsche Küche und Fingerfood daraus, sowie Europäische 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.

Für Irrtümer und Druckfehler keine Haftung.



Belegtes

bezaubernd auf Platten angerichtet
und einzeln dekoriert

halbe belegte Brötchen

€ / Stk.

gebeizter Lachs , Meerrettich-Dip, Zitrone und frischer Dill	3,20
Gouda Käse , Radieschen, Traube und Petersilie	2,80
Roastbeef , Meerrettich, Preiselbeeren und Sprossen	3,20
edle Salami , gelbe Paprika, Physalis und Petersilie	2,80
Schwarzwälder Schinken , grüne Paprika, Beeren und Sprossen	2,80
gekochtes Ei , Kaviar, rote Paprika und frischer Dill	2,80
Mozzarella , Tomate, Pesto und Basilikum	3,20
Schweinebraten , gelbe Paprika, dunkle Traube und Petersilie	2,80
Bulette , mit Schweinehackfleisch, Champion, Physalis und Kräuter	2,80
gekochter Schinken , Champion, Beeren und Sprossen	2,80
Serrano Schinken , Olive, Melone und Petersilie	2,80
Französischer Brie , Paprika, Olive und frische Kräuter	2,80

Canapées

€ / Stk.

feinster Räucherlachs , Meerrettich-Dip, Zitrone und frischer Dill	2,60
Serranoschinken , Olive, Melone und Petersilie	2,60
Lachstatar , Meerrettich-Preiselbeeren-Dip, Zitrone und Dill	2,60
geräucherte Putenbrust , Radieschen, Traube und Petersilie	2,20
Schwarzwälder Schinken , grüne Paprika, Beeren und Sprossen	2,20
gekochte Eischeiben , Sibirischer Kaviar, rote Paprika und Dill	2,20
Französischer Brie , Paprika, Olive und frische Kräuter	2,20
gekochter Schinken , Champion, Beeren und Sprossen	2,20

belegte Laugenstangen (mit Käse gratiniert)

€ / Stk.

gekochter Schinken , Champion, Beeren und Sprossen	3,20
edle Salami , gelbe Paprika, Physalis und Petersilie	3,20
gekochtes Ei , süßer Paprika, Oliven und Petersilie	3,20
geräucherte Putenbrust , Radieschen, Traube und Petersilie	3,20
Serrano Schinken , Olive, Melone und Petersilie	3,70
hausgebeizter Lachs , Meerrettich-Dip, Zitrone und frischer Dill	3,70

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



Fingerfood

Geschirr nicht erforderlich

mind. 10 Stk. je Komponente

aufwendig dekoriert und auf Platten angerichtet

	€/Port.
gebeizter Lachs auf Mini-Röstitaler , Preiselbeeren-Dip und frischer Dill	3,30
Mini-Quiche , verschiedenen Füllungen, rote Zwiebel und Sprossen	2,50
gefüllte Crêpe-Röllchen , Lachs, Frischkäse und Dill	2,50
gefüllte Crêpe-Röllchen , Parmaschinken, Kräuterfrischkäse und Rauke	2,50
marinierte Eismerschrimps im Chicoreeblatt , Paprika, Zitrone und Dill	2,50
gefüllte Kirschtomaten , Mozzarella, schwarze Olive und Basilikum	2,50
gebackene Garnele , Süß-Sauer-Dip, Melone und frischer Dill	3,30
Roastbeef Scheiben , Coleslaw-Salat, Meerrettich und Sprossen	3,30
paniertes Minischnitzel vom Schwein , Pesto-Dip, Olive und Petersilie	2,50
2 Minibuletten , gemischtes Hackfleisch, Zwiebel und Gewürzgurke	3,30
Beeftatar auf Schwarzbrot , Zwiebel, Kapern und Gewürzgurke	3,30
Mini-Spieße	
✓ Tomate-Mozzarella	1,50
✓ Backpflaume im Speckmantel	1,50
✓ Hackfleischbällchen-Cocktailtomate	1,50
✓ Chorizo-Champion	1,50
✓ gebackener Feta und Oliven	1,50
große Spieße (wie Mini-Spieße)	1,90
Melonenschiffchen , Parmaschinken, Beeren und Sprossen	1,90



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, Senf und Tomaten-Paste*

9,90 € pro Person

Internationale Käse-Platte

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

11,90 € pro Person

Deftige Braten-Platte

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

10,90 € pro Person

Rostocker Fisch-Platte

*geräucherter Butterfisch, Orangen gebeizter Lachs,
Forellenfilets, Sprotten, Meerrettich, Cocktailtomaten
Dill-Senf-Mayonnaise, Zitronen- und Gurkenhappen*

13,90 € pro Person

Schinken-Brett

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

11,90 € pro Person

Geflügelauswahl

*Tranchen der geräucherten Putenbrust,
Pute-Ananas-Spieße, Hähnchenbrust-Aufschnitt,
rote Beeren, Pesto-Mayonnaise und Cocktailsauce*

10,90 € pro Person



Salatbar

Ob als Fingerfood vorweg oder vollwertiger Salat,
klassisch und lecker. [ab 10 Personen]

Portionsweise Angerichtet und dekoriert	als Fingerfood	als Salat
	mind. 80g klein aber fein	mind. 170g die größere Variante
	€/Port.	€/Port.
Tomatensalat <i>Mini-Mozzarella und Balsamico</i>	1,50	2,50
Gurkensalat "Essig-Öl" <i>Zwiebel und frischem Dill</i>	1,40	2,20
cremiger Gurkensalat <i>mit Joghurt</i>	1,40	2,20
Porree-Salat <i>Apfel, Paprika und Sellerie</i>	1,40	2,20
Käse-Wurst-Salat <i>mit Gewürzgurke</i>	1,40	2,20
klassischer Nudelsalat <i>Zwiebel, Fleischwurst, Gewürzgurke, rote Paprika und Cocktail-Sauce</i>	1,40	2,20
Griechischer Hirtensalat <i>Feta, Gurke, Tomate und Knoblauch</i>	1,70	2,80
Bayrischer Kartoffelsalat <i>Speck, Zwiebel, Essig und Öl</i>	1,40	2,20
Berliner Kartoffelsalat <i>Mayonnaise, Gewürzgurke, Zwiebel und Ei</i>	1,40	2,20
Krabbensalat <i>Ananas und Chicorée</i>	1,90	3,20
Nudelsalat "mediterran" <i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan, marinierte Mini-Tomaten, Olivenöl und weißer Balsamico</i>	1,70	2,80



Vorspeisen

Unsere liebevoll zubereiteten kalten Vorspeisen
für einen guten Start in ihre Party [ab 10 Portionen]

	€/Port.
Antipasti Platte <i>verschiedene Variationen, gegrillt und hausmariniert</i>	8,90
gefüllte Seesunge mit Baby-Spinat <i>Trilogie von mariniertem Paprika und Hummer-Sauce</i>	9,90
Serrano-Röschen <i>Kugeln der Galiamelone und marinierte Minitomaten</i>	7,90
Lachstatar <i>Fenchelschaufel und Salatbouquet der Saison</i>	9,90
gemischte Fischplatte von der deutschen Küste <i>Salzgebäck und Zitronen-Öl</i>	8,90
Tomate-Mozzarella <i>Rauke Bett und hausgemachtes Pesto</i>	7,90
Berliner Sülze <i>Nest aus Feldsalat und Remouladensauce</i>	6,90
Geflügel-Terrine <i>Paprika-Zucchini-Stroh und Limonen-Vinaigrette</i>	7,90



Suppen

Die Suppen werden in einem elektrischen
Suppentopf und mit Kelle geliefert.
pro Portion 300ml [mind. 10 Portionen]

	€/Port.
Karotten-Orangen-Suppe <i>Fenchelstreifen</i>	3,90
Kartoffeleintopf <i>Wiener Würstchen</i>	4,10
Ungarische Gulaschsuppe <i>Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika</i>	4,90
Italienische Tomatensuppe <i>Chili-Croutons und Basilikum</i>	3,90
Rinderkraftbrühe <i>Kräuterflädle</i>	4,70
Lauchcreme-Suppe <i>hausgebeizte Lachsstreifen</i>	4,10
Linseneintopf <i>geräucherte Speckwürfel</i>	3,80
klassische Soljanka <i>Kräuter-Schmand und Zitrone</i>	3,90
Pilzcreme-Suppe <i>Preiselbeeren-Schaum</i>	3,80
Krebs-Süppchen <i>Eismeerschrimps</i>	4,70
Kräuterrahmsüppchen <i>gegrillte Calamaretti</i>	4,70
Brokkoli-Schaumsuppe <i>marinierter Tofu</i>	4,10
Chili con Carne <i>gemischtes Hackfleisch</i>	4,30
saisonale Suppen <i>z.B. Kürbiscreme oder Spargelcreme</i>	auf Anfrage
Portion ofenfrisches Baguette <i>Butter</i>	1,20



warme Speisen

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

	€/Port.
Hausgemachte Rinderroulade <i>turnierte Butter-Möhrchen und Petersilienkartoffeln</i>	14,50
Rheinischer Sauerbraten in eigener Sauce <i>hausgemachter Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	10,90
Maispouladenbrust im Schinken-Salbei-Mantel <i>sahniges Paprika-Lauch-Gemüse und Wildreis-Mix</i>	12,90
Feuriges Ungarisches Rindsgoulasch <i>Orangen-Rotkohl und Kartoffelstampf</i>	10,90
Glasierte Lamm Haxe <i>Zucchini-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin</i>	15,50
Helgoländer Fischragout in Hummersauce <i>Kräuterreis und Salatteller der Saison</i>	12,90
Marinierter Kassler Rücken in Portweinsauce <i>Weinkraut mit Kümmel und Salzkartoffeln</i>	9,90
Jungschweinsfilet in Waldpilzrahm <i>Gemüsestroh und Kräuter-Butter-Spätzle</i>	12,90
Filetgeschnetzeltes vom Schwein <i>Champion-Rahmsauce, dazu Rösti und Salatteller der Saison</i>	12,90
Tafelspitz in Meerrettichsauce <i>Bouillonkartoffeln und glasierter rote Beete</i>	12,90
Indisches Putengeschnetzeltes <i>frische Früchte in Currysauce dazu Basmatireis</i>	10,90



	€/Port.
Havelzander in Riesling-Sauce pochiert <i>mit Dill-Rahm-Gurken und „neuen Kartoffeln“ in Butter geschwenkt</i>	16,50
konfiertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen <i>Dill-Lauch-Sauce mit Wildreis-Mix und Zitronenkrönchen</i>	13,90
Große Scampi in Kräuter-Zitronen-Sauce <i>Safranreis im Zucchini-Ring</i>	16,50
Berliner Hühnerfrikassee <i>Spargel, Champignons, Kapern und Flusskrebsschwänzen auf Butterreis</i>	9,90
Schweinekrustenbraten <i>Zwiebel-Kümmelsauce, Bayerisch Kraut und Semmelknödel</i>	9,90
"Coq au vin" von der Poularde <i>Schalotten, Pilze und Speck in Burgunder-Sauce, dazu knusprige Kartoffelecken</i>	12,90
Spanferkel-Rollbraten <i>Speck-Braten-Sauce mit Thymian-Kartoffeln und gelben Karotten</i>	12,90
Saftiger Rinderbraten in Portwein-Jus <i>Gemüse-Trilogie und Rosmarin-Kartoffeln</i>	13,90
Saltimbocca von Schweinefilet <i>Pilz-Risotto und Bohnen-Konfit</i>	13,90



Süß & fruchtig

Ob als Fingerfood oder vollwertiges Dessert, immer
lecker als Abschluss einer gelungenen
Veranstaltung. [mind. 10 Portionen]

	<u>als Fingerfood</u> mind. 60g klein aber fein	<u>Dessertgröße</u> mind. 120g größere Variante
Grießpudding mit Sauerkirschen	€/Port. 1,40	€/Port. 2,20
rote Grütze mit Vanille-Sauce	1,40	2,20
Bayrische Creme mit Waldbeeren-Sauce	1,40	2,20
Schokopudding mit Vanille-Sauce	1,40	2,20
Mousse au Chocolat	1,60	2,60
marmoriertes Schokomousse	2,20	3,70
Creme-Karamell mit Arabica-Sauce	1,60	2,60
saisonale Fruchtcreme	1,40	2,20
verschiedene Obsttörtchen	1,40	2,20
Orangencreme mit Himbeer-Sauce	1,40	2,20
Apfelstrudel mit Vanille-Schaum	1,40	2,20
frischer Obstsalat	1,40	2,20
kleine saisonale Fruchtspieße	1,40	2,20
hausgebackene Kekse 100g	1,40	2,20
Petit Four	1,40	2,20
Mini-Pfannkuchen (Berliner)	0,90	1,50
gefüllte Blätterteigecken	0,90	1,50
Mini-Plunder mit verschiedenen Füllungen	0,90	1,50
Apfel-Mandel-Kuchen	1,10	1,80
Kirsch-Streusel-Kuchen	1,10	1,80
Pflaume-Streusel-Kuchen	1,10	1,80
Käse-Kuchen	1,10	1,80
Brownie-Kuchen	1,40	2,20

Ganze Kuchen und Torten können gerne persönlich abgesprochen werden.



kalte Buffets

klein aber fein, ab 15 Personen

Buffet Pankow

Hackepeter, Essig-Gemüse, Zwiebelringe und Gewürzgurke

gemischte Schinkenplatte, Paprika, Melone und Petersilie

geräucherte Entenbrust, Tomaten-Paprika-Paste, Obst und Sprossen

hausgemachte Mini-Bouletten, Schweinehack, Gewürzgurke und Zwiebel

Krabbencocktail, frisches Obst, Paprikawürfel und Dill

Sahne-Hering, Rote Beete, Gurke und frischer Dill

Rustikales Käsebrett, Trauben, Cocktailtomaten und Sprossen

Berliner Kartoffelsalat, Mayonnaise, Gewürzgurke, Zwiebel und Ei

Mediterraner Nudelsalat, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, marinierte

Mini-Tomaten, Olivenöl und weißer Balsamico

Griechischer Hirtensalat, Feta, Gurke, Tomate und Knoblauch

gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Griß-Flammeri mit Kirschkompott

18,90 € pro Person

Buffet Spandau

panierte Schweineschnitzelchen, Pesto-Dip, Olive und Petersilie

Aufschnitt vom Kassler Braten, Honig-Senf-Dip und Mixed Pickles

Land-Schinken, Melonen-Schiffchen, Trauben und Paprika-Dip

Roastbeef rosa gebraten, Meerrettich-Dip, Preiselbeeren und Gewürzgurke

Heilbutt, Geräucherte Makrelen, Rollmöpse, Zitrone, Physalis und Dill

Rustikales Käsebrett, Trauben, Wallnüsse und marinierte Tomaten

Kartoffelsalat, Speck und Zwiebel

Eiersalat, Paprika Gewürzgurke und Mayonnaise

gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Schokoladenpudding mit Vanille-Sauce

18,50 € pro Person



Buffet Mitte

Eisbeinsülze, Remouladen-Sauce, Gewürzgurke und frische Kräuter
Parmaschinken, Melonenkugeln, rote Beeren und Paprika-Stroh
Poularden Brust, frische Obstscheiben, Paprika-Coulis und Sprossen
geräucherte Truthahnbrust, Olivenauswahl, Mandeln und Mini-Tomaten
Hausgebeizter Lachs, Sahne-Meerrettich, Zitronen-Krönchen und Dill
Käseauswahl, dunkle Trauben, marinierte Tomaten und Petersilie
frische Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette, verschiedene Toppings und Kräuter
gemischter Brotkorb und Buttervariationen
Rote Waldbeeren-Grütze mit Vanillesauce **20,90 € pro Person**

Buffet Steglitz

Schweinebratenscheiben, Senf-Sauce und Zwiebeln
Roastbeef rosa gebraten, Preiselbeeren-Dip, Gewürzgurke und Petersilie
Kalbsmedaillons, Leber-Mus, rote Beeren und Sprossen
Pasteten-Auswahl, frisches Obst und Sprossen
Geräucherte Forellenfilets und Räucherlachs, Meerrettich, Zitrone und Dill
Matjesfilets, rote Zwiebelringe, Paprika-Stroh und Dill
Rustikales Käsebrett, Trauben, Nüsse und Mini-Tomaten
Tomaten-Salat, Mozzarella, Balsamico und frische Kräuter
Gurken-Salat, Essig, Öl und frischer Dill
gemischter Brotkorb und Buttervariationen
frischer Obstsalat **21,90 € pro Person**

Buffet Marzahn

Geräucherte Truthahnbrust, Waldorfsalat und Sprossen
Kalbfleischpastete, Cumberland – Sauce, Radieschen und Petersilie
Luftgetrockneter und geräucherter Schinken, Galiamelone und Nüsse
Roastbeef-Röllchen, grüner Spargelsalat, Balsamico und Zuckerschooten
marinierter Lachs und Pfeffer Makrele, Dill-Dip und Zitrone
Geräucherte Forellenfilets, Meerrettich, Mini-Tomaten und Melone
Rindfleischsalat, Paprika, Physalis und Mayonnaise
Griechischer Salat, Tomate, Gurke und Feta
gemischter Brotkorb und Buttervariationen
frische Obstauswahl, gebrannte Wallnüsse und frische Minze
Zitronen-Mousse **21,90 € pro Person**



kalt-warme Buffets

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

Buffet „Rustikal“

Teltower Rüben-Suppe, Charlotten, Honig und krossen Landschinken-Chips

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, frischer Basilikum, Olivenöl und alter Balsamico

Panierte Mini-Schnitzel vom Schwein, Zitronen-Ecken und Preiselbeeren-Sahne

Schinkenbraten, Senf-Marinade, in Schwarzbier-Sauce, auf Bayrisch Kraut und Petersilien-Kartoffeln

Krosse Hähnchen-Keulen, Paprika-Honig-Marinade, leicht scharf, Speck-Sauerkraut und Ofen-Kartoffeln

Party-Frikadellen, gebratenen Zwiebeln und Senf

Schokoladen-Pudding im Glas, Vanille-Sauce und frische Beeren

Honig-Quark, im Glas, gebrannte Nüssen

Märkisches Käse-Brett, Trauben-Auswahl, Wallnüsse und Cocktailtomaten

Schrippe „Rustico“, Zwiebelbrot und Mehrkorn-Baguette

Zwiebel- und Grieben-Schmalz, Butter, Pesto-Dip und Tomaten-chili-Dip

23,90 € pro Person



Buffet „Berlin“

Berliner Kartoffelsuppe, Speckwürfel, Dampfwurstchen und frischer Majoran

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

Gewürz- und Senfgurken, intensive Marinade

Berliner Sülze, selbstgemachte Hausfrauen-Sauce, Zwiebelringe und frisch gehackte Kräuter

geräucherte Forellenfilets, Zitronenschnitzereien, frischer Dill und Meerrettich

geräucherte Makrelenfilets, Gurken-Happen und Zitronen-Meerrettich-Sauce

feinster Heringssalat, rote Beete Stifte und saure Sahne Topping

Weißkrautsalat, Karottenstifte, Apfel-Essig und frische Petersilie

Gurkensalat, Dillmarinade, feine Paprika-Würfel und frischer Zitronensaft

Kassler Braten, Honig-Senf-Marinade, Sauerkraut mit leichter Kümmelnote, 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 Basilikum-Minze

Griß-Pudding, Zwetschken-Kompott, leichte Zimt-Note und Orangen-Karamell

Märkisches Käse-Brett, Trauben-Auswahl, Wallnüsse und Cocktailtomaten

Harzer Käseröllchen, im Ganzen zum selber portionieren und hausgemachte Thymian-Kekse

Schusterjungen, Berliner Schrippen, Zwiebel- und Mischbrot

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

29,90 € pro Person



Buffet „Grill“

Griechischer Hirtensalat, Schafskäse, Oliven und Rosmarin

Tomatensalat, frische Kräuter, Essig und Öl

bunter Kartoffelsalat, dezente Senf-Marinade

Nudelsalat, klassisch, Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke

sommerliche Blattsalate, Balsamico-, Joghurt- und American-Dressing

Bratwurst, klassisch und deftig

Rindersteaks, Senfmarinade

Putensteaks, Curry-Marinade

Schweinenackensteaks, pfeffrig-pikant mariniert

Baked Potato, Creme 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, Currysauce, Senf und Ketchup

Bitte beachten Sie, dass dieses „Erlebnis-Buffer“ zum selber Grillen ist.

Gerne beraten wir Sie zum Thema Personal und Equipment.

29,90 € pro Person



Buffet „Bayern“

Niederbayrische Kartoffelsuppe, Speck und frischer Majoran

Rindsbrust, mariniert und gekocht, Schnittlauchvinaigrette

Gewürz- und Senfgurken, intensive Marinade

Geräucherte Filets von der Königsseeforelle, Zitronen-Dip und frischer Dill

Fränkische Fleischpflanzerl, Birnensenf und marinierte Mini-Tomaten

Weißkraut-Salat, Möhrenhobel, lieblich, Essig und Öl

Vom Bauern geräucherte Fleisch-Spezialitäten, auf dem Brett mit saurem Gemüse

Spanferkel-Keule, Starkbiersauce und Kümmel, Bayrisch Kraut und warmer Speck-Kartoffel-Salat

Weißwurst, „allgegenwertig“ und mit Bayrischem Senf, dazu Kartoffelklöße

Bayrisch Creme, der süße Klassiker, Himbeer-Mark-Topping

Fränkischer Apfelkuchen, Vanille und Mandeln

Süddeutsches Käse-Brett, Trauben-Auswahl und karamellisierte Wallnüsse

Bayrisch Brezen, Laugengebäck mit Mohn und Sesam

Steinofen-Schrippen, Zwiebel- und Mehrkornbrot

Griebenschmalz, Buttervariationen, Honig-Senf-Dip und süßer Senf

30,90 € pro Person



Buffet „Mediterran“

Minestrone, „allgegenwertig“, frisch und fruchtig, gehobelter Parmesan

rosa Entenbrust, säuerlicher Linsensalat

Feta-Feigen, Rucola-Bett mit Dressing aus altem Balsamico

Tomate-Mozzarella, 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 geschwenkt

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

Tiramisu, hausgemacht, cremig und mit kräftiger Espressonote

Limonen-Mousse, im Gläschen, frische Minze

Südländische Käsevariation, Trauben-Mix und
geschmolzenen Cocktailtomaten

Ciabatta, warm und knusprig

mediterrane Brötchenauswahl, Rosmarin, Thymian und Basilikum

Kräuterbutter, Senf-Dip, Pesto-Mayonnaise und Tomaten-Chili-Dip

34,90 € pro Person



Buffet “Eurasia”

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

Carpaccio von Roter Beete und Süßkartoffel, mariniertes Schafskäse

Glasnudelsalat, Melonen-Kugeln, sweet-chili-Sauce und Thai-Basilikum

Sushi, Auswahl frischer Fische, Sojasauce und Wasabi

FrISChe Blattsalate, saisonal, verschiedene Toppings, Sojasprossen und Ingwer-Koriander-Vinaigrette

Tilapia im Sesammantel, Soja mariniertes Asia-Gemüse, Curry-Orangen-Sauce und Jasmin Reis

Saté-Spieße, von der Hähnchenbrust, Erdnuss-Chili-Sauce und bunte Bandnudeln

Pak Choi-Kartoffel-Auflauf, frischer Koriander, Knoblauch, gestoßenen Cashew-Kerne, mit Käse gratiniert

Kokos-Karamell-Creme, Mango-Püree und frische Basilikum-Minze

Exotischer Obstkorb, saisonale frische Früchte

Brotvariationen, frisch aus dem Ofen

Butter, Thymian-Butter, Mango-Dip, Tomaten-Curry-Dip

35,90 € pro Person



Buffet „Frankreich“

Edelfisch-Terrine, mit Crevetten und gebeiztem Lachs, dazu Zitronen-ecken und frischer Dill

Medaillons vom Schweinefilet und Tranchen der Entenbrust, auf einem Spiegel aus Ananas-Carpaccio, frische Petersilie, verschiedene Saucen-Topping

luftgetrockneter Schinken, Auswahl verschiedener Regionen, Melonen-Schiffchen von Galia- und Honigmelone, aromatisiertes Paprika-Öl und Tomaten-Streich

Gemüse-Sticks, Sahne-Quark mit Petersilie und Dill, Kräuter-Dip

Mini-Quiche, verschieden, vegetarisch und deftig

Provenzalische Lammkeule, saftig und kross, im eigenen Fon geschmort, Rosmarin-Portwein-Sauce und Bohnen-Bündchen

Pochierte Lachsmedaillons, Safran-Sauce, Dill, Zitrone, und tournierte Kartoffelchen

Kartoffel-Gratin, cremig, leichte Muskat-Note, mit französischem Käse überbacken

Mousse au Chocolat, dunkel und luftig, Orangen-Limetten-Coulis

Mini Windbeutel, verschieden gefüllt, dazu Vanille-Sahne

Weißer Mousse au Chocolat, frische Minze und rote Beeren

Käsevariation, aus französischen Regionen, frische Trauben und Nüsse

Französisches Baguette, frisch aus dem Ofen

Zwiebelbrot, wohl duftend und noch warm

Butter, Kräuterbutter, Zwiebel- und Griebenschmalz, Pesto- und Tomaten-Dip

36,90 € pro Person



Buffet „Deutschland“

Hessischer Erbseneitopf, würziger Kassler-Kamm und frischer Majoran

Berliner Bratenplatte, deftig und würzig mit Frankfurter Sauce und sauer eingelegtem Gemüse

Fischleckereien, aus Nord- und Ostsee, Sahne-Meerrettich, frischer Dill, und Zitronen-Krönchen

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten, rauchig, herzhaft und auf Spargel-Feldsalat

Badische Pastete, Salatbett mit Himbeer-Mark

Saisonale Blattsalate, verschiedene Gemüse-Topping und hausgemachte Dressings

Bayrischer Kartoffelsalat, Speck und Zwiebel

Kalbsschmorbraten „Spreewälder Art“, eigene Sauce, Leipziger Allerlei und Schwenkkartoffeln mit zerlassener Butter

Havelzander, Rahm-Spinat mit Zwiebeln und leichter Knoblauchnote, sahniges Kartoffelgratin

Schwäbischer Zwiebelkuchen, lauwarm serviert, Speck, Zwiebel und cremiger Kräuterquark

Mini-Berliner, klein und süß

Bayrisch Creme im Glas, selbst eingemachtes Fruchtmus

Käsevariation, aus deutschen Landen, frische Trauben und Wallnüsse

frisches Bauernbrot, Laugenbrezeln, Brötchenmix, Sesam, Mohn und Mehr-Korn

Kräuterschmalz, Tomaten-Butter, verschiedene Dips und Saucen

37,90 € pro Person



Buffet „Italien“

Tomatensüppchen, frischer Basilikum und Knoblauch-Croutons

Tipo Parma, verschiedenen Melonenspalten

Salami Milano, Grissini und Oliven-Paste

gegrillte Antipasti und marinierten Oliven, hausgemacht

Vitello Tonnato, Kapern - Thunfischsauce und Kapernbeeren

Schrimps-Cocktail, im Chicorée-Blatt und Limettenmarinade

hausgebeizter Lachs, Thymian- Zitronenvinaigrette und frischer Dill

mediterraner Nudelsalat, Olivenöl und Sonnen getrocknete Tomaten

Büffel-Mozzarella, Basilikum Pesto und Strauchtomaten

Saisonale Blattsalate, Balsamico-Dressing und verschiedene Toppings

Saltimbocca vom Jungschweinefilet, tomatisiertes Zucchini-Bohngemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Cannelloni Verde, Spinat-Ricotta-Füllung, Toskanische Tomatensauce und Grand Padano

Panacotta im Glas, Himbeeren-Mark und Krokant

exotischer Obstsalat, Staubzucker und frische Minze

Käsetraum, aus dem Mittelmeerraum mit Weintrauben

Ciabatta und italienisches Partygebäck, Kräuterbutter, Pesto Rosso, sizilianisches Meersalz und Olivenöl

37,90 € pro Person



Buffet „Gala“

Vitello Tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken, knusprige Kapern und Thunfischsauce

Tomate-Mozzarella, marinierte Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, alter 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, Walnuss-Dijon Senf-Haube, Mandel-Brokkoli, Kartoffelgratin und Charlottenjus

„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

irischer Landbutter, Honig-Dijon Senf-Dip und hausgemachtes Basilikum-Pesto

53,90 € pro Person



Saisonbüffet „Spargel“

Spargelcremesüppchen, Bourbon-Vanille und Spargelspitzen

Schinkenvariation, auf dem Brett, Kochschinken und Schwarzwälder Schinken

Paniertes Schweineschnitzel, Spargel, Petersilien-Kartoffeln, geklärter 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 Kräuterschmalz

32,90 € pro Person

Saisonbüffet „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, frische Minze

gefüllter Bratapfel, Marzipan und Vanille-Sauce

Käsevielfalt vom Brett, Weintrauben und Salzgebäck

saisonale Backwaren, Auswahl frisch aus dem Ofen
Landbutter und Schmalz

33,90 € pro Person



Saison-Buffet „Kürbis“

Kürbiscremesüppchen, geröstete Kürbiskerne

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 gebrannte Nüsse

Badische Weincreme, steirisches Kürbiskern Öl

Käsevariation aus Deutschlands Regionen

Kürbiskernbrot, Schusterjungen und Berliner Schrippe,

Schmalz, Butter und fruchtiger Kürbis-Dip

32,90 € pro Person

Showstücke

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

ganzer Lachs, kalt auf der Platte präsentiert **7,90 € pro Person**

Lammrücken, warm und als Ganzes auf dem Brett serviert **7,90 € pro Person**

Hirschrücken, kalt auf dem Brett mit Leber-Pasteten-Creme **6,50 € pro Person**

Spanferkel, warm und im Ganzen und mit Apfel präsentiert **3,90 € pro Person**

T-Bone, warm am Stück, zum selber Trangieren auf dem Brett **7,90 € pro Person**



Lunchtüten

Die perfekte Lösung für unterwegs.

[ab 25 Stk. Lieferbar]

Tüte „Klassik“

eine ganze belegte Klappstulle mit Käse
eine ganzes belegtes Vierkorn-Brötchen mit Pute
ein Stück Obst (verschieden nach Saison)
ein Müsliriegel
ein stilles Wasser 0,5l inkl. Pfand
ein Stück Apfelkuchen
eine Serviette

9,90 € pro Tüte

Tüte „Betriebsausflug“

eine Piccolo / Einweg-Sektglas
ein ganzes belegtes Vita-Brötchen mit Schinken & Käse
ein Stück Obst (verschieden nach Saison)
ein Müsliriegel
ein stilles Wasser 0,5l inkl. Pfand
eine Serviette
ein Stück Apfelkuchen
Tüte

11,90 € pro

Tüte „Premium“

ein ganzes Hartgekochtes Ei
ein Wrap mit Lachs und Frischkäse
ein ganzes belegtes Vita-Brötchen mit Käse
ein mediterraner Nudelsalat mit Oliven, Rauke und Cocktailtomaten
ein Stück Obst (verschieden nach Saison)
ein Stück Apfelkuchen
ein stilles Wasser 0,5l inkl. Pfand
ein O-Saft 0,2l inkl. Pfand
Einweg Gabel / zwei Servietten

16,50 € pro Tüte

Tüte „Junior“

eine ganzes belegtes Vierkorn-Brötchen mit Käse
ein Stück Obst (verschieden nach Saison)
ein Müsliriegel
ein stilles Wasser 0,5l inkl. Pfand
eine Serviette

6,90 € pro Tüte



Getränke

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

Konferenzgetränke

gekühlt und auf Wunsch in Thermoboxen geliefert

	€/Stk.
Wasser 0,25 l regional, Sprudel, Medium, Still	1,09
Orangensaft, 0,2 l regional	1,39
Apfelsaft 0,2 l regional	1,39
Kirschsafft 0,2 l regional	1,39
Tomatensaft 0,2 l regional	1,39
Cola, Fanta, Sprite 0,2 l	1,39
Fritz Cola 0,33 l	1,49
Malzbier 0,33l	1,49
Cola, Fanta, Sprite 0,33 l	1,49
Piccolo 0,1 l trocken, halbtrocken, lieblich	2,99

Heißgetränke

in Thermoskannen und mit entsprechendem Zubehör

	€/Stk.
Bio Kaffee 1,0 l Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff	10,99
Tee 1,0 l Honig, Zitrone, Zucker, Süßstoff, (Teebeutel einzeln verpackt)	7,99
Heiße Schokolade 1,0 l	8,99
Glühwein 1,0 l frische Orange, Zimt und Nelke	8,99
Kinderpunch 1,0 l frische Zitrone und Zimt	6,99
Kaffeespezialitäten	auf Anfrage

Großgetränke

gekühlt und auf Wunsch in Thermoboxen geliefert

	€/Stk.
Wasser 0,7 l regional, Sprudel, Medium, Still	2,09
Orangensaft, 1,0 l regional	3,99
Apfelsaft 1,0 l regional	3,29
Kirschsafft 1,0l regional	3,59
Tomatensaft 1,0 l regional	3,29
Cola, Fanta, Sprite 1,0 l	2,79
Sekt 0,7 l trocken, halbtrocken, lieblich, rosé	9,99

Bierflaschen, Bierfässer, Wein und andere Wunschgetränke auf Anfrage.



Service

Personal

Fachkundig und in entsprechender Dienstkleidung.

	<i>Std./Pers.</i>
Servicekräfte	ab 21,00
Köche	ab 25,00
Küchenchef (ab 100 Personen)	ab 32,00
Oberkellner (ab 100 Personen)	ab 28,00
Veranstaltungsleiter (ab 100 Personen)	ab 30,00
Logistiker	ab 20,00
Küchenhilfe / Hilfskräfte	ab 18,00

Geschirr, Besteck & Gläser

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

	<i>€ / Stk.</i>
Fingerfood-Teller	0,39
Dessertteller	0,39
Menüteller	0,39
Kuchenteller / Frühstücksteller	0,39
Kaffeegeschirr-Satz (Tasse, Untertasse & Kaffeelöffel)	0,99
Suppengeschirr-Satz (Tasse, Untertasse & Suppenlöffel)	0,99
Messer	0,35
Gabel	0,35
Esslöffel	0,35
Kuchengabel	0,35
Kaffeelöffel / Dessertlöffel	0,35
Sektgläser 0,1l	0,37
Weingläser 0,1l	0,37
Weingläser 0,2l	0,37
Multigläser 0,3l	0,37
Biergläser 0,3l – 0,5l	0,37
Wassergläser 0,2l	0,37
Glaskaraffen vers. Größen	ab 0,50
Sonderbestecke	auf Anfrage
Einweggeschirr & -besteck	auf Anfrage



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.

	€ / Stk.
Tresen	auf Anfrage
Bierwagen	auf Anfrage
Zapfanlage	60,00
Zapf-Kopf	3,50
Co2 Flasche	19,90
Kaffeemaschine für 2,2l Kaffee zzgl. Kaffee, inkl. Filter	24,90
Kaffeevollautomat (Jura oder Melitta) zzgl. Kaffeebohnen	199,00
Kaffeebehälter-/Kocher 9l	24,90
Thermoskannen 1l	2,90
Thermoskannen 2,2l	5,90
Gas Grill ca. 10,5 KW	129,00
Gasflasche für Heizpilz oder Grill (11kg)	24,90
Chafing Dishes inkl. 2 Brennpasten	15,90
Elektrischer Suppentopf (6l oder 9l)	19,90
Flaschenkühlschrank	60,00
Tiefkühltruhe verschiedene Größen	ab 65,00
Aufschnittmaschine	29,90
Heizpilz zzgl. Gasflasche	45,90

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.



Mobiliar

	€ / Stk.
Gastronomie Polsterstuhl	5,50
Banketttisch Rund Ø 140 cm (8 Personen)	11,50
Molton rund Ø 140 cm	3,90
Tischdecke Rund Ø 160 cm	6,50
Banketttisch Rund Ø 180 cm (10 Personen)	12,50
Molton rund Ø 180 cm	3,90
Tischdecke Rund Ø 240 cm	6,50
Stehtisch Ø 60 cm	10,90
Stretch-Husse für Stehtisch Ø 60 cm	7,90
Beleuchtung für Stehtisch	2,50
Bierzeltgarnitur Satz 220 x 50 cm	11,90
Zelte in verschiedenen Größen bis zu 600 qm	auf Anfrage
Papiertischdecke Einweg	3,90
Lacktischdecke	2,49
andere Stofftischdecken und Skirtings	auf Anfrage

Dekoration

	€ / Stk.
Kerzenleuchter "Einer" inkl. Kerze (Brenndauer 4-5 h)	3,50
elektrische Teelichter farbig (Leuchtdauer 6-7 h)	1,99
Teelichtschale inkl. Kerze (Leuchtdauer 3-4 h)	0,99
Aschenbecher Glas	0,49
Zuckerstreuer	0,99
Menagen Set (Salz, Pfeffer und Zahnstocher)	1,49
Tischmülleimer Metall	1,49
Namensschilder "Papier" farbig	1,50
Menükarten	3,90
Gestecke	auf Anfrage
einzelne Blume (saisonal) im Glas präsentiert	1,90
große Deko-Pflanzen	auf Anfrage





2017

Telefon Berlin

030 / 50562676

Telefon Brandenburg

03322 / 8433117

Fax

03212 / 8433117

Mail

post@brotbuexe.com

Inhaber

Stefan Hans

Firmenhauptsitz

Grüntaler Str. 17

13357 Berlin