



# EVENT & CATERING

FULL SERVICE EVENTAGENTUR

---

## CATERINGANGEBOT

---

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Veranstaltung in Berlin und Brandenburg.

Sie erreichen MBC Event & Catering  
telefonisch unter +49 (0) 162 88 79 232  
montags bis freitags zwischen 09:00 – 18:00 Uhr.  
Teilen Sie uns Ihre Wünsche per Mail an [post@mbc-catering.de](mailto:post@mbc-catering.de) mit.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.  
Ihr Team von MBC Event & Catering



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## Buffet 2017 | 1 (ca. 820gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Getrocknete Tomaten mit Kräutern und Knoblauch

Peperoni gefüllt mit Frischkäse

Italienischer Spaghetti Salat mit frischen Tomaten und Käse

Griechischer Hirtensalat mit Gemüse und Oliven

Kleiner Brotkorb

### Suppe:

Rustikale Tomatensuppe mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern

### Hauptgerichte & Beilagen:

Putenröllchen mit Speck, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensoße geschmort

Roulade vom Seelachs mit Gemüsejulienne und Basilikumsoße

Veganes Auberginencurry mit Tomaten & Kichererbsen

Wurzelgemüse

Bandnudeln

### Desserts:

Tiramisu

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Obstsalat

**Ab 20 Personen:**

**27,00 Euro inkl. 19% MwSt. (22,69 Euro netto)**

**Ab 35 Personen:**

**24,00 Euro inkl. 19% MwSt. (20,17 Euro netto)**



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## Buffet 2017 | 2 (ca. 950gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Terrine vom Kassler mit Rauchconsommé & Zwiebelcreme

Gegrillte Champignons

Waldorfsalat

Karottensalat

Kleiner Brotkorb

### Suppe:

Zwiebelsuppe mit Kräutern der Provence

### Hauptgerichte & Beilagen:

Zarte Schweinehaxenfleisch in Frischkäsesoße mit Kartoffeln und buntem Gemüse

Gebratene Putenmedallions in fruchtiger Aprikosen-Chilisoße

Süßkartoffelpfanne mit Kokos & Erdnuss

Gemüse aus dem Schrebergarten

Langkornreis

### Desserts:

Marmorierte Mousse au Chocolat

Sesambrownie

Orangensalat

Ab 20 Personen:

33,00 Euro inkl. 19% MwSt. (27,73 Euro netto)

Ab 35 Personen:

28,00 Euro inkl. 19% MwSt. (23,53 Euro netto)



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## Buffet 2017 | 3 (ca. 900gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Kräutern  
Schwarze Oliven, gefüllt mit Frischkäse  
Mediterraner Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse  
Bunter Nudelsalat mit Paprika, Gewürzgurke und Lauch  
Kleiner Brotkorb

### Suppe:

Karottencremesuppe

### Hauptgerichte & Beilagen:

Ungarischer Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  
Lachs mit Panko in Kräutermarinade  
Gemüsebolognese mit Penne

### Desserts:

Terrine von Süßkirschen mit Schokoladenbiskuit  
Rote Kirschgrütze  
Erdbeermousse

#### Ab 20 Personen:

29,00 Euro inkl. 19% MwSt. (24,37 Euro netto)

#### Ab 35 Personen:

25,00 Euro inkl. 19% MwSt. (21,00 Euro netto)



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## Buffet 2017 | 4 (ca. 950gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Weinblätter gefüllt mit Reis

Thunfischsalat mit Paprika, Sellerie und Erbsen

Italienischer Nudelsalat mit Penne, getrockneten Tomaten, & Zucchini

Bauernschinken

Kleiner Brotkorb

### Suppe:

Minestrone

### Hauptgerichte & Beilagen:

Gebratene Bifteki in Zigeunersoße

Lasagne Bolognese

Sommergemüse

Couscous mit Auberginen und Karotten

Dreierlei Farfalle

### Desserts:

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

Zweierlei Käsekuchen mit Blaubeerragout

Mohn-Aprikosenschnitte

Honigmelone

**Ab 20 Personen:**

**31,00 Euro inkl. 19% MwSt. (26,05 Euro netto)**

**Ab 35 Personen:**

**26,00 Euro inkl. 19% MwSt. (21,85 Euro netto)**



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## Buffet 2017 | 5 (ca. 850gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Tomaten-Mozzarella-Sülze mit Gurkenrelish

Penne-Ruccola-Salat mit roter Paprika

Farmersalat in Sauerrahmdressing

Kleiner Brotkorb

### Suppe:

Kartoffelrahmsuppe mit Majoran, Karotten und Sellerie

### Hauptgerichte & Beilagen:

Szegediner Gulasch

Seelachs in Dillsoße

Spätzle-Gemüsepfanne mit Waldpilzsoße

Mischgemüse

Salzkartoffeln

### Desserts:

Milchreis mit Zucker und Zimt

Grüne Grütze mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwis

Melonensalat

### **Ab 20 Personen:**

**31,00 Euro inkl. 19% MwSt. (26,05 Euro netto)**

### **Ab 35 Personen:**

**23,00 Euro inkl. 19% MwSt. (19,33 Euro netto)**



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## Buffet 2017 | 6 (ca. 910gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Gegrillte Zucchini mit roter Gemüsepaprika

Kleine Artischockenherzen, mariniert

Feiner Bohnensalat

Karottensalat

Kleiner Brotkorb

### Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise

### Hauptgerichte & Beilagen:

Kasslerlachs in Bratensoße

Butterhähnchen mit Joghurt

Vegetarisches Chili

Buntes Gartengemüse

Kartoffelpüree mit feiner Butternote

### Desserts:

Biskuit mit Buttercreme, Haselnuss und Himbeere

Kleine Heidelbeermuffins mit Vanillesoße

Orangensalat

Ab 20 Personen:

31,00 Euro inkl. 19% MwSt. (26,05 Euro netto)

Ab 35 Personen:

26,00 Euro inkl. 19% MwSt. (21,85 Euro netto)



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## Buffet 2017 | 7 (ca. 820gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Gegrillte Auberginen mit Kräutern und Knoblauch

Gefüllte Kirschaprika mit Frischkäse

Gurkensalat in würzigem Dillrahm

Bayrischer Kartoffelsalat

Kleiner Brotkorb

### Suppe:

Brokkoliecesuppe

### Hauptgerichte & Beilagen:

Putengyros mit Weißkohl und Zwiebeln

Kabeljau- & Lachswürfel in Gemüse-Sahnesoße

Mediterranes Grillgemüse

Fruchtiges Kartoffelcurry

Tomatenreis

### Desserts:

Mangomousse

Mini Muffins Zitrone

Obstsalat

Ab 20 Personen:

27,00 Euro inkl. 19% MwSt. (22,69 Euro netto)

Ab 35 Personen:

24,00 Euro inkl. 19% MwSt. (20,17 Euro netto)





EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## „Buffet Bayern“ (ca. 990 gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Knackige Blattsalate mit Kartoffelvinaigrette und Malzbierdressing  
Ochsenmaulsalat mit Schnittlauch und Madeira  
Gurkensalat in Dillrahm  
Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Tafelspitzsülze  
Kleiner Brotkorb mit Obatzter und Radiserlfrischkäse

### Suppe:

Kartoffelcremesuppe mit Dörrfleisch

### Hauptgerichte & Beilagen:

Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut  
Zartes Rindfleisch mit Äpfeln und Karotten in Meerrettichsoße  
Braumeistergulasch in Rahmsoße mit Silberzwiebeln und Champignons  
Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzragout  
Wirsing  
Omas Apfelrotkohl  
Salzkartoffeln

### Desserts:

Obstsalat  
Kalter Hund mit Schokoladenkaramell  
Kaiserschmarrn  
Mousse au Chocolat  
Rote Beerengrütze  
Vanillesoße

### **Ab 20 Personen:**

**32,00 Euro inkl. 19% MwSt. (26,89 Euro netto)**

### **Ab 35 Personen:**

**27,00 Euro inkl. 19% MwSt. (22,69 Euro netto)**



EVENT & CATERING  
FULL SERVICE EVENTAGENTUR

## „Buffet Italien“ (ca. 950gr. p.P.)

### Vorspeisen:

Knackige Blattsalate mit Balsamico und Italiendressing  
Spaghettisalat mit Tomaten und Käse  
Sommerlicher Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven  
Kleine Antipasti Auswahl  
Frutti di Mare mit grünen Peperoni  
Terrine von Grana Padano mit Artischocken und schwarzen Oliven  
Tomaten-Mozzarella-Sülze  
Kalt geräucherter Lachs  
Nudelsalat Toskana mit gegrilltem Gemüse  
Kleiner Brotkorb mit Basilikumcreme und Tomatendip

### Suppe:

Klare Tomatensuppe

### Hauptgerichte & Beilagen:

Zartes Rindfleisch in Balsamico-Waldpilzsoße  
Rotbarschfilet auf Zucchini-Tomatengemüse mit rotem Pesto  
Putenmedallions in Tomaten-Basilikumsoße  
Dreierlei Pastasößen (Lachs, Tomatensugo, Carbonara)  
Dreierlei Nudeln (Gefüllte Gnocchi, Tortelloni Ricotta-Spinat, Farfalle)  
Zucchini mit Couscous gefüllt  
Salzkartoffeln

### Desserts:

Obstsalat  
Mascarponecreme mit Aprikosenragout im Glas  
Stracciatellacreme mit Erdbeere und Rhabarber  
Gelbe Grütze mit Mango, Ananas und Passionsfrucht  
Mangomousse  
Vanillesoße

Ab 20 Personen: 34,50 Euro inkl. 19% MwSt. (28,99 Euro netto)

Ab 35 Personen: 29,00 Euro inkl. 19% MwSt. (24,37 Euro netto)