



# EVENT & CATERING

## DIE HOCHZEITSPROFIS

---

## CATERING 2023

---

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Hochzeit oder andere Feierlichkeiten in Berlin und Brandenburg.

Sie erreichen MBC EVENT & CATERING  
telefonisch unter +49 (0) 3375 58 56 437  
montags bis freitags zwischen 09:00 – 17:00 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

# ÜBERSICHT

---

## - Buffets -

Bitte wählen Sie Ihr Wunschbuffet.

Unsere Buffetpreise sind für Caterings ab 20 Personen kalkuliert.

<b>O Buffet A   2023</b>	Seite 3
<b>O Buffet B   Mediterran</b>	Seite 4
<b>O Buffet C   Vegetarisch</b>	Seite 5
<b>O Buffet D   Buffet nach Wahl</b>	Seite 6
<b>O Buffet E   Grillbuffet</b>	Seite 9
<b>O Buffet F   Fingerfood</b>	Seite 11
<b>O Buffet G   Brunch</b>	Seite 12

## - Getränke -

Unsere Getränkepakete verstehen sich als Pauschalen und sind nur in Kombination mit Personal buchbar.

<b>O Getränkepaket 1</b>	Seite 16
<b>O Getränkepaket 2</b>	Seite 17

## - Weiteres -

Hier finden Sie Kaffee und Kuchenpakete, sowie das entsprechende Equipment zu den obenstehenden Buffets und Paketen.

<b>O Equipment &amp; Material</b>	Seite 18
<b>O Kaffee &amp; Kuchen</b>	Seite 19
<b>O Fingerfood (einzeln)</b>	Seite 20

# BUFFETS

---

## Buffet A | 2023

29,90 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (25,13 Euro netto)  
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

### VORSPEISEN

- x Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot (vegetarisch)
- x Erlesene Wurst und Käsespezialitäten (vegetarisch) auf der Schieferplatte
- x Räucherlachs Auswahl mit Sahnemeerrettich (Fisch)
- x Griechischer Schopskasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse (vegetarisch)
- x Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)
- optional:
  - O mit Mayonnaise (vegetarisch)
  - x Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)
  - x Brot und Brötchenvielfalt mit Landbutter (vegetarisch)

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- x Zartes Schweinefiletmedaillon in Brandenburger Rahmchampignons (Schwein)
- x Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Ratatouillegemüse (Geflügel)
- x Vegetarischer Gemüseauflauf der Saison (vegetarisch)
- x Kräuterkartoffeln (vegan)
- x Prinzessinnenbohnen mit Speck (Schwein)
- x Saisonalem Vichy-Gartengemüse (vegan)

### DESSERTS

- x Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- x Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)

### - OPTIONAL SUPPE -

*(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,00 netto,  
für Suppe mit Fleisch +4,00 Euro netto)*

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- O Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- O Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- O Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)
- O Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

## Buffet B | Mediterran

37,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (31,09 Euro netto)  
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

### VORSPEISEN

- x Vitello Tonnato - Kalbfleisch, geräucherter Thunfisch, Rauke (Rind)
- x Gegrillte Antipasti - Zucchini, Paprika, Champignon, Oliven, Chorizo (Schwein)
- x Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot (vegetarisch)
- x Melone & Schinken - Wassermelone, Honigmelone ummantelt mit Serranoschinken (Schwein)
- x Mediterrane Käsespezialitäten - Käseauswahl, frische Feigen, Weintrauben, Nüsse, Feigensenf (vegetarisch)
- x Bunte Blätter - Lollo Bionda, Rauke, Radicchio mit verschiedenen Toppings - Croutons, Schnittlauch, Sonnenblumen- & Kürbiskerne (vegan)
- x Dressings - Balsamico-Senf, French-Tomaten-Vinaigrette (vegetarisch)
- x Gemischter Brotkorb mit Baguette, Ciabatta, kleine Brötchen und Landbutter (vegetarisch)

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- x Hähnchen von der Maispoularde, Limonenmarinade, Kartoffel-Oliven-Gemüse (Geflügel)
- x Saltimbocca - Gebratene Kalbsschnitzel im Speckmantel, Grillgemüse, Weißweinjus (Rind)
- x Kartoffelgnocchi, Gorgonzolasauce, frischer Spinat, Kirschtomaten, Parmesan (vegetarisch)
- x Nudelrisoni, Tomatensugo, Oliven, Pesto, Parmesan (vegetarisch)
- x Ratatouille - Paprika, Zucchini, Tomate (vegan)
- x Baby-Spinat, Pecorino Sardo (vegetarisch)

### DESSERTS

- x Italienisches Panna Cotta mit fruchtiger Himbeere im Glas (vegetarisch)
- x Tiramisu - Löffelbiskuit, Mascarpone, Schokolade im Glas (vegetarisch)

### - OPTIONAL SUPPE -

*(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,00 netto,  
für Suppe mit Fleisch +4,00 Euro netto)*

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)
- O Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

## Buffet C | Vegetarisch

29,90 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (25,13 Euro netto)  
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

### VORSPEISEN

- x Internationales Käsebrett mit Trauben, Nüssen & Pikantem Dip
- x Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot
- x Vitalplatte mit Gemüsesticks & 3erlei Dip
- x Avocado-Wassermelonen-Salat mit Creme Balsamico
- x Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)
- optional:
  - O mit Mayonnaise (vegetarisch)
  - x Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)
  - x Brot und Brötchenvielfalt mit Landbutter (vegetarisch)

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- x Gegrillte Champignonpfanne mit Frühlingslauch, kleinen Ofenkartoffeln, Gartenkräuter-Feta & Zucchiniucken (vegetarisch)
- x Süßkartoffel-Curry Pfanne mit Zuckerschoten, Mungosprossen & Kokosmilch, dazu Basmati-Gemüse-Reis (vegan)
- x Hausgemachtes Kartoffelgratin (vegetarisch)
- x In Olivenöl angebratenes Gemüse der Saison nach italienischer Art, u.a. mit Oliven, Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate (vegan)

### DESSERTS

- x Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- x Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)

### - OPTIONAL SUPPE -

*(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,00 netto)*

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- O Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- O Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- O Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)

## Buffet D | Buffet nach Wahl

39,50 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (33,19 Euro netto)  
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

Wählen Sie aus den genannten Komponenten Ihr Wunschbuffet.

### BROT & BRÖTCHEN (inklusive)

x Korb mit Brot und Brötchenvielfalt, dazu Landbutter (vegetarisch)

optional weitere Butter:

(Aufpreis 1,50 Euro pro Person zzgl. Steuer = 1,79 Euro brutto)

Kräuterbutter (vegetarisch)

Tomatenbutter (vegetarisch)

Knoblauchbutter (vegetarisch)

### VORSPEISEN (kalt) - bitte wählen Sie 3 Variationen:

Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot (vegetarisch)

Internationales Käsebrett mit erlesenen Käsespezialitäten, Trauben, Nüssen & Pikantem Dip (vegetarisch)

Vitalplatte mit Gemüsesticks & 3erlei Dip (vegetarisch)

Mediterrane Antipasti - Auswahl mit Oliven, Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate (vegan)

Melone & Schinken - Wassermelone, Honigmelone ummantelt mit Serranoschinken (Schwein)

Schinken- und Wurstspezialitäten auf der Platte (Schwein)

Snackplatte mit kleinen hausgemachten Bouletten, Mini- Hähnchenkeulen und Schnitzelchen (Schwein & Geflügel)

Skandinavische Räucherfischplatte mit Honig-Senf-Meerrettich (Fisch)

Vitello Tonnato - Kalbfleisch, geräucherter Thunfisch, Rauke (Rind)

### SALATE (kalt) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

Griechischer Schopkasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse (vegetarisch)

Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)

optional:  mit Mayonnaise (vegetarisch)

Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)

Vintage Gurkensalat mit Joghurt & Dill (vegetarisch)

Friedrichshainer Gurkensalat mit Ingwer, Limette, Gojibeeren & Riesling-Reduktion (vegetarisch)

Cole-Slaw Krautsalat mit Möhrenraspel & Mayonnaise (vegetarisch)

Salatbuffet zum Selbst gestalten, u.a. Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika mit 2erlei Dressings - Balsamico-Senf, French-Tomaten-Vinaigrette und verschiedenen Toppings - Croutons, Schnittlauch, Sonnenblumen- & Kürbiskerne (vegetarisch & vegan)

Avocado-Wassermelonen-Salat mit Creme Balsamico (vegan)

Orientalischer Couscous-Salat mit Rosine & Orange (vegan)

Asiatischer Glasnudelsalat mit Julienne-Gartengemüse und Soja (vegan)

Süß-Saurer Champignon-Salat mit Frühlingslauch und Balsamico (vegan)

Geflügelsalat mit Frucht, Mayonnaise und Kräutern (Geflügel)

FINGERFOOD (kalt) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

(Für mehr Fingerfood empfehlen wir unser Fingerfoodbuffet)

Canapés auf Steinofenbrot, verschieden belegt mit Wurst, Käse, oder vegetarisch und vegan

Tomaten-Caprese-Spieße mit Basilikum und Mandelpesto (vegetarisch)

Tilsiter-Trauben-Spieße mit Napoli-Olive (vegetarisch)

Quiche Lorraine mit Nuss und Gemüse (vegetarisch)

Zucchinirollchen mit Chili-Frischkäse (vegetarisch)

Frische Antipastispieße mit Meersalz (vegan)

Gebackene Dattel im Speckmantel und Tomate (Schwein)

Gespießte Melonenkugel mit Rucola, im Serranoschinken-Mantel (Schwein)

Mini-Boulettenspieße mit lasierten Honig-Möhren (Schwein)

Chicken-Sate-Spieß mit Erdnusslasur (Geflügel)

Matjeshäckerle auf Pumpnickertaler und Limetten-Ecke (Fisch)

Rauchlachstatar mit Creme Fraiche auf Kartoffel-Gemüse-Rösti (Fisch)

SUPPE (warm) - bitte wählen Sie 1 Variation:

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)

Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)

Möhren-Ingwer-Süppchen mit Trüffelöl (vegan)

Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

HAUPTGERICHT Fleisch, Geflügel, Fisch (warm) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

Zartes Schweinefiletmedaillon in Brandenburger Rahmchampignons (Schwein)

Geschmorte Spanferkelkeule in Thymian-Jus (Schwein)

Deftiger Kasslerbraten in dunkler Jus (Schwein)

Saltimbocca von der Hähnchenbrust im Speckmantel mit Salbeis (Geflügel & Schwein)

Gegrillte Putenmedaillons in fruchtiger Sauce (Geflügel)

Gebratene Hähnchenbrustfilet von der Maispoularde, Limonenmarinade (Geflügel)

Geschmorte Rinderkeule in brauner Rosmarin-Sauce (Rind)

Kurzgebratene Kalbsrouladen mit pikanter Füllung (Rind)

Lammkeulenbraten in aromatischer Kräuter-Jus (Rind)

Gebratenes Fjorder Lachsfilet in Kräutersamt (Fisch)

Gebratenes Zanderfilet in frischer Gurkenrahm-Sauce (Fisch)

HAUPTGERICHT Vegetarisch (warm) - bitte wählen Sie 1 Variation:

Pasta mit Pesto, Rucola, Oliven und Kirschtomaten (vegetarisch)

Gegrillte Champignonpfanne mit Frühlingslauch, kleinen Ofenkartoffeln, Gartenkräuter-Feta & Zucchiniucken (vegetarisch)

Hausgemachtes Kartoffelgratin (vegetarisch)

Vegetarischer Gemüseauflauf der Saison (vegetarisch)

Asiatische Gemüse-Reispfanne (vegan)

Süßkartoffel-Curry Pfanne mit Zuckerschoten, Mungosprossen & Kokosmilch, dazu Basmati-Gemüse-Reis (vegan)

BEILAGEN zum Hauptgericht (warm) - bitte wählen Sie 4 Variationen:

- Geröstete Rosmarinkartoffeln aus dem Ofenrohr (vegan)
- Salzkartoffeln mit Petersilie (vegan)
- Hausgemachtes Kartoffelgratin (vegetarisch)
- Kartoffel-Gnocchi mit Gartenkräutern (vegan)
- Penne Pasta (vegan)
- Butter-Schupfnudeln (vegetarisch)
- Basmati-Gemüse-Reis (vegan)
- Rosmarin-Risotto italienischer Art (vegetarisch)
- Ratatouille - Paprika, Zucchini, Tomate (vegan)
- Bunte Gartengemüseauswahl der Saison (vegan)
- Prinzessinnenbohnen mit Speck (Schwein)
- Wein-Sauerkraut aus dem Fass (vegan)
- Apfel-Rotkohl vom Feld (vegan)

DESSERT (kalt) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

- Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Weißes Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Nougat Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Italienisches Panna Cotta mit fruchtiger Himbeere im Glas (vegetarisch)
- Tiramisu - Löffelbiskuit, Mascarpone, Schokolade im Glas (vegetarisch)
- Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- Creme Brûlée' von der Tonka-Bohne im Glas (vegetarisch)
- Vanillecreme mit Himbeere im Glas (vegetarisch)
- Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- Obstplatte mit Südfrüchten (vegan)

## Buffet E | Grillbuffet

Grundpreis = 22,60 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (18,99 Euro netto) zzgl. Grillkomponenten inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten  
zzgl. Grill und Grillpersonal

Im Grundpreis enthalten sind Salate, warme Beilage, Brot, Brötchen, Butter, Dips und Dessert. Zusätzlich stellen Sie sich Ihre Grillkomponenten nach Wunsch zusammen.

### Wählen Sie aus den genannten Komponenten Ihr Wunschbuffet.

**BROT & BRÖTCHEN** (im Grundpreis enthalten)

x Korb mit Brot und Brötchenvielfalt, dazu Landbutter und Kräuterbutter (vegetarisch)

optional weitere Butter:

(Aufpreis 1,50 Euro pro Person zzgl. Steuer = 1,79 Euro brutto)

Tomatenbutter (vegetarisch)

Knoblauchbutter (vegetarisch)

**SALATE** (kalt) - Bitte Wählen Sie 4 Variationen: (im Grundpreis enthalten)

Kalkuliert auf 400g Salat pro Person, das sind 100g Salat pro Sorte pro Person.

(für jede zusätzliche Variation berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 Euro pro Person zzgl.

Steuer = 1,79 Euro brutto)

Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)

Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)

optional:  mit Mayonnaise (vegetarisch)

Tomate-Mozzarella-Salat mit Rispen tomate aus Süditalien, Buffalo-Mozzarella & Basilikum (vegetarisch)

Vintage Gurkensalat mit Joghurt & Dill (vegetarisch)

Friedrichshainer Gurkensalat mit Ingwer, Limette, Gojibeeren & Riesling-Reduktion (vegetarisch)

Cole-Slaw Krautsalat mit Möhrenraspel & Mayonnaise (vegetarisch)

Salatbuffet zum Selbst gestalten, u.a. Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika mit 2erlei Dressings - Balsamico-Senf, French-Tomaten-Vinaigrette und verschiedenen Toppings - Croutons, Schnittlauch, Sonnenblumen- & Kürbiskerne (vegetarisch & vegan)

Griechischer Schopskasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse (vegetarisch)

Avocado-Wassermelonen-Salat mit Creme Balsamico (vegan)

Südamerikanischer Salat mit Kidney-Bohnen, Zwiebeln & Mais (vegan)

Orientalischer Couscous-Salat mit Rosine & Orange (vegan)

Bunte Antipasti-Auswahl mit Zucchini, gefüllten Champignons & Paprika (vegan)

Tomatensalat mit Frühlingslauch, Olivenöl, roter Zwiebel & Schnittlauch (vegan)

**VARIATION VOM GRILL** - Bitte wählen Sie Ihre Wunschkomponenten:

(NICHT im Grundpreis enthalten)

Wir empfehlen zw. 3-5 Grillvariationen zu wählen.

Thüringer Rostbratwurst - 100g (Schwein) = 2,70 Euro (3,57 Euro brutto)

Würzige Merguez-Hackfleisch-Bratwurst - 60g (Lamm & Rind) = 3,00 Euro (3,57 Euro brutto)

- O Marinierte Schweinenackensteaks - wahlweise in hausgemachter Marinade „Senf- Bier“ oder „Honig-BBQ“ - 180g (Schwein) = 3,20 Euro (3,81 Euro brutto)
- O Marinierte Hähnchenbrust „Curry- Mango“ - 150g (Geflügel) = 3,50 Euro (4,17 Euro brutto)
- O Hähnchen-Schaschlik-Spieß mit Gemüse in BBQ-Style-Marinade - 180g (Geflügel) = 3,50 Euro (4,17 Euro brutto)
- O Caipirinha-Hähnchenbrust eingelegt in Honig & Limette - 150g (Geflügel) = 3,50 Euro (4,17 Euro brutto)
- O Garnelen-Paprika-Spieß in Ingwer-Orangen-Marinade - 150g (Fisch) = 4,50 Euro (5,35 Euro brutto)
- O Rippen mit knuspriger Glasur aus Rum, Knoblauch und Ingwer - 200g (Schwein) = 4,50 Euro (5,35 Euro brutto)
- O Lachsfilet in der Grillfolie mit Zitrone und Kräuter - 150g (Fisch) = 4,50 Euro (5,35 Euro brutto)
- O Argentinisches Roastbeef - 180g (Rind) = 7,00 Euro (8,33 Euro brutto)
- O Simmentaler Roastbeef - 180g (Rind) = 7,50 Euro (8,93 Euro brutto)
- O Husumer Rinderfilet - 180g (Rind) = 10,50 Euro (12,50 Euro brutto)
- O Halloumi-Tomaten-Päckchen mit mediterraner Kräutermischung - 150g (vegetarisch) = 3,00 Euro (3,57 Euro brutto)
- O Gemüse-Schaschlik-Spieß - 100g (vegetarisch) = 2,00 Euro (2,38 Euro brutto)
- O Charlotte-Backkartoffel in der Grillfolie mit Butter & Kräuter - 150g (vegetarisch) = 2,00 Euro (2,38 Euro brutto)

BEILAGE (warm) - bitte wählen Sie 1 Variation: (im Grundpreis enthalten)  
(für jede zusätzliche Variation berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zzgl. Steuer = 2,38 Euro brutto)

- O „Rosmarin La Ratte“ Kartoffelspieß vom Grill (vegan)
- O Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr (vegan)
- O Mediterranes Ratatouille Gemüse auf dem Ofen (vegan)

DESSERT IM GLAS - bitte wählen Sie 2 Variationen: (im Grundpreis enthalten)  
(für jede zusätzliche Variation berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 Euro pro Person zzgl. Steuer = 3,57 Euro brutto)

- O Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- O Weißes Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- O Nougat Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- O Italienisches Panna Cotta mit fruchtiger Himbeere im Glas (vegetarisch)
- O Tiramisu - Löffelbiskuit, Mascarpone, Schokolade im Glas (vegetarisch)
- O Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- O Creme Brûlée' von der Tonka-Bohne im Glas (vegetarisch)
- O Vanillecreme mit Himbeere im Glas (vegetarisch)
- O Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- O Obstplatte mit Südfrüchten (vegan)

## Buffet F | Fingerfood

36,90 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (30,01 Euro netto)  
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

### FINGERFOOD (kalt)

- x Spieß vom Kalbsfrikadellchen & Honigkarotte (Rind)
- x Hähnchensate-Spieße mit Erdnuss-Lasur (Geflügel)
- x Trachierte Wraps mit Prosciutto Schinken, Gouda, Rucola und Cranberry (Schwein)
- x Hausgemachte Bruschetta mit Parmesanhobel & Kresse (vegetarisch)
- x Tramezzini-Burger mit Schnitzelchen & Krautsalat (Schwein)
- x Scampi-Melonen-Spieße mit Pistazie & Melone (Fisch)
- x Capresespieße mit Mandelpesto & Kirschtomate (vegetarisch)

### SALATE IM GLAS (kalt)

- x Berliner Boulette auf Kartoffel-Gurken-Salat (Schwein)
- x Mediterraner Pastasalat mit Zucchini, Rucola & Parmesan (vegetarisch)

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN (warm) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

- Bardierte Lendchen in Champignonrahm, dazu Rosmarinkartoffeln & Vanille-Möhren
- In Honig glasierter Spießbraten vom Spanferkel mit Pancetta Bohnen & Linda Kartoffel-Gratin (Schwein)
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Rosmarin-Ofen-Kartöffelchen und Vichy Möhren (Geflügel & Schwein)
- O Gebratenes Zanderfilet mit Gurkenrahm & Linda-Gratin (Fisch)

### DESSERTS (kalt)

- x Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- x Bunte Obstspieße mit Melone und Traube (vegetarisch)

### - OPTIONAL SUPPE -

*(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,00 netto, für Suppe mit Fleisch +4,00 Euro netto)*

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- O Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- O Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- O Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)
- O Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

## Buffet G | Brunch

35,90 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (30,17 Euro netto)  
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

### KALTE KOMPONENTEN

- x Verschiedene Marmeladen
- x Süße Aufstriche wie Honig und Nutella
- x Obstvielfalt mundgerecht
- x Bircher Müsli im Gläschen
- x Aromatische Tomaten-Mozzarella-Platte mit Rucola & Balsamico
- x Platte mit Wurst & Käsespezialitäten
- O OPTIONAL Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich (Aufpreis 3,00 Euro netto p.P. )

### SALATE (kalt)

- x Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig & Öl (vegetarisch)
- x Oma's Eiersalat mit Gurke (vegetarisch)

### BROT

- x Verschiedene Brot & Brötchenauswahl
- x Croissants und Plunderteilchen
- x Lanbutter

### WARME KOMPONENTEN

- x Mix aus Mini-Bouletten, Nürnberger Würstchen & Rührei
- x Tomaten-Basilikumsuppe mit Croutons (vegetarisch)
- x Zarte Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons & Gratin (Schwein)
- x Vegetarische Pfanne der Saison mit Kartoffelecken & Kräuter (vegan)

### DESSERTS (kalt)

- x Dunkle Schokoladen-Mousse mit Frucht & Dekor (vegetarisch)
- x Fruchtjoghurt (vegetarisch)







# GETRÄNKE

Unsere Getränkepaket verstehen sich als Pauschalen und sind für bis zu 12:00 Stunden kalkuliert. Die Buchung der Pakete ist nur in Kombination mit Personal möglich.

In den Getränkepaketen enthalten sind:

- x Barmaterial
- x Schankanlage und CO-2
- x Bar- & Cocktailutensilien
- x Crushed Ice & Ice Cubes
- x Zinkwannen
- inkl. Sektempfang
- inkl. Weinrunde zum Dinner

## Getränkepaket | 1

39,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (32,77 Euro netto)

### ALKOHOLFREI

- x Spreequell Mineralwasser Natur in Glasflaschen
- x Spreequell Mineralwasser Klassik in Glasflaschen
- x Bauer Apfelsaft | Bauer Orangensaft
- x Kirschsafft | Bananensaft
- x Coca Cola | Fanta | Sprite
- x Schweppes Tonic Water | Schweppes Ginger Ale

### BIER

- x Fassbier nach Wunsch
- x Radler und Diesel
- x Flaschenbier Alkoholfrei

### WEIN & SCHAUMWEIN

- x Perlwein Italien
- x Sekt Alkoholfrei
- x Weißwein Grauburgunder Deutschland
- x Rotwein Primitivo Italien



## Getränkpaket | 2

49,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (41,18 Euro netto)

### ALKOHOLFREI

x Spreequell Mineralwasser Natur in Glasflaschen  
x Spreequell Mineralwasser Klassik in Glasflaschen  
x Bauer Apfelsaft | Bauer Orangensaft  
x Kirschsafte | Bananensaft  
x Coca Cola | Fanta | Sprite  
x Schweppes Tonic Water | Schweppes Ginger Ale

### BIER

x Fassbier nach Wunsch  
x Radler und Diesel  
x Flaschenbier Alkoholfrei

### WEIN & SCHAUMWEIN

x Perlwein Italien  
x Sekt Alkoholfrei  
x Weißwein Grauburgunder Deutschland  
x Rotwein Primitivo Italien

### Ab hier dürfen Sie wählen:

#### LONGDRINK & COCKTAILS

**(Bitte wählen Sie 5 Drinks, inkl. alkoholfrei)**

- Aperol Spritz (Aperol Likör)
- Caipirinha (Cachaça)
- Tequila Sunrise (Sierra Tequila)
- Campari-Orange (Campari)
- Lillet Wild Berry (Lillet)
- Malibu Orange (Malibu)
- Gin Tonic (Tanqueray London Dry Gin)
- Hemingway Sour (Tanqueray London Dry Gin)
- Cuba Libre (Havanna Club Rum)
- Mojito (Havanna Club Rum)
- Pina Colada (Havanna Club Rum)
- Mai Tai brauner (Havanna Club Rum)
- Strawberry Daiquiri (Havanna Club Rum)
- Wodka Cola (Russian Standard Wodka)
- Moscow Mule (Russian Standard Wodka)
- Sex On The Beach (Russian Standard Wodka)
- Whisky Cola (Jim Beam Whisky)

#### LONGDRINK & COCKTAILS

- ALKOHOOLFREI -

- O Virgin Kiwi Fresh (Kiwi, Minze, Tonic, Soda)
- O Cinderella (Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft)
- O Tequila Sunset (Orangensaft, Grenadine, Orangenscheibe)
- O Pfirsichgold (Pfirsich-Eistee, Limettensaft, Grenadine, Zitrone)
- O Hemingway Sun (Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Zitronenscheibe)
- O Herbststurm (Limettensaft, Orangensaft, Zitronen-Eistee, Zitronenscheibe)
- O Virgin Pina Colada (Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Orangenscheibe)
- O Virgin Mojito (Ginger Ale, Rohrzucker, Minze, Limette)

#### KURZE

**(Bitte wählen Sie 3 Kurze)**

- O Saure Kirsche
- O Berliner Luft
- O Ramazotti
- O Russian Standard Wodka
- O Jägermeister

# EQUIPMENT & MATERIAL

---

## Geschirrpaket

6,43 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (5,40 Euro netto)  
inkl. Reinigung

Darin enthalten

2x Menüteller, Menümesser, Menügabel, Dessertbesteck (pro Person)  
O optional Suppengeschirr: 2x Suppenteller, Suppenlöffel

## Kleines Gläserpaket (für Getränkepaket 1)

6,43 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (5,40 Euro netto)  
Inkl. Reinigung

Darin enthalten

3x Saftglas, Biertulpe, Weinglas, Sektglas (pro Person)

## Großes Gläserpaket (für Getränkepaket 2)

9,64 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (8,10 Euro netto)  
Inkl. Reinigung

Darin enthalten je 3x

Saftglas, Biertulpe, Weinglas, Sektglas, Cocktailglas, Schnapsglas (pro Person)

>>> *Hinweis:*

*Gerne können Sie Geschirr, Besteck und Gläser auch als Einzelstück (in Verpackungseinheiten) bei uns mieten.*

**Wir haben, was Sie für Ihre Feier benötigen!** Das sind z.B. Dekoration, Getränke, Mobiliar, Tische, Stühle, Zelte, Technik, Personal und Unterhaltung. Fragen Sie gern bei uns nach!

## Buffettisch

14,28 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (12,00 Euro netto)

## Husse für Buffettisch

17,73 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (14,90 Euro netto)

In weiß und schwarz erhältlich.

Inkl. Reinigung

# KAFFEE & KUCHEN

---

## **Kuchenpaket**

10,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (8,40 Euro netto)

Darin enthalten:

2 Stück frischer Blechkuchen der Saison von unserer Partnerbäckerei  
Kuchen-Set (Kuchenteller, Kuchengabel)  
Tortenheber, Tortenmesser, Servietten

## **Kuchenset**

1,79 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (1,50 Euro netto)

Inkl. Reinigung

Darin enthalten je 1,5x

Kuchenteller und Kuchengabeln

## **Kaffeepaket**

7,50 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (6,30 Euro netto)

Darin enthalten:

Gastro-Filterkaffeemaschine mit Dallmayr-Filterkaffeespezialität  
Gastro-Wasserkocher mit Bio-Tee-Auswahl  
Bio-Milch/Hafermilch, Zucker, Keks, Servietten  
Kaffee-Set (Kaffeeobere, Kaffeeuntere, Kaffeelöffel)

## **Kaffeeset**

1,79 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (1,50 Euro netto)

Inkl. Reinigung

Darin enthalten je 1x

Kaffeeobere, Kaffeeuntere, Kaffeelöffel

# FINGERFOOD

---

Wir servieren unser Fingerfood auf Schieferplatten aus Naturstein.  
Preis je Einzelstück 3,21 inkl. 19% MwSt. (2,75 Euro netto)

## Gerne können Sie auch Pakete zusammenstellen:

Wir kalkulieren 4 Teile pro Person.  
13,09 inkl. 19% MwSt. (11,00 Euro netto)

Wir kalkulieren 6 Teile pro Person.  
19,63 inkl. 19% MwSt. (16,50 Euro netto)

## Unsere Auswahl

v = vegetarisch

vv = vegan

### FINGERFOOD (Brot)

- Garnierte Canapés auf haugemachtem Steinofenbrot, verschieden belegt z.B. mit Wurst, Käse, vegetarisch und vegan
- Garnierte halbe Brötchen, verschieden belegt z.B. mit Wurst, Käse, vegetarisch und vegan

### FINGERFOOD (Löffel)

- Mini-Pellkartoffel mit Kräuterschmand und Lausitzer Leinöl in der Pipette (v)
- Pochiertes Wachtelei auf Rahmblattspinat und Charlotte-Kartoffel (v)
- Rotes Bio-Quinoa mit Grillgemüse und Minzdip (vv)
- Gebackene Dattel im Speckmantel und Feigen-Confit (Schwein)
- Leberkäs vom Grill auf Krautsalat mit süßem Senf und Knusperbrezel (Schwein)
- Zart geschmortes Roastbeef auf Remoulade & Meerrettich-Hobel (Rind)
- Lammfilet in Kräuterkruste auf der Portwein-Birne (Lamm)
- Rosa gegrillte Entenbrust mit Apfel-Zwiebel-Confit und Kartoffel-Lindagratin (Geflügel)
- Tranchierte Maispoularde auf Mango-Chili-Salat (Geflügel)
- Dahme-Zander auf Schmorgurke und Karottencreme (Fisch)
- Gebeizter Lachs auf Honig-Senf-Dip (Fisch)
- Gegrillte Lachsforelle auf Pastinakencouli und frischen Sprossen (Fisch)

#### FINGERFOOD (Spieß)

- O Caprese-Spieß mit Tomate-Mozzarella, dazu Basilikum und Mandelpesto (v)
- O Tilsiter-Trauben-Spieße mit Napoli-Olive (v)
- O Zucchinirollchen-Spieß mit Chili-Frischkäse (v)
- O Antipasti-Spieß mit Fleur de Sel (vv)
- O Asiatische Chicken-Saté mit Erdnusslasur (Geflügel)
- O Mini-Boulettenspieße mit lasierten Honig-Möhren (Schwein)
- O Gespießte Melonenkugel mit Rucola, im Serranoschinken-Mantel (Schwein)
- O Toskanischer Roastbeef-Spieß mit Mediterranem Gemüse & Meerrettich (Rind)
- O Garnelen-Melonen-Spieß mit Pistazienfrischkäse (Fisch)

#### FINGERFOOD

- O Quiche-Lorraine mit geschlagener Creme-Fraîche (v)
- O Tranchierter Wrap mit Proscuitto-Schinken, Rucola & Gouda (v)
- O Orangenjelly und Parmesanmousse auf einem Vollkornkrostini (v)
- O Hausgemachte Bruschetta mit Avocado und Limette (vv)
- O Tramezzini-Burger mit Mini-Schweineschnitzel, Krautsalat und Dijonsenf (Schwein)
- O Hamburger Mini-Schnitzel mit Wachtelspiegelei & Schnittlauch (Schwein)
- O Beef-Tatar vom Simmentaler Rind mit Wachtelspiegelei und Daikon Kresse (Rind)
- O Vitello Tonnato vom Rosa Kalbsrücken mit Zitrone und Kaper (Rind und Fisch)
- O Chicken-Teriyaki-Tramezzini-Burger mit Crispy-Chicken und Mangold (Geflügel)
- O Schottland Lachs-Tatar auf Kartoffel-Gemüse-Rösti (Fisch)
- O Räucherlachspraline mit Dijonsenf und Hummercreme auf Pumpernickeltaler (Fisch)
- O Matjes-Häckerle mit Apfel und Zwiebel auf dem Krustenbrot (Fisch)

#### FINGERFOOD (Salate im Glas)

- O Mediterraner Penne-Salat mit Rucola, Zucchini und Parmesan (v)
- O Oma's Kartoffel-Salat mit Essig & Öl im Glas (v)
- O Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Falaffel im Glas (vv)
- O Sous Vide gegartes Roastbeef auf Rucola-Cranberry-Salat im Glas (Rind)
- O Bunte Blattsalate mit Toppings und Kräuter-Vinaigrette im Glas (vv)
- O Berliner Mini-Boulette auf Kartoffel-Gurken-Salat im Glas (Schwein)



## - Unsere Philosophie -

Bei unseren Caterings achten wir auf frische Produkte aus der Region ohne unnötige Zusatzstoffe. Vegetarische und vegane Speisen gehören zum festen Bestandteil unserer Caterings. Außerdem setzen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit. Die Vermeidung von Müll und den weitestgehenden Verzicht von Plastik sind ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.