



Unser Catering

Informationen & Preise



Warum bei uns buchen?

- **Weil wir** es lieben unsere Kunden zu verwöhnen
- **Weil wir** unsere Lebensmittel alle regional, saisonal und nachhaltig beziehen (das ist unsere Firmen-Philosophie, die wir alle auch leben)
- **Weil wir** besonders auf die Präsentation achten
- **Weil wir** auch das passende Equipment aus einer Hand bei größeren Events anbieten
- **Weil jeder** in unserem Team hat ein gutes Führungszeugnis und eine gültige Gesundheitskarte hat, sodass wir auch häufig bei staatlichen Veranstaltungen gebucht werden
- **Weil wir** alle unsere Caterings auf Wunsch auch mit Personal anbieten
- **Weil wir** unsere Angebote individuell für Ihre Veranstaltung schreiben
- **Weil wir** auch Getränke-Pauschalen oder Einzelabrechnungen anbieten
- Weil wir sehr gerne dekorieren, auch teilweise mit essbaren Dekorationen
(Achtung Neu: unter Beachtung der neuen Coronabestimmungen)
- **Weil wir** alle Artikel mit Allergenen ausweisen
- **Weil wir** unsere Leistungen an ein bestimmtes Thema ihrer Wahl anpassen können
- **Weil wir** den Rückbau professionell gestalten

Weil wir mit
mind. 20 %
geretteter
Lebensmittel
arbeiten

**... und weil unsere Gerichte exellent angerichtet
werden und sie sehr gut schmecken!**

Catering

LEISTUNGSANGEBOT

1 FINGERFOOD

2 BUSINESS-
CATERING

3 VEGAN/
VEGETARISCHES
CATERING

4 PRIVAT-
CATERING

5 MESSE/
GROSSVER-
ANSTALTUNGEN

6 HOCHZEITS-
CATERING

7 FRÜHSTÜCK

8 GRILL-
CATERING

9 ZUSATZ-
LEISTUNGEN



1 FINGERFOOD

1 FINGERFOOD

FINGERFOOD MIT EINER HAND ZUM ESSEN

SUPPEN 300 ML

SMOOTHIE 150 ML

LUNCHPAKET (MIT 2 SANDWICHES, OBST, SCHOKORIEGEL, GETRÄNK)

KÄSEPLATTE FÜR 5 PERSONEN

OBSTKORB FÜR 10 PERSONEN

NATURKOST-SANDWICH

BOWLS

BELEGTE BRÖTCHEN ODER BAGELS

WRAPS

CANAPES

INDIVIDUELL ANGEFERTIGTE TORTEN

Ab 2,50 € pro Portion

Ab 4,00 € pro Portion

Ab 3,50 €

Ab 8,50 €

Ab 35,00 €

Ab 18,00 €

Ab 3,50 €

Ab 5,00 €

Ab 2,00 €

Ab 2,00 €

Ab 2,00 €

Ab 80,00 €

MINDESTBESTELLWERT VON 299,00 €.

Lieferpauschale entfällt, die An- & Abfahrt zum Veranstaltungsort innerhalb Berlins und den Auf und Abbau des Catering einmalig 35,00 €.



Veganer Schmorbraten

2 BUSINESS-CATERING

2 BUSINESS-CATERING

Damit auch Ihr Team zu Höchstleistung motiviert wird, haben wir uns spezialisiert auf eine leichte sättigende Küche. Wir kochen leichte Gerichte mit vielen Vitaminen und hohen Nährwerten

BUSINESS-LUNCH
AB 9,90 €
PRO PERS.
bei mind.
25 Pers





3 VEGAN / VEG. CATERING



3 VEGAN/ VEGETARISCHES CATERING

Wir sagen ihnen sicher nichts Neues, dass ein gutes Catering nicht ohne vegane, vegetarische Produkte auskommen kann. Wir sind genau darauf spezialisiert, damit sie auch bei Ihrem Catering eine gute ökologische Note bekommen. Wir als grüner Punkt ihrer Veranstaltung sind auch gerne Ergänzung zu einem anderen Caterer, weil wir uns besonders hier sehr gut auskennen.



4 PRIVAT-CATERING

4 PRIVAT CATERING

Wer möchte seine Gäste nicht gerne zu Hause wie in einem Restaurant verwöhnen. Wir bieten Ihnen die exklusive Möglichkeit eine große Feier zu veranstalten und am Ende sieht man nichts mehr von dem schmutzigen Geschirr auch musste niemand zwei Tage zuvor mit den Vorbereitungen beginnen. Individuell stellen wir uns auf Ihre Gegebenheiten in Ihrer Lokation ein. Wie besprechen gemeinsam den Ablaufplan und stellen die Speisen ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen. Natürlich gibt es bei uns auch personalisierte Geburtstags-Torten.





5 MESSE/GROSS- VERANSTALTUNGEN



5 MESSE/GROSSVER- ANSTALTUNGEN

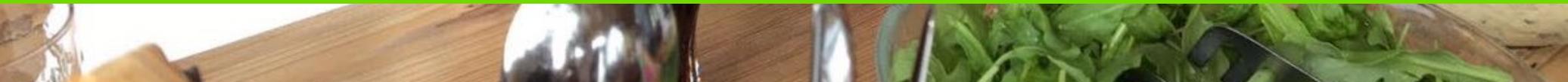
Wir haben Erfahrungen im Messecatering für bis zu 3000 Personen.

Natürlich betreuen wir auch gerne ihre Aufbauhelfer. Ein gutes Essen für die Messe muss einfach zu essen sein sehr gut aussehen und den ersten Hunger stillen.

Wir mit unsrer jahrelangen Erfahrung empfehlen ihnen garantiert das richtige essen passend zu ihren Kunden. Für den kleinen Showeffekt bieten wir ihnen auch ein paar Live-Cooking-Skills vor Ort



6 HOCHZEITEN



6 HOCHZEITEN

Hochzeit - der einmalige Moment im Leben
An diesem Tag sollte wirklich alles passen.
Deswegen unterstützen wir sie bei
der kompletten Planung und dem
gesamten kulinarischen Ablauf Ihres
unvergesslichen Tages.
Bitte schauen Sie auch in der Rubrik
Kochkurse bei uns auf der Homepage nach.
So besteht die Option das eigene Restaurant
auf Ihre Veranstaltung zu holen.





7 FRÜHSTÜCK



7 FRÜHSTÜCK

Wir könnten die Ersten sein in Ihrer Firma um Ihren Mitarbeitern einen guten Start in den Tag vor zu bereiten.

Von Jogurt über Müsli bis hin zum warmen Frühstücksbuffet servieren wir Ihnen alles



8 GRILL-CATERING

8 GRILL- CATERING

Gegrilltes Essen wird zu jeder Jahreszeit geliebt und wir können in kürzester Zeit Ihre Kunden vegan oder mit regionalen Fleischprodukten verwöhnen.





Wir freuen uns auf Sie!

Und um das passende Menü für Ihren Event mit
ihrem Team zu besprechen
haben wir eine Druckvorlage unter dem Punkt
Menüauswahl vorbereitet.