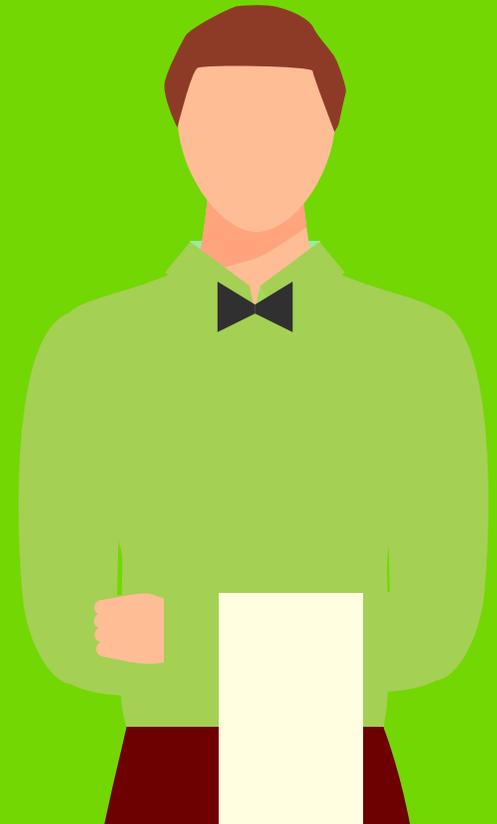




Unser Catering

Beispiele



Beispiele **FINGERFOOD**

Lachstatar mit Limette und
Creme Fraiche

*

Caesar Salat mit gehobeltem Parmesan

*

Mini Bulette auf Radieschen-Kartoffelsalat

*

Bruschetta mit Ziegenkäse, Spinat und
Portwein

*

Brie mit Feigensenf, Trauben und
karamellisierter Walnuss

*

Rote Bete-Kokos Milchreis mit Mango

*

Chiapudding mit Mandelmilch,
Mandelcrunch & Himbeere





Beispiele **SUPPEN**

Geröstete Blumenkohl Suppe mit
Pistou Provencal

*

Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Speck &
Knacker oder vegetarisch mit Räuchertofu

*

Schaumsuppe vom Kürbis mit Steirischen
Kürbiskernöl

*

Schaumsuppe von der Zuckererbse mit
Minze & Feta

*

Weißer Bohnenschaumsuppe mit Chorizo

*

Süßkartoffel Suppe mit Roten Linsen
und Chili

Beispiele **SNACKS**

sättigend

Tramezzini mit veganer Avocadocreme &
Antipastigemüse

*

Tramezzini mit Roastbeef vom
Brandenburger BIO-Rind mit
Antipasticreme, Rucola & Parmesan

*

Wrap Hähnchen-Aprikosen-Wrap mit
Salat & Chili-Mayo

*

leicht

Süße Crêpes Röllchen mit
Himbeercremefüllung

*

Süßkartoffelcanapé mit Ricotta und Honig

*

Joghurt-Cheesecake mit Süßen Bröseln





Beispiele **SALATE**

Asiatischer Pilzsalat mit Sprossen

*

Chicorée Salat mit Birne,
Ahornsirup und Kresse

*

Scharfer Gurkensalat mit Mohn & Koriander

*

Rote Bete Salat mit Pumpernickel
Matjes & Dill

*

Ziegenkäse auf Feldsalat mit Rote Bete &
Haselnussdressing

*

Radicchiosalat mit Orangenvinaigrette
Parmesan & Oliven

Beispiele **HAUPGERICHTE**

Kalbsrücken unter der Senfkruste mit Oliven-
Schupfnudeln, Fenchel & Birnen-Pfeffer

*

Pilzrisotto mit Erbsen, Speck & Rote Bete

*

Süßkartoffel-Mango Pfanne mit
Cashewnüssen, Rauke & geräuchertem Tofu

*

Wildschweinedelgulasch mit Rahmwirsing,
Kräuter-Spätzle & Preiselbeeren

*

Semmelknödel auf Pilzrahm & Grünkohl

*

Lauwarmer Lachs mit Limette & Sesam auf
Asiagemüse und Kokosreis



AB 2,50 €
PRO PORTION



In allen Lunchpaketen kann man aus folgenden Getränken auswählen :
Wasser 0,5 l, Apfelschorle 0,5 l,
Saft 0,2 l oder 0,3 l, kleines Bier 0.33 l,
Prosecco 0,2 l, Wein 0,2 l

Beispiele

LUNCHPAKETE

Stay Active

mit einem Wasser, kleine Packung Nüsse,
1x Obst, 1x Vollkorn-Bagel

Survival Pack

Couscous-Salat mit Joghurt & Nüsse, 1x Donuts,
1x Müsliriegel, 1x Obst

Bayerische Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat (auch vegetarisch möglich),
1x Nüsse, 1x Obst, 1x Laugenbrezel, auf Wunsch Hefebier

Vita Pack

ein frischer Obstsalat, Vollkornbagel mit Avocado und
Spiegelei, 2x saisonales Obst, 1x Müsliriegel

Berliner Tüte

Original Berliner Kartoffelsalat mit 3 Minibouletten im
Becher, 1x Obst, 1 Tüte Chips, 1x Käse-Schrippe mit „Jurke“

Alle Lunchpakete können auch nach
Kundenwunsch zusammengestellt werden.

KÄSEPLATTE

Eine gute Käseplatte gehört schon fast auf jedes Abendbuffet, zum Abschluss eines guten Catering.

In unseren Käseplatten haben wir immer **5 verschiedene Sorten** an Käse (Hart-, Weich-, Schmierkäse, einen sehr kräftigen Käse und einen Ziegenkäse) Dazu gibt es mind. zwei verschiedene Fruchtsenf, etwas Salzgebäck/Cracker, Obst und Nüsse.



AB 2,50 €
PRO PORTION



AB 2,50 €
PRO PORTION

Beispiele

OBSTKORB

„Ohne Obst nichts Los ...“
denn so bleiben alle ihre Mitarbeiter gesünder
und gleichzeitig verteilt unser Obstkorb immer
eine große Portion gute Laune.

Obstkorb mit 4 kg

ca. 27 Stücke 16,00 €

.....

Obstkorb mit 6 kg

ca. 40 Stücke 24,00 €

.....

Gemüsebox

zum Knabbern und für Zwischendurch
mit 3 kg 14,00 €

Beispiele

NATURKOST SANDWICH

New York Club Sandwich

mit knusprigen gebackenen Hühnerbruststreifen,
Ei und frischem Salat

.....

Mäuse Kuchen

Käse Sandwich mit Kichererbsen-Salat

.....

Vital Station

Vollkornbrot, Kräutercreme, Gurken, Radieschen,
Mozzarella-Scheiben und frischer Kresse

.....

Fitness Station

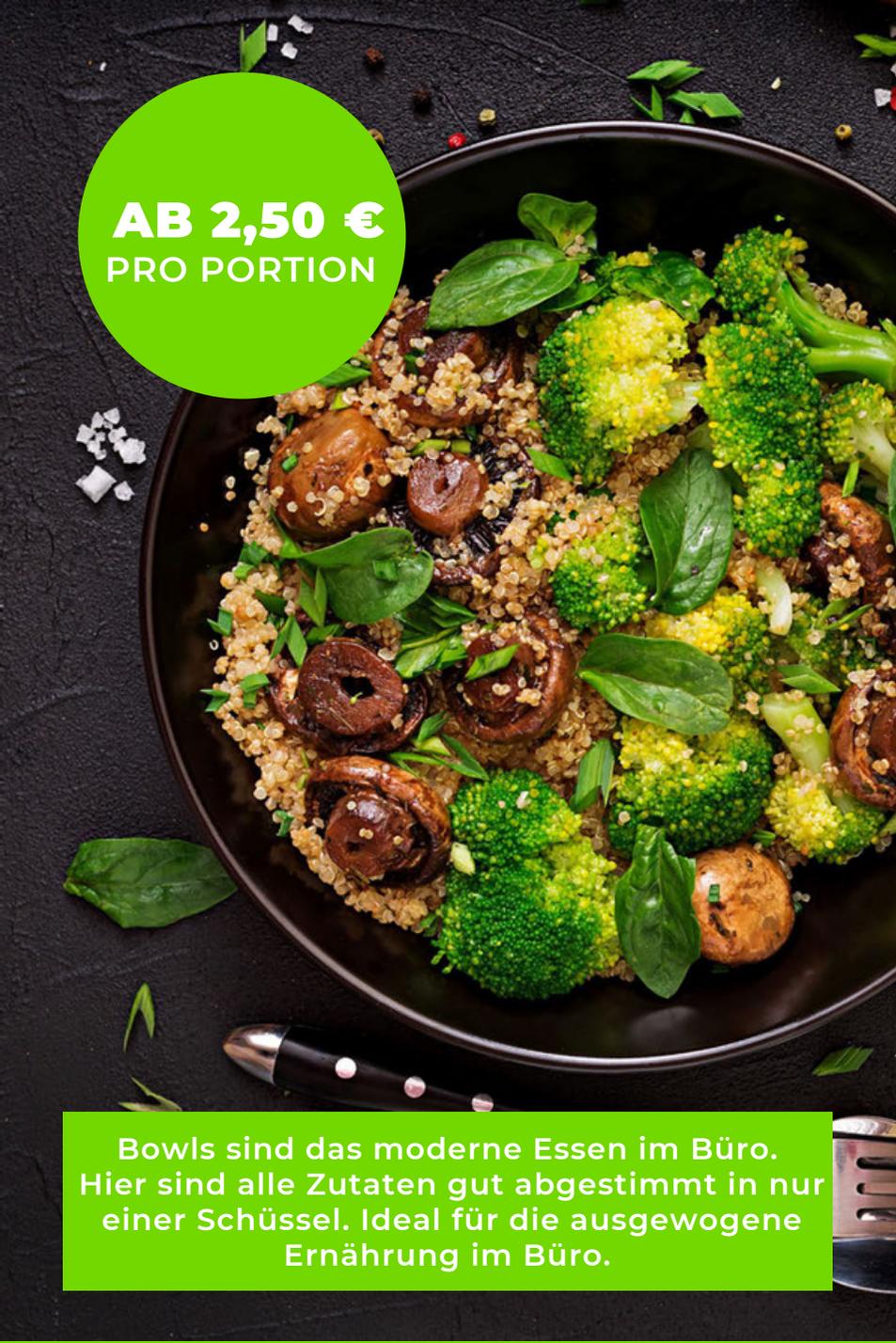
mit Ruccola, Pinienkerne Tomate-Frischkäse,
Parmesan, Basilikum im Baguette-Brot

.....

Bananen Nutella Sandwich



AB 2,50 €
PRO PORTION



AB 2,50 €
PRO PORTION

Bowls sind das moderne Essen im Büro. Hier sind alle Zutaten gut abgestimmt in nur einer Schüssel. Ideal für die ausgewogene Ernährung im Büro.

Beispiele

BOWLS

Protein Bowl

Butternutkürbis, Chilli-Brokoli, Quinao, Rote Beete, Erbsen, Minze, Mandeln, Zitronen-Dressing

.....

Oriental Bowl

Hummus, Curry, Blumenkohl, Hirtenkäse, Granatapfel, Tabuleh, Cranberry-Rotkohl, Minze, Mandeln, Sauerrahm

.....

CrunchyTofu Bowl

Ingwer-Karotten, Edamer-Erbsen, Pak Choi, Buch-& Zartweizen, Miso-Dressing, Sesam-Tofu, Granatapfel

.....

SpicyChicken Bowl

Roasted Chicken, Brokkoli, Reis, Pak Choi, Rote Zwiebeln, Sojaessig, Koriander, Sesam, Szechuan-Pepper-Dressing

.....

Indian WattermelonBowl

Wassermelone, Papadam, Gurke, Süsskartoffel, Babyspinat, Sauerrahm, Kichererbsen, Mango-Dressing

Beispiele

BELEGTE MINI- BRÖTCHEN

ODER BAGELS

mit Brotaufstrichen

versch. vegane, selbst hergestellte Brotaufstriche,
wie Rote Beete, Ananas Mango, Barlauch, Curry

.....

mit verschiedenen Frischkäse- Variationen

.....

mit Scheibenkäse, auch laktosefrei

.....

mit verschiedensten Wurstsorten oder auch mit Lachs

.....

mit Berliner Hack

AB 2,50 €
PRO PORTION



Traditionelle Brötchen bei einem Catering sterben nie aus. Deswegen bieten wir sie auch immer wieder mit an und freuen uns darauf die Brötchen hübsch für sie zu dekorieren.



AB 2,50 €
PRO PORTION

Beispiele

BAGEL

Bagels haben einen ganz eigenen Biss. Ihr kompakter Teig ist irgendwie zäh und doch fluffig-weich. Ihr Geschmack süß, aber trotzdem herzhaft. Wie ist das nur möglich?

mit Italienischer Salami

.....

mit Mozzarella-Tomate

.....

mit Rührei

.....

**mit selbstgemachtem Frischkäse
& Gemüse aus dem Garten**

.....

mit Banane-Preiselbeere

Beispiele

WRAPS

Ein Wrap ist ein dünnes, mit einer Füllung zu einer Rolle gewickeltes Fladenbrot. Ursprung ist die Tex-Mex-Küche, weshalb als Hülle häufig Tortillas verwendet werden

Hähnchen-Curry

mit Hähnchenbrust, Frischkäse, Curry-Mangocreme, Möhre, Mais, Chinakohl und Eisbergsalat

Rote Beete-Ziegenkäse

mit Rote Beete, Ziegenkäse, Frischkäse, Dill, Möhre, Mais, Chinakohl und Eisbergsalat

Putenbrust

mit Putenbrust, Frischkäse, Möhre, Mais, Chinakohl und Eisbergsalat

Falafel-Hummus

mit Falafel, Hummus, Tomate, Peperoni, Möhre, Mais, Chinakohl und Eisbergsalat

Köfte-Jalapeno

mit Köfte, Jalapeño, Frischkäse, Ketchup, saurer Gurke, Möhre, Mais, Chinakohl und Eisbergsalat



AB 2,50 €
PRO PORTION



Beispiele **CANAPÉS**

Canapés sind in der gehobenen deutschen Küche mundgerecht geschnittene Vorspeisen, die aus der klassischen französischen Küche stammen und die so klein sind, dass sie leicht in einem oder zwei Bissen zu essen sind.

WEISSBROT ODER PUMPERNICKEL

Canapé mit Roastbeef

und Meerrettich, saurer Gurke, Tomate und Petersilie

.....

Canapé mit hausgemachter Rucola-Frischkäsecreme

und Rucola

.....

Canapé mit Putenbrust,

und Frischkäse & Preiselbeere

.....

Pumpernickel-Canapé mit Ei

und Frischkäse, Senf, Olive und Dill

AB 2,50 €
PRO PORTION



Beispiele

INDIVIDUELLE TORTEN

Wir fertigen speziell auf Ihren Anlass zugeschnittene Torten an.
Eine schöne Torte ist die beste Werbung für Ihre Veranstaltung und bleibt
garantiert jedem in Erinnerung. Hier ein paar Beispiele.

**PREISE
AUF
ANFRAGE**

BBQ

GRILL BUFFETS



BBQ VORSCHLAG 1

KALTE VORSPEISEN

Toskanischer-Brot-Salat mit Mozzarella in der Balsamico-Marinade mit frischem Basilikum

*

Sommerlicher Kichererbsen-Gurken-Salat mit eingelegten Champignons & Joghurt-Minz-Marinade

*

Sommerliche Blattsalate mit Himbeervinaigrette & gerösteten Cashewkernen

*

Rosmarin-Orangensalz & grünes Limetten-Pfeffersalz, Auswahl an Baguette & rustikalem Brot

VOM GRILL

Rückensteak vom Brandenburger Landschwein

*

Thymian-Honig-Senf Hähnchenbrust aus der Limetten-Rohrzucker-Marinade

VEGETARISCH & VEGAN

Gemüse-Spieße & gegrillte Maiskolben in Chili-Ahorn-Marinade

AUS DEM OFEN

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

DRESSINGS & DIPS

Kräuterbutter, Aprikosenchutney, Ketchup, Zitronenschmand





BBQ **VORSCHLAG 2**

KALTE VORSPEISEN

Gazpacho-Salat mit Zitronendressing & mariniert. Oliven,
Eisbergsalat mit Mango und Mozzarella
in der Koriander-Sesam-Marinade,
Kartoffel-Gurken-Salat mit Schnittlauch & grobem Senf
Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano,
Thymiancroutons & Blaubeerdressing
Kolympari-Olivenöl von Kreta, Rosmarin-Orangensalz &
grünes Limetten-Pfeffersalz,
zweierleifranzösisches Baguette

VOM GRILL

Kalbshacksteak mit Rosmarin und Thymian,
Schaschlik von der Poularde mit Zwiebeln und
Paprika Zitrus-Lachsfiletim Buchenspan gegrillt

VEGETARISCH

Schafskäse in der Folie gegrillt mit eingelegten Tomaten
frischen Thymian und Oliven

AUS DEM OFEN

Gebackene Süßkartoffeln & gegrilltes Sommergemüse

DRESSINGS & DIPS

Kräuter-Knoblauch-Butter, Ketchup und Senf,
Gremolata, Limettendip

BBQ VORSCHLAG 3

KALTE VORSPEISEN

Salat von Ochsenherztomaten und geröstetem Bauernbrot mit jungen Zwiebeln, Gegrilltes & eingelegtes Gemüse mit gehobelem Parmesan

Bunte Blattsalate mit Gartengurken & Kirschvinaigrette
Salat vom grünen Spargel und neuen Kartoffeln
Kolympari-Olivenöl von Kreta,
Rosmarin-Orangensalz & grünes Limetten-Pfeffersalz,
zweierlei französisches Baguette

FRISCH VOM GRILL

Roastbeef in toscanischer Marinade,
Kabeljau in der Grillhaut,
Spieß von der Maispoularde in Teriyakisaucemariniert

VEGETARISCH

Variation von gegrilltem Gemüse in der Folie

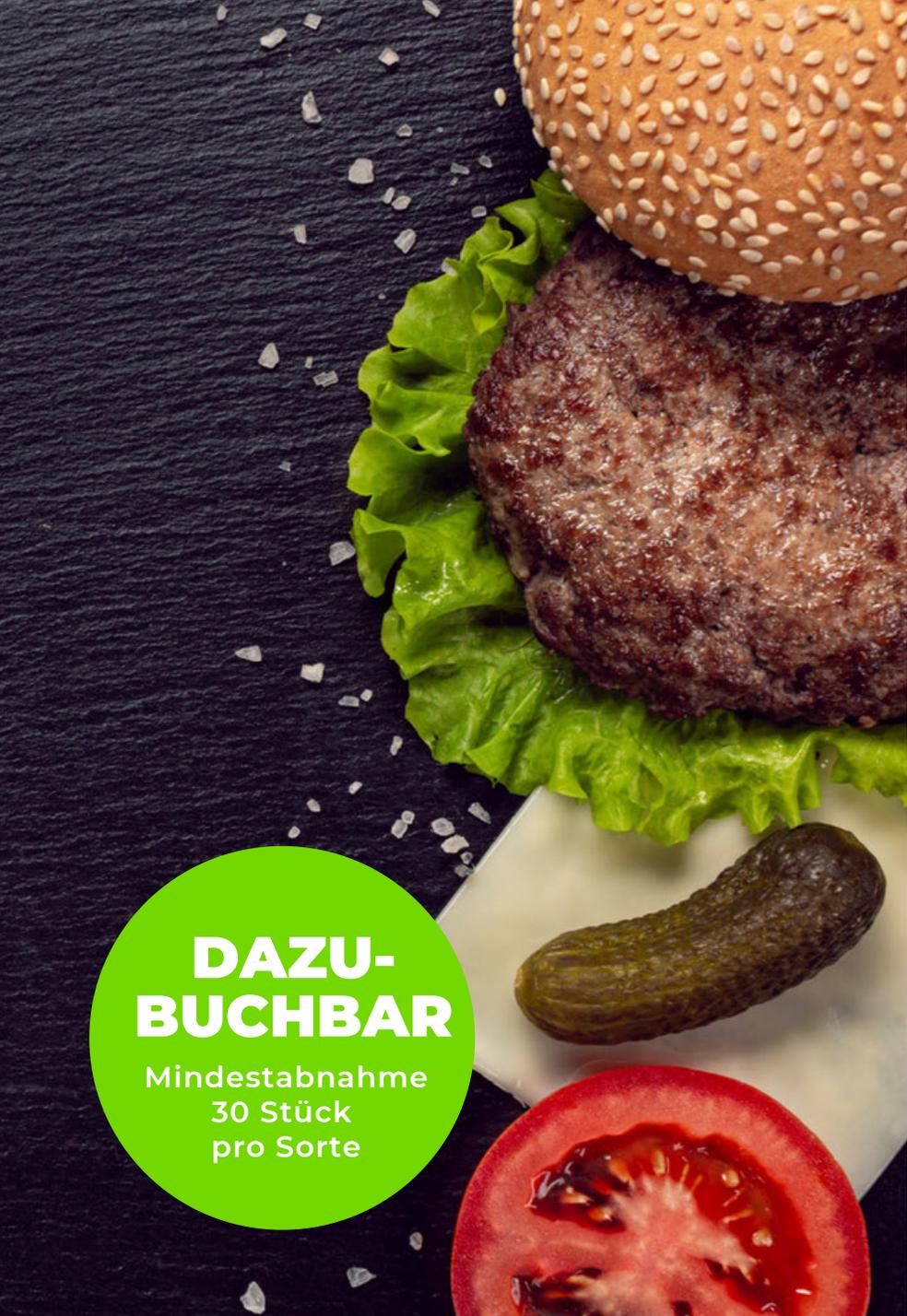
AUS DEM OFEN

Kleine Zitronenkartoffeln & Maiskolben in Chili-Honig-Marinade

DRESSINGS & DIPS

Bernaisebutter, BBQ-Sauce, Pfeffermayonnaise,
Zitronenschmand





**DAZU-
BUCHBAR**

Mindestabnahme
30 Stück
pro Sorte

BBQ

**OPTIONAL ODER ALS
BURGER PARTY**

BURGER PARTY

mit gerösteten Zwiebeln, Käse, Tomaten und Salat

BEEFBURGER

mit knackigem Salat, eingelegten Jalapenos,
Avocadosalsa und Safranmayonnaise

LACHSBURGER

mit Wasabimayonnaise und knackigem Salat

BURGER VOM RIND

mit Avocadosalsa und Tomatenmarmelade

BURGER MIT GEGRILTEM TOFU

und Mango-Chili-Salsa

KICHERERBSENBURGER

mit Tomaten, Gurken, Salat und Zitronenmayonnaise

BBQ

DESSERTS FRISCH VOM GRILL

GEGRILLTE FRUCHTSPIESSE
mit Honig-Minz-Joghurtdip

OBSTSPIEBEVOM GRILL
mit Limettenschmand

GEGRILLTE ANANAS
mit Kokosdip

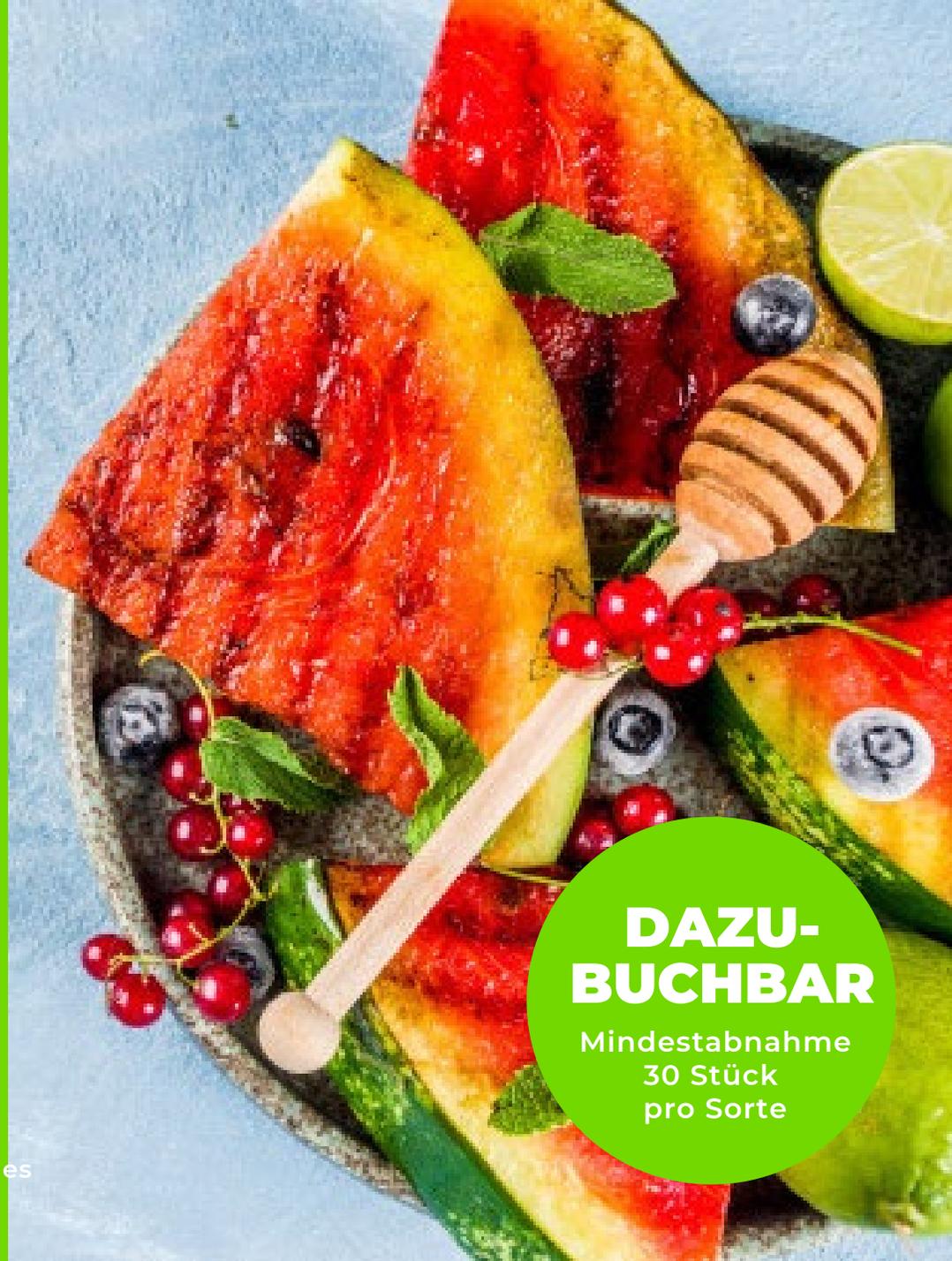
GEGRILLTE WASSERMELONE
mit weißer Schokoladensauce

GEGRILLTE BANANE
gefüllt mit Marshmallows und Erdnüssen

MARSHMALLOWSPIESS
Mit Schokoladensauce

KLEINE KUCHEN
mit Schokoladengarn in der Orange
gebacken

(Für die Zubereitung dieser Desserts ist zusätzliches
Equipment und Personal notwendig)



**DAZU-
BUCHBAR**

Mindestabnahme
30 Stück
pro Sorte



Wir freuen uns auf Sie!

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