

TAGUNGSGETRÄNKE

bis 4 Stunden	Unbegrenzt Kaffee, Tee, Mineralwasser,	12,00 €
über 4 Stunden	Säfte, Softgetränke, Tagungsgebäck	15,00 €

SNACK/KLEINE PAUSE

Frühaufsteher	Microissants und Miniplunderteilchen Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 halbe belegte Baguetteschnitten mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten	10,50 €
Sportbegeisterte	Früchtemüsli mit Naturjoghurt Obstkorb mit Äpfel, Bananen und Birnen 2 halbe Vollkornecken mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten	11,00 €
Zum Löffeln	Früchtequark Frischer Obstsalat im Gläschen 2 halbe belegte Brötchen mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten	11,00 €
Gesundheitsbewusste	4 Gemüsesticks mit Kräuterquark im Glas Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 halbe belegte Körnerbrötchen mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten	13,00 €
Leckermäuler	Schoko- und Beerenmuffins Verschiedene Blechkuchen kleines Stück Obstplatte mit geschnittenem Obst	10,00 €
Süßstößchen	Fruchtjoghurt Minidonuts und Minipfannkuchen Obstplatte mit geschnittenem Obst	10,00 €
Kuchenstück	Verschiedene Blechkuchen (2 kleine Stücken pro Person)	4,00 €
Petits Fours	Auswahl an Petits Fours (4 Stück pro Person)	9,00 €
Suppenfreunde	Suppen (300ml) nach Wahl, Baquettebrot Berliner Kartoffelsuppe vegetarisch mit Würstchen extra Curry-Kokos-Suppe mit frischem Koriander Champignoncremesuppe Geflügelcremesuppe Kürbiscremesuppe saisonal Lauchcremesuppe Spargelcremesuppe saisonal Tomatencremesuppe Ungarische Gulaschsuppe - dazu 2 halbe belegte Brötchen hell und dunkel mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten <i>ab 20 Personen 2 Suppen zur Auswahl</i>	13,50 €
Berlinfans	Soljanka (150 ml) mit Sauerrahm Boulettchen auf Kartoffelsalat 'Berliner Art' im Glas Halbe Currywurst mit Soße im Glas 2 halbe belegte Schusterjungen mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten	15,00 €
Salatbar	Salatbar aus einem Mix an bunten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Radieschen, Möhren, Fetakäse, Sonnenblumenkerne und Croutons, Joghurt-Kräuter-Dressing, Balsmico, Essig und Öl mit einer Brotvariation und Butter	15,50 €

LUNCH

HAUPTGANG

** Preis pro Person: Preis richtet sich nach der Wahl des Hauptgangs.*

Ab 20 Personen können Sie auf Wunsch 2 Hauptgänge aus Auswahl 1-3 wählen, mind. 10 Portionen pro Auswahl.

Auswahl 1

21,50 € *

Paprikaschote

gefüllt mit Champignons, getrockneten Tomaten, Nüssen und Fetakäse, dazu Paprikarahmsauce und Reis

Pfannengemüse

mit Zucchini, Paprika, Lauch, grüne Bohnen, Champignons, Möhren, Kartoffelwürfel

Halbe Aubergine

gefüllt mit Cous-Cous, Datteln, Minze, mit Käse überbacken, dazu pikante Tomatensauce, Reis

Halbe Zucchini

gefüllt mit Paprika und Fetakäse, dazu Paprikarahmsauce und Reis

Penne Rigate mit Basilikumpesto

mediterranes Pfannengemüse, Hähnchenbruststreifen in Kräuterrahmsauce

Kartoffel-Mango-Broccoli-Pfanne

in Curryrahm, vegan

Nudelaufbau mediterran

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Gouda überbacken

Spinat-Kartoffelaufbau

mit Gorgonzola überbacken

Auswahl 2

25,50 € *

2 kleine Schnitzel vom Schwein

mit Blumenkohlrischen in Rahmsauce und Petersilienkartoffeln

Kasslerbraten

mit mildem Sauerkraut, Salzkartoffeln und Honig-Senf-Sauce

Fleischbällchen

in feiner Kapernsoße, Buttergemüse und Kartoffelpüree

Geschmorter Rinderbraten

mit Buttergemüse, Kartoffelstampf und Jus

Gefüllte Hähnchenbrust

mit Tomaten und Frischkäse, dazu Mandel-Brokkoli, Paprikarahmsauce und Gnocchis

Frikassee vom Huhn

mit frischen Champignons, Spargel und Butterreis

Putengeschnetzeltes

in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Paprika, dazu Basmatireis

Filetspitzen

in Pilzrahm, Mandel-Rosenkohl und Spätzle

Auswahl 3

28,00 € *

"Saltimbocca"

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Salbei, dazu Ratatouille und Kartoffelgratin

Frisches Lachsfilet

auf Spinat, dazu gebutterte Drillingskartoffeln und Kräutersoße

Filet vom Schwein

mit Aprikosen-Haselnuss-Füllung, Parmesanmöhren, Rosmarinkartoffeln und Jus

Pikanter Kalbsgulasch

mit Kräuterchampignons und Butterspätzle

Frisches Zanderfilet

auf Möhre-Sellerie-Lauch-Gemüse, Reis und Zitronensauce

Tafelspitz

mit Rahmgemüse, Klöße und Meerrettichsoße

Schweinemedailion

mit jungen grüne Bohnen, Kartoffelstampf und Kräuterjus

Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Klößen

VORSPEISE mit Baquettebrot

Ab 20 Personen können Sie auf Wunsch 2 verschiedene Vorspeisen wählen, mind. 10 Portionen pro Vorspeise.

SUPPE (150ml)

Berliner Kartoffelsuppe
vegetarisch

Blumenkohlcremesuppe

Champignoncremesuppe

Karotten-Orangencremesuppe

Lauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

SALAT IM GLAS

Feldsalat mit Orangenspalten und
Apfel-Dressing

Bunter Gemüsesalat mit Fetakäse

Gurkensalat mit Essig, Öl und Dill

Möhrensalat mit Apfelstücken

Tomate-Mozzarella mit frischem
Basilikum

Schopska-Salat mit Tomate, Gurke,
Paprika, Schafskäse, frischen
Kräutern

Fingerfood

Champignons mit Frischkäse gefüllt auf
Crostini

Mediterrane Blätterteigarteleites

Zucchinirollchen gegrillt mit Fetacreme

DESSERT im Glas

Ab 20 Personen können Sie auf Wunsch 2 verschiedene Desserts wählen, mind. 10 Portionen pro Dessert.

Flan mit Karamellsauce

Mango-Mousse

Mousse au Chocolat

Obstsalat

Rote Beerenkaltschale mit Vanillesoße

Schoko-Panna-cotta mit Himbeeren

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Tiramisu

Vanille-Panna-cotta mit Fruchtsauce

Die Mindestbestellmenge für unser Catering-Angebot beträgt min. 100 Euro und 10 Portionen.

Kaffeepausen- und Lunchgerichte aus dem Catering-Angebot und aus dem Catering-BIO-Angebot sind nicht kombinierbar.

Alle Preise gelten pro Person und verstehen sich zzgl. 19 % gesetzlicher Umsatzsteuer.