
KANTINE.

IN DER MAGAZINSTRASSE 15-16
10179 BERLIN

...GEÖFFNET VON MONTAG BIS FREITAG 9:00 BIS 15:00 UHR.

IN UNSEREM VIERSEITHOF UMGIBT SIE EIN GEBÄUDEKOMPLEX IM EKLEKTIZISTISCHEN ARCHITEKTUR-STIL.
DIE AUFWENDIG RESTAURIERTEN GLASMOSAIKEN MIT TRADITIONELLEN ZUNFTZEICHEN AN DER INNENHOFFASSADE
SCHAFEN EINEN WUNDERBAREN RAHMEN FÜR UNSERE HOF TERRASSE.

SIE WOLLEN DIE KANTINE ZU IHREM RESTAURANT MACHEN?

NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNS AUF.

UNSERE GASTRONOMISCHEN WURZELN REICHEN VIER GENERATIONEN ZURÜCK UND LIEGEN IN THÜRINGEN,
DEM GRÜNEN UND KULINARISCH KRÄFTIGEN HERZEN DEUTSCHLANDS.

SEIT 1975 SIND WIR IN BERLIN ALS GASTGEBER AKTIV.

WIR STEHEN FÜR EINE BODENSTÄNDIGE JAHRESZEITENKÜCHE MIT JUNGEN IDEEN.

REGIONAL IST GENIAL. BÜRGERLICH IM BESTEN SINNE.

ZANDER.

BUSINESS & PRIVAT CATERING

GERN GESTALTEN WIR IHRE **FAMILIENFEIER** ODER IHR **FIRMENEVENT** BEI IHNEN ZU HAUSE ODER AN EINEN ANDEREN
INTERESSANTEN VERANSTALTUNGSORT. OB KOCHKURS, FINE DINING ODER EMPFANG – UNSER WISSEN & DIE
ERFAHRUNG GARANTIEREN DAS GELINGEN IHRES EVENTS.

FÜR **KONFERENZEN, SEMINARE, AUSSTELLUNGEN & MESSEN** SIND WIR IHR KOMPETENTER PARTNER.

SPRECHEN SIE MIT UNS. WIR ERSTELLEN EIN MAßGESCHNEIDERTES ANGEBOT.

....**STREET-FOOD** MACHEN WIR AUCH.

CURRYWURST.

...UND **KIEZBURGER**. FINDEN SIE AUF DEN WOCHENMÄRKTEN

DONNERSTAG **HACKESCHER MARKT** 10:00 BIS 17:00 UHR **CURRYWURST**

FREITAG **SPITTELMARKT** 10:00 BIS 16:00 UHR **KIEZBURGER**

SAMSTAG **KOLLWITZPLATZ** 10:00 BIS 17:00 UHR **CURRYWURST**

FREUDENTRÄNEN WERDEN FLIEßEN.

MIT UNSEREN GENUSS-GUTSCHEINEN FÜR DIE **CURRYWURST**.

KONTAKT & INFORMATION

TELEFON: 030-400 428 97

0163-436 98 80

INFO@KANTINE-PUNKT.DE

WWW.ZANDER-CATERING.DE

FINGERFOOD 1.0

TOMATE & MOZZARELLA

KLASSISCH MIT BASILIKUM IM GLAS ANGERICHTET

BERLINER LACHS IN DER TÜTE

LACHSTATAR MIT SCHMAND & GRANATAPFELKERNEN

MINI-BOULETTE & APFEL

KLEINE BOULETTCHEN MIT SENFKREM & APFELGEL

HÄHNCHEN-SPIEB & ERDNUß

IN ERDNUßSAUCE GEGARTES HÄHNCHENFILET MIT DIP

TRÜFFEL & BEEREN

LUFTIGES SCHOKI-TRÜFFEL-MOUSSE MIT BEERENGRÜTZE

PREIS PRO PERSON € 12,00

FINGERFOOD 2.0

TOMATE & MOZZARELLA

KLASSISCH MIT BASILIKUM IM GLAS ANGERICHTET

KAROTTE & ORANGE

FRUCHTIGER KAROTTENSALAT MIT ORANGENSCHNITZEN

BERLINER LACHS IN DER TÜTE

LACHSTATAR MIT SCHMAND & GRANATAPFELKERNEN

MINI-BOULETTE & APFEL

KLEINE BOULETTCHEN MIT SENFKREM & APFELGEL

ROULADE & GEMÜSE

MINI-RINDERRÖLLCHEN AUF RATATOUILLE-SALAT

HÄHNCHEN-SPIEB & ERDNUß

IN ERDNUßSAUCE GEGARTES HÄHNCHENFILET MIT DIP

TRÜFFEL & BEEREN

LUFTIGES SCHOKI-TRÜFFEL-MOUSSE MIT BEERENGRÜTZE

PREIS PRO PERSON € 15,00

FINGERFOOD 3.0

TOMATE & MOZZARELLA

KLASSISCH MIT BASILIKUM IM GLAS ANGERICHTET

KAROTTE & ORANGE

FRUCHTIGER KAROTTENSALAT MIT ORANGENSCHNITZEN

BERLINER LACHS IN DER TÜTE

LACHSTATAR MIT SCHMAND & GRANATAPFELKERNEN

MATJES & PUMPERNICKEL

ROTWEINMATJES MIT SCHMAND AUF PUMPERNICKEL

MINI-BOULETTE & APFEL

KLEINE BOULETTCHEN MIT SENFKREM & APFELGEL

ROULADE & GEMÜSE

MINI-RINDERRÖLLCHEN AUF RATATOUILLE-SALAT

HÄHNCHEN-SPIEB & ERDNUß

IN ERDNUßSAUCE GEGARTES HÄHNCHENFILET MIT DIP

BERGKÄSE & CHUTNEY

GEHOBELTER BERGKÄSE AUF SELBST GEMACHTEN CHUTNEY MIT NÜSSEN UND GRISSINI

TRÜFFEL & BEEREN

LUFTIGES SCHOKI-TRÜFFEL-MOUSSE MIT BEERENGRÜTZE

PREIS PRO PERSON € 18,00

...MÖGLICHE ERGÄNZUNG ZUM FINGERFOOD

KÜRBIS-INGWER-SÜPPCHEN

-LEICHT SCHARF-

PREIS PRO PORTION € 3,50

FELDSALAT-KARTOFFEL-SÜPPCHEN MIT KÜRBISKERNÖL

PREIS PRO PORTION € 3,50

KAROTTEN-ORANGEN-SUPPE MIT CROUTONS

PREIS PRO PORTION € 3,50

PETERSILIENWURZELSUPPE MIT SALZIGEN POPCORN

PREIS PRO PORTION € 3,50

KARTOFFELSÜPPCHEN MIT FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL

-IM SOMMER KALT, IM WINTER WARM-

PREIS PRO PORTION € 5,50

BROTZEIT 1.0

BAUERNBROT & 3ERLEI AUFSTRICHE

PREIS PRO PERSON € 6,00

AUSTAUSCH-SORTIMENT

...SOLLTEN IHNEN TEILE AUS UNSERER EMPFEHLUNG NICHT GEFALLEN - TAUSCHEN SIE DIESE EINFACH AUS
ODER KREUZEN SIE IHR WUNSCHSORTIMENT AN!

GERINGE SORTIMENTSÄNDERUNG AUF GRUND DER AKTUELLEN WARENSITUATION VORBEHALTEN!

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | MARKTFRISCHER SALAT | BLATTSALAT, RADIESER, TOMATE & GURKE MIT HAUSDRESSING |
| <input type="checkbox"/> | TOMATE & GURKE | FRISCHER TOMATEN- & GURKENSALAT MIT KRÄUTER-WEINESSIG-DRESSING |
| <input type="checkbox"/> | SPARGEL & AVOCADO | KNACKIGER BEELITZER SPARGEL MIT CUACAMOLE-DIP -SAISONWARE- |
| <input type="checkbox"/> | SELLERIE & APFEL | MIT UNSERER SPEZIAL-MAYONNAISE GEBUNDENER SALAT |
| <input type="checkbox"/> | LACHS & GURKE | NORWEGERLACHS ALS TATAR MIT SCHMAND & SALATGURKE |
| <input type="checkbox"/> | FORELLE & KREN | RÄUCHERFORELLENFILET MIT MEERRETTICHSPÄNEN AUF GRAUBROT |
| <input type="checkbox"/> | SARDINE & BETE | IN ÖL EINGELEGTE JAHRGANGS-SARDINE AUF ROTER BETE |
| <input type="checkbox"/> | WRAP & LACHS | GRAVED-LACHS MIT KREN IM MAIS-TORTILLA |
| <input type="checkbox"/> | SCHNITZEL & ANANAS | MINI-SCHNITZEL MIT FRISCHER ANANAS AM SPIEß |
| <input type="checkbox"/> | LAMM & KARTOFFEL | KLEINE LAMMRÖLLCHEN AUF MEDITERRANEM KARTOFFELSALAT |
| <input type="checkbox"/> | SCHNITZEL & KARTOFFEL | MINI-SCHNITZEL AUF KARTOFFEL-GURKEN-SALAT |
| <input type="checkbox"/> | PREUßEN-SUSHI | WRAP MIT SAUERKRAUT & KASSELER |
| <input type="checkbox"/> | ENTE & LINSEN | ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUF BALSAMICO-LINSEN |
| <input type="checkbox"/> | ROULADE & MANGO | RINDERRÖLLCHEN AUF MANGO-SALSA |
| <input type="checkbox"/> | VEGETARISCHES | → FRÜHLINGSRÖLLCHEN / WRAP / KANAPEE / COCKTAIL / BELEGTE SCHRIPPE |
| / | | TABOULÉ / U.A.M. |
| <input type="checkbox"/> | PARTY-SCHNITTCHEN | → HÄHNCHENBRUST / JUNGSCHEINBRATEN / EDELSALAMI / ROASTBEEF |
| ROSA/ | | SERRANO-SCHINKEN U.A.M. |
| <input type="checkbox"/> | KÄSE & TRAUBEN | KÄSEWÜRFEL MIT WEINTRAUBEN AM SPIEß |
| <input type="checkbox"/> | SEELOWER & FEIGE | BLAUSCHIMMELKÄSE MIT MARINierter FEIGE |
| <input type="checkbox"/> | FRISCHKÄSE & AUBERGINE | MARINierter ZIEGENFRISCHKÄSE AUF OFENGEMÜSE |
| <input type="checkbox"/> | QUARK & FRÜCHTE | HONIG-QUARK MIT MARINIERTEM OBSTALAT |
| <input type="checkbox"/> | GRIEB & HIMBEERE | GRIEBRAHMFLAMMERIE MIT HIMBEER-COULIS |
| <input type="checkbox"/> | HEIDELBEERE & KREM | BAYRISCH-KREM MIT HEIDELBEER-KOMPOTT |
| <input type="checkbox"/> | GEBÄCK | → BLECHKUCHEN / PETIT FOURS / OBSTSCHNITTE / MINI-BERLINER / |
| MACARONS | | |

5 Teile pro Person kosten	€ 12,00
7 Teile pro Person kosten	€ 15,00
9 TEILE PRO PERSON KOSTEN	€ 18,00

LUNCHBÜFFET 1.0

AB 10 PERSONEN

BEISPIEL

MARKTFRISCHER SALAT IM GLAS MIT HAUSDRESSING
SCHWEINEFILET IN WALDPILZRAHM MIT KARTOFFELGRATIN
BAYRISCH-KREM MIT OBSTSALAT

PREIS PRO PERSON € 12,00

LUNCHBÜFFET 2.0

AB 10 PERSONEN

BEISPIEL

MARKTFRISCHER SALAT IM GLAS MIT HAUSDRESSING
KAROTTEN-ORANGEN-SUPPE
GESCHMORTE ENTENKEULE MIT JOHANNISBEER-ROTKRAUT & THÜRINGER KLOß
OBSTSALAT MIT HIPPE

PREIS PRO PERSON € 15,00

LUNCHBÜFFET 3.0

AB 10 PERSONEN

BEISPIEL

MARKTFRISCHER SALAT IM GLAS MIT HAUSDRESSING
BERLINER LACHS IN DER TÜTE
MINI-BOULETTE AUF KARTOFFELSALAT
SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST AUF OFENGEMÜSE MIT GNOCCHI
HONIG-QUARK MIT ERDBEEREN
PETIT FOURS

PREIS PRO PERSON € 18,00

WICHTIGE HINWEISE:

DIE AUSWAHL DES HAUPTGANGS RICHTET SICH NACH IHREN WÜNSCHEN & DER AKTUELLEN MARKTSITUATION.
DAS TRIFFT IM PRINZIP AUF ALLE SPEISEKOMPONENTEN ZU.

**AB 20 PERSONEN KANN AUF WUNSCH DER HAUPTGANG ZU 2/3 MIT FLEISCH ODER FISCH
& ZU 1/3 VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN.**

BESONDERE WÜNSCHE ERFÜLLEN WIR IMMER GERN. SPRECHEN SIE MIT UNS.

BROTZEIT 1.0

AB 20 PERSONEN

FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT
3ERLEI AUFSTRICHE

PREIS PRO PERSON € 6,00

BROTZEIT 2.0

AB 20 PERSONEN

FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT
3ERLEI AUFSTRICHE
PLUS
GRIEBENSCHMALZ & RÖSTZWIEBELN

PREIS PRO PERSON € 7,00

BROTZEIT 3.0

AB 20 PERSONEN

FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT
3ERLEI AUFSTRICHE
PLUS
GRIEBENSCHMALZ & RÖSTZWIEBELN
PLUS
DEFTIGER KESSELGULASCH MIT SCHMAND

PREIS PRO PERSON € 10,00

BROTZEIT 4.0

AB 20 PERSONEN

FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT
3ERLEI AUFSTRICHE
PLUS
GRIEBENSCHMALZ & RÖSTZWIEBELN
PLUS
DEFTIGER KESSELGULASCH MIT SCHMAND
PLUS
BERLINER LUFT MIT BUTTERKEKSKNUSPER

PREIS PRO PERSON € 12,50

BROTZEIT 5.0

AB 20 PERSONEN

FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT

KÜRBIS-FRISCHKÄSE-CREME, LEICHT SCHARF & GRIEBENSCHMALZ MIT RÖSTZWIEBELN
ZUM SELBER AUFSTREICHEN

PLUS

STULLEN, LIVE VOR ORT VOM PRIVATKOCH ZUBEREITET & FEIN DEKORIERT,
MIT

SERRANO-SCHINKEN & OLIVENÖL

BERLINER LACHS MIT ROTER BETE & KREN

BERGKÄSE MIT SELBST GEMACHTEN CHUTNEY & GERÖSTETEN NÜSSEN

TOMATE MIT AVOCADO & JÜTERBOGER BÜFFEL-MOZZARELLA

PREIS PRO PERSON € 16,00

PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 25,00

BROTZEIT 6.0

AB 20 PERSONEN

FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT

KÜRBIS-FRISCHKÄSE-CREME, LEICHT SCHARF & GRIEBENSCHMALZ MIT RÖSTZWIEBELN
ZUM SELBER AUFSTREICHEN

PLUS

GETRÜFFELTES KARTOFFELSÜPPCHEN

IM SOMMER KALT - IM WINTER WARM

STULLEN, LIVE VOR ORT VOM PRIVATKOCH ZUBEREITET & FEIN DEKORIERT,
MIT

SERRANO-SCHINKEN & OLIVENÖL

BERLINER LACHS MIT ROTER BETE & KREN

BERGKÄSE MIT SELBST GEMACHTEN CHUTNEY & GERÖSTETEN NÜSSEN

TOMATE MIT AVOCADO & JÜTERBOGER BÜFFEL-MOZZARELLA

PREIS PRO PERSON € 20,00

PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 25,00

BROTZEIT 7.0

AB 20 PERSONEN

FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT

KÜRBIS-FRISCHKÄSE-CREME, LEICHT SCHARF & GRIEBENSCHMALZ MIT RÖSTZWIEBELN
ZUM SELBER AUFSTREICHEN

PLUS

GETRÜFFELTES KARTOFFELSÜPPCHEN

IM SOMMER KALT - IM WINTER WARM

STULLEN, LIVE VOR ORT VOM PRIVATKOCH ZUBEREITET & FEIN DEKORIERT,
MIT

SERRANO-SCHINKEN & OLIVENÖL

BERLINER LACHS MIT ROTER BETE & KREN

BERGKÄSE MIT SELBST GEMACHTEN CHUTNEY & GERÖSTETEN NÜSSEN

TOMATE MIT AVOCADO & JÜTERBOGER BÜFFEL-MOZZARELLA

&

LIMONCELLO-MILCHSCHNITTE MIT HIMBEEREN

PREIS PRO PERSON € 24,50
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 25,00

CURRYWURST 1.0

AB 10 PERSONEN

ORIGINAL 1A BERLINER CURRYWURST
-HANDGESCHNITTEN-
IN UNSEREM SELBSTGEMachten KETCHUP,
IM CHAFING DISH WARM BEREITGESTELLT,
MIT SCHRIPPE, WORCESTERHIRE-SAUCE & SPEZIAL-CURRY-POWDER EXTRA.
DAZU STILECHT DIE WURSTPAPPE, HOLZPIEKER & SERVIETTE.

PREIS PRO PERSON € 6,00

CURRYWURST 2.0

AB 10 PERSONEN

ORIGINAL 1A BERLINER CURRYWURST
-HANDGESCHNITTEN-
IN UNSEREM SELBSTGEMachten KETCHUP,
IM CHAFING DISH WARM BEREITGESTELLT,
MIT SCHRIPPE, WORCESTERHIRE-SAUCE & SPEZIAL-CURRY-POWDER EXTRA.
DAZU STILECHT DIE WURSTPAPPE, HOLZPIEKER & SERVIETTE.

ZUSÄTZLICH MIT
FRISCH GEBACKENEM BAUERNBROT & 3ERLEI AUFSTRICHEN

PREIS PRO PERSON € 10,00

CURRYWURST 3.0

AB 10 PERSONEN

ORIGINAL 1A BERLINER CURRYWURST
-HANDGESCHNITTEN-
IN UNSEREM SELBSTGEMachten KETCHUP,
IM CHAFING DISH WARM BEREITGESTELLT,
MIT SCHRIPPE, WORCESTERHIRE-SAUCE & SPEZIAL-CURRY-POWDER EXTRA.
DAZU STILECHT DIE WURSTPAPPE, HOLZPIEKER & SERVIETTE.

ZUSÄTZLICH MIT
**FRISCH GEBACKENEM BAUERNBROT / 3ERLEI AUFSTRICHEN
& SCHOKI-MOUSSE MIT BEERENGRÜTZE**

PREIS PRO PERSON € 12,50

CURRYWURST 4.0

AB 10 PERSONEN

ORIGINAL 1A BERLINER CURRYWURST
-HANDGESCHNITTEN-
IN UNSEREM SELBSTGEMACHTEN KETCHUP,
IM CHAFING DISH WARM BEREITGESTELLT,
MIT SCHRIPPE, WORCESTERHIRE-SAUCE & SPEZIAL-CURRY-POWDER EXTRA.
DAZU STILECHT DIE WURSTPAPPE, HOLZPIEKER & SERVIETTE.

ZUSÄTZLICH MIT
DEFTIGEM KESSELGULASCH & SCHMAND
FRISCH GEBACKENEM BAUERNBROT / 3ERLEI AUFSTRICHEN
SCHOKI-MOUSSE MIT BEERENGRÜTZE

PREIS PRO PERSON € 16,00

CURRYWURST 5.0

AB 10 PERSONEN

ORIGINAL 1A BERLINER CURRYWURST
-HANDGESCHNITTEN-
IN UNSEREM SELBSTGEMACHTEN KETCHUP,
IM CHAFING DISH WARM BEREITGESTELLT,
MIT SCHRIPPE, WORCESTERHIRE-SAUCE & SPEZIAL-CURRY-POWDER EXTRA.
DAZU STILECHT DIE WURSTPAPPE, HOLZPIEKER & SERVIETTE.

ZUSÄTZLICH MIT
FRISCH GEBACKENEM BAUERNBROT / 3ERLEI AUFSTRICHEN
SCHOKI-MOUSSE MIT BEERENGRÜTZE

VOM PRIVATKOCH VOR ORT ZUBEREITET*
BERLINER KIEZBURGER
MIT KÄSE UND/ODER BACON
POMMES FRITES & SPEZIAL-MAYONNAISE

PREIS PRO PERSON € 23,00
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 25,00

***VORBEHALTLICH DER ÖRTLICHEN GEGEBENHEITEN**
Z.BSP. STARKSTROMANSCHLUß / ENTLÜFTUNG WEGEN GERUCHSBELÄSTIGUNG /
BEHÖRDLICHE GENEHMIGUNG BEI NUTZUNG ÖFFENTLICHEN STRAßENLANDES /
VORHERIGE BESICHTIGUNG NOTWENDIG

BERLINER BÜFFET 1.0

SALATE

MARKTFRISCHER SALAT MIT ZWEIERLEI DRESSING*
KARTOFFELSALAT MIT STAUDENSELLERIE & ÖLRAUKE*
KRAUTSALAT MIT PETERSILIE & NÜSSEN*

VORSPEISEN

FISCH AUS DER BALMI-RÄUCHEREI IN NEUKÖLLN
KLEINE BOULETTCHEN MIT SENFKREM & APFELGEL
PREUßEN-SUSHI - WRAP MIT KASSELER & SAUERKRAUT

SUPPE

KARTOFFELSÜPPCHEN
MIT FRISCH GEHOBELTEN TRÜFFEL *

ALTERNATIV

LÖFFELERBSEN
MIT OHR & SCHNAUZE

HAUPTSPEISEN:

BOLLENFLEISCH VOM APFELSCHWEIN
MIT GURKENGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE
ALTERNATIV
RINDERROULADE IN BIERJUS
MIT GATOWER KUGELN & BRATKARTOFFELSTAMPF

BIRNE, BOHNEN
& GERÄUCHERTER SELLERIE*
ALTERNATIV
GRATINIERTER BLUMENKOHL
MIT EI-HÄCKERLE, BRAUNER BUTTER & SEMMELBRÖSEL*

DESSERT

BERLINER LUFT MIT BUTTERKEKSKNUSPER*
MOHNPIELEN MIT ZUCKER & ZIMT*

KÄSE

BLOMEYER'S KÄSEAUSWAHL*

OBLIGATORISCH

KLEINE BROTAUSWAHL / SCHMALZ / BUTTER / QUARK

*VEGETARISCHER ANTEIL AM BÜFFET

PREIS PRO PERSON € 25,00

EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGEBOTS IST IMMER MÖGLICH.

BERLINER BÜFFET 2.0

SALATE

MARKTFRISCHER SALAT MIT ZWEIERLEI DRESSING*
MARINIERTER GATOWER KUGELN*
BOHNEN-ALLERLEI*

VORSPEISEN

MINI-BOULETTE AUF KARTOFFEL-GURKEN-SALAT
STOLZER HEINRICH AUF SCHWARZBIER-SENF-KREM
SCHABEFLEISCH MIT EIGELB, ZWIEBELN & KAPERN
SCHUSTERJUNGS & HARZER

SUPPE

LÖFFELERBSEN
MIT OHR & SCHNAUZE
ALTERNATIV
KARTOFFEL-LAUCH-SÜPPCHEN
MIT RAUKE-PESTO*

HAUPTSPEISEN:

BOLLENFLEISCH VOM WEIDELAMM
MIT QUETSCH-KARTOFFELN
ALTERNATIV
KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB
MIT ROTE-BETE & SCHNITTLAUCH-KARTOFFELN

SCHMORGURKEN
MIT KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF
*

ALTERNATIV
PELLKARTOFFELN
MIT KRÄUTER-QUARK & FRISCH GEPRESSTEN LEINÖL*

DESSERT

BERLINER LUFT MIT HEIDELBEER-COULIS*
LIEBESKNOCHEN MIT BEERENGRÜTZE*

KÄSE

BRANDENBURGER KÄSEBRETT*

OBLIGATORISCH

KLEINE BROTAUSWAHL / SCHMALZ / BUTTER / QUARK

*VEGETARISCHER ANTEIL AM BÜFFET

PREIS PRO PERSON € 28,00

EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGEBOTS IST IMMER MÖGLICH.

MÄRKISCHES BÜFFET

SALATE

MARKTFRISCHER SALAT MIT ZWEIERLEI DRESSING*
KARTOFFELSALAT MIT RADIESER*
BLUMENKOHLSALAT*

VORSPEISEN

RÄUCHERFISCH AUS HEIMISCHEN GEWÄSSER
ROSA BRUST VON DER BRANDENBURGER LANDENTE AUF BERGLINSEN
TRANCHEN VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN MIT SENFFRÜCHTEN
FLÄMINGER WILDERRINE MIT CUMBERLANDSOÛRE

SUPPE

PETERSILIENWURZELSUPPE
MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN
ALTERNATIV
SCHWARZWURZELSUPPE
MIT WILDKRÄUTER-PESTO*

HAUPTSPEISEN:

HÄHNCHEN-ROULADE
IN WALDPILZRAHM MIT SCHUPFNUDELN
ALTERNATIV
BEELITZER KANINCHENKEULE
IN DIJON-SENF-RAHM MIT KARTOFFELGRATIN

GEMÜSESTRUDEL
MIT KRÄUTERKREM*
ALTERNATIV
TOMATEN-ÄLLERLEI
MIT BASILIKUM & GNOCCHI*

DESSERT

WALDBEEREN-GRÜTZE MIT VANILLESAUCE*
GRIEßRAHMFLAMMERIE MIT HIMBEER-COULIS*

KÄSE

MÄRKISCHES KÄSEBRETT*

OBLIGATORISCH

KLEINE BROTAUSWAHL / SCHMALZ / BUTTER / QUARK

*VEGETARISCHER ANTEIL AM BÜFFET

PREIS PRO PERSON € 25,00

EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGBOTS IST IMMER MÖGLICH.

MEDITERRANES BÜFFET

SALATE

MARKTFRISCHER SALAT MIT ZWEIERLEI DRESSING*
TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM*
TABOULÉ MIT VIEL PETERSILIE & ZITRONE*

VORSPEISEN

JAHRGANGS-SARDINE MIT ROTER BETE
VITELLO TONNATO
ROASTBEEF ALL'INGLESE

SUPPE

TOMATEN-PFIRSICH-SÜPPCHEN
MIT ZITRONEN-SCHMAND*

ALTERNATIV

PARMESAN-SCHAUM-SÜPPCHEN
MIT GARNELENSPIEß

HAUPTSPEISEN:

LIBANESISCH GESCHMORTE LAMMHAXE
MIT DUKKAH-KAROTTEN

ALTERNATIV

HÄHNCHEN-TAJINE
MIT BIRNE & INGWER TRADITIONELL IM TONGEFÄß GEGART

MIT FETA-KÄSE ÜBERBACKENES
MEDITERRANES GEMÜSE*

ALTERNATIV

ÄGYPTISCHER DUFTREIS
MIT GERÖSTETEN NÜSSEN & DATTELN*

DESSERT

CREMA CATALAN MIT TORONKNUSPER*
BAKLAVA - TÜRKISCHES TEEGEBÄCK MIT PISTAZIEN & HONIG*

KÄSE

MEDITERRANE KÄSEAUSWAHL*

OBLIGATORISCH

KLEINE BROTAUSWAHL / SCHMALZ / BUTTER / QUARK

*VEGETARISCHER ANTEIL AM BÜFFET

PREIS PRO PERSON € 28,00

EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGEBOTS IST IMMER MÖGLICH.

ASIATISCHES BÜFFET

SALATE

GLASNUDELSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE & LEICHTER SCHÄRFE*
GURKENSALAT MIT ERDNÜSSEN & CHILI*
SPINATSALAT MIT SESAMDRESSING*

VORSPEISEN

MARINIERTER HÜHNCHENSPIEß MIT ERDNUSS-SAUCE & CHILIFÄDEN
RISENGARNELE IM KARTOFFELMANTEL MIT GRÜNER THAI-SAUCE
TUNG THONG - GOLDBEUTELCHEN*

SUPPE

SCHARFE ENTENSUPPE
MIT MU-ERR PILZEN
ALTERNATIV
TOM KHA GAI
HÜHNERSUPPE MIT KOKOSMILCH

HAUPTSPEISEN:

SZECHUANRIND PAK CHOI & PFEFFERSAUCE
ALTERNATIV
SEETEUFEL IM BANANENBLATT
MIT GELBEN CURRY & GERÖSTETER KOKOSNUSS GEGART

GEDÄMPFTER JASMIN-REIS*

KICHERERBSEN-PAPAYA-CURRY*

ALTERNATIV
SPITZKOHL-CURRY*

DESSERT

GRÜNTEE-PANNA COTTA MIT PFLAUME & KARAMELKNUSPER*
ASIATISCHER OBSTSALAT*

KÄSE

BLOMEYER'S KÄSEAUSWAHL*

OBLIGATORISCH

KLEINE BROTAUSWAHL / SCHMALZ / BUTTER / QUARK

*VEGETARISCHER ANTEIL AM BÜFFET

PREIS PRO PERSON

€ 30,00

EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGBOTS IST IMMER MÖGLICH.

BITTE BEACHTEN:

- SONSTIGES:** UNSER ANGEBOT BERUHT AUF EINER GESAMTKALKULATION, WELCHE AUF DEN VON IHNEN GENANNTEN INFORMATIONEN BASIERT. BEI RECHTZEITIGER UND SCHRIFTLICHER BENACHRICHTIGUNG KÖNNEN AUFTRÄGE OHNE FOLGEKOSTEN STORNIERT WERDEN. ES GILT EINE FRIST VON MEHR ALS 7 TAGEN VOR DER LIEFERUNG UND LEISTUNG. UNBERÜHRT VON DIESER REGELUNG BLEIBEN KOSTEN DRITTER GEWERKE, DIE NICHT VERMEIDBAR SIND. BEI RÜCKTRITT INNERHALB VON 7 BIS 3 WERKTAGEN FALLEN 50% DER ANGEBOTSSUMME AN, BEI STORNIERUNGEN MIT KÜRZESTER FRIST SIND DIES 90%. EINE REDUZIERUNG DER PERSONENZAHLE KANN NUR BIS ZU 3 WERKTAGEN VOR DER LIEFERUNG UND LEISTUNG KOSTENFREI ERFOLGEN.
BEI EINER AUFTRAGSERTEILUNG ÜBER **€ 2000,00** ERBITTE ICH BIS 5 TAGE VOR VERANSTALTUNGSBEGINN EINE ABSCHLAGSZAHUNG IN HÖHE VON **50%** DER AUFTRAGSSUMME.
DIE RESTZAHLUNG DER LEISTUNG ERFOLGT NACH RECHNUNGSLEGUNG UND MUSS SPÄTESTENS **7 WERKTAGE** DANACH AUF UNSEREM KONTO GUTGESCHRIEBEN SEIN.
- LT. LEBENSMITTEL-INFORMATIONEN-VERORDNUNG: IN UNSEREM BETRIEB WERDEN **EIER & EIERERZEUGNISSE / SCHALENFRÜCHTE & ERZEUGNISSE AUS SCHALENFRÜCHTEN / ERDNUSS & ERDNUSS ERZEUGNISSE / ALLE FISCHARTEN & FISCHERZEUGNISSE / SELLERIE & SELLERIEERZEUGNISSE / GLUTEN HALTIGES GETREIDE & ERZEUGNISSE AUS GLUTEN GETREIDE / SENF & SENFERZEUGNISSE / KREBSTIERE & KREBSTIERERZEUGNISSE / SESAM & SESAMERZEUGNISSE / SOJA & SOJAERZEUGNISSE / ALLE ARTEN VON NUTZTIERMILCH & MILCHERZEUGNISSE / WEICHTIER & WEICHTIERERZEUGNISSE** VERWENDET.
DIE LISTE DER ALLERGENEN INHALTSSTOFFE LIEFERN WIR AUF WUNSCH MIT.
- GETRÄNKE:** STELLEN WIR GERN ALS KOMMISSIONSWARE ZUR VERFÜGUNG. DIE GETRÄNKE WERDEN NACH VERBRAUCH BERECHNET.
- MATERIAL:** **GESCHIRR, GLÄSER & BESTECK KÖNNEN WIR ALS LEIH-EQUIPMENT ZUR VERFÜGUNG STELLEN. WIR BERECHNEN IHNEN PRO TEIL € 0,50 INCL. REINIGUNG. DAS BÜFFET-EQUIPMENT, DIE REINIGUNG DES GESTELLTEN EQUIPMENT, SOWIE DIE ENTSORGUNG DER ANFALLENDEN RESTSTOFFE IM KÜCHENBEREICH ERFOLGT DURCH DEN AUFTRAGNEHMER & IST IM PREIS ENTHALTEN. TISCHWÄSCHE, PAPIER- ODER STOFFSERVIETTEN STELLEN WIR AUF ANFORDERUNG.**
- TRANSPORT:** DER TRANSPORT BEINHÄLTET DIE ANLIEFERUNG UND ABHOLUNG UNSERES EQUIPMENTS INKLUSIVE LKW UND FAHRER. DIE ZEITEN & EVTL. ZUSÄTZLICHE KOSTEN WERDEN VEREINBART. INNERHALB BERLINS IST DER EINMALIGE TRANSPORT IM PREIS ENTHALTEN.
- MOBILIAR / DEKORATION:** **STELLEN WIR AUF ANFORDERUNG GERN.**
- SORTIMENTSÄNDERUNG:** AUF GRUND DER AKTUELLEN WARENSITUATION VORBEHALTEN.
- WIRTSCHAFTSBEREICH:** **DIE ENDBEREITUNG FINDET DIREKT AM VERANSTALTUNGSORT STATT. EIN PACKBEREICH IN UNMITTLBARER NÄHE ZUM GASTBEREICH WIRD IN ABSPRACHE MIT DEM VERANSTALTER EINGERICHTET.**
- PERSONAL:** STELLEN WIR ZUM GELINGEN IHRER VERANSTALTUNG GERN BEREIT. DIE MITARBEITER TRAGEN IHRE UNIFORM. DIE ZEIT BERECHNET SICH AB / BIS LADEORT, DIE MINDESTEINSATZZEIT BETRÄGT 4 STUNDEN.
- | | | | |
|-------------------|-------------------|-----------|----------------|
| HILFSKRAFT | PRO STUNDE | | € 15,00 |
| FACHKRAFT | PRO STUNDE | AB | € 18,00 |
| PRIVATKOCH | PRO STUNDE | AB | € 25,00 |
- BEZAHLUNG:** ERFOLGT IN DER REGEL PER ÜBERWEISUNG NACH RECHNUNGSLEGUNG UND MUSS SPÄTESTENS **7 WERKTAGE** DANACH AUF UNSEREM KONTO GUTGESCHRIEBEN SEIN. BARZAHLUNG MUß BEI AUFTRAGSERTEILUNG VEREINBART WERDEN.
- IM PREIS ENTHALTEN:** **UNSER BEMÜHEN IHNEN NUR BESTES ZU BIETEN. DIE GARANTIE ABSOLUT FRISCHER PRODUKTE UND PERFEKTER HANDWERKLICHER VERARBEITUNG.**
- IM PREIS NICHT ENTHALTEN:** DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER. KOSTEN DRITTER GEWERKE. VERÄNDERUNG DER PERSONENZAHLE UND VERANSTALTUNGSZEITEN.

ERWEITERUNG DER VERSORGUNGSLEISTUNGEN.

Roland Albrecht

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG