

---

# Z A N D E R.

---

**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.

---

# K A N T I N E.

---

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 SCHAFFEN 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.

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

---

# C U R R Y W U R S T.

---

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

DONNERSTAG **HACKESCHER MARKT** 10:00 BIS 16:00 UHR **CURRYWURST**

FREITAG **SPITTELMARKT** 10:00 BIS 15:00 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

KANTINE-PUNKT@WEB.DE

WWW.ZANDER-CATERING.DE

## FINGERFOOD 1.0

### **TOMATE & MOZZARELLA**

KLASSISCH MIT BASILIKUM IM GLAS ANGERICHTET

### **BERLINER LACHS IN DER GURKE**

LACHSTATAR MIT SCHMAND & KREN

### **MINI-BOULETTE & APFEL**

KLEINE BOULETTCHEN MIT SENFKREM & APFELCHIP

### **HÄHNCHEN-SPIEB & ERDNUß**

IN ERDNUßSAUCE GEGARTES HÄHNCHENFILET MIT DIP

### **TRÜFFEL & BEEREN**

LUFTIGES SCHOKI-TRÜFFEL-MOUSSE MIT BEERENGRÜTZE

PREIS PRO PERSON € 14,00

## FINGERFOOD 2.0

### **TOMATE & MOZZARELLA**

KLASSISCH MIT BASILIKUM IM GLAS ANGERICHTET

### **KAROTTE & ORANGE**

FRUCHTIGER KAROTTENSALAT MIT ORANGENSCHNITZEN

### **BERLINER LACHS IN DER GURKE**

LACHSTATAR MIT SCHMAND & KREN

### **MINI-BOULETTE & APFEL**

KLEINE BOULETTCHEN MIT SENFKREM & APFELCHIP

### **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 € 18,00

## FINGERFOOD 3.0

### **TOMATE & MOZZARELLA**

KLASSISCH MIT BASILIKUM IM GLAS ANGERICHTET

### **KAROTTE & ORANGE**

FRUCHTIGER KAROTTENSALAT MIT ORANGENSCHNITZEN

### **BERLINER LACHS IN DER GURKE**

LACHSTATAR MIT SCHMAND & KREN

### **MATJES & PUMPERNICKEL**

ROTWEINMATJES MIT SCHMAND AUF PUMPERNICKEL

### **MINI-BOULETTE & APFEL**

KLEINE BOULETTCHEN MIT SENFKREM & APFELCHIP

### **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 € 21,00

## ...MÖGLICHE ERGÄNZUNG ZUM FINGERFOOD

### KÜRBIS-INGWER-SÜPPCHEN

-LEICHT SCHARF-

PREIS PRO PORTION € 4,00

### FELDSALAT-KARTOFFEL-SÜPPCHEN MIT KÜRBISKERNÖL

PREIS PRO PORTION € 4,00

### KAROTTEN-ORANGEN-SUPPE MIT CROUTONS

PREIS PRO PORTION € 4,00

### PETERSILIENWURZELSUPPE MIT SALZIGEN POPCORN

PREIS PRO PORTION € 4,00

### KARTOFFELSÜPPCHEN MIT FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL

-IM SOMMER KALT, IM WINTER WARM-

PREIS PRO PORTION € 6,00

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

5 Teile pro Person kosten € 14,00

7 Teile pro Person kosten € 18,00

9 TEILE PRO PERSON KOSTEN € 21,00

## 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 € 15,00

## LUNCHBÜFFET 2.0

AB 10 PERSONEN

BEISPIEL

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

PREIS PRO PERSON € 18,00

## LUNCHBÜFFET 3.0

AB 10 PERSONEN

BEISPIEL

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

PREIS PRO PERSON € 21,00

### WICHTIGE HINWEISE:

DIE AUSWAHL DES HAUPTGANGS RICHTET SICH NACH IHREN WÜNSCHEN & DER AKTUELLEN MARKTSITUATION.  
DAS TRIFFT 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 € 7,00

## **BROTZEIT 2.0**

AB 20 PERSONEN

**FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT**  
3ERLEI AUFSTRICHE  
PLUS  
GRIEBENSCHMALZ & RÖSTZWIEBELN

PREIS PRO PERSON € 8,00

## **BROTZEIT 3.0**

AB 20 PERSONEN

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

PREIS PRO PERSON € 12,00

## **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 € 15,00

## BROTZEIT 5.0

AB 20 PERSONEN

### FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT

KÜRBIS-FRISCHKÄSE-CREME, LEICHT SCHARF & GRIEBENSCHMALZ MIT RÖSTZWIEBELN  
ZUM SELBST 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 € 18,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

## BROTZEIT 6.0

AB 20 PERSONEN

### FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT

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

PLUS

### GETRÜFFELTES KARTOFFELSUPPCHEN 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 € 22,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

## BROTZEIT 7.0

AB 20 PERSONEN

### FRISCH GEBACKENES BAUERNBROT

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

PLUS

### GETRÜFFELTES KARTOFFELSUPPCHEN 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 € 26,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

## **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 € 8,00

## **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 € 14,00

## **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 € 16,00

## **CURRYWURST 4.0**

AB 10 PERSONEN

### **ORIGINAL 1A BERLINER CURRYWURST**

-HANDGESCHNITTEN-

IN UNSEREM SELBSTGEMACHTEN KETCHUP,  
IM CHAFING DISH WARM BEREITGESTELLT,  
MIT SCHRIFFE, 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 € 19,00

## **CURRYWURST 5.0**

AB 10 PERSONEN

### **ORIGINAL 1A BERLINER CURRYWURST**

-HANDGESCHNITTEN-

IN UNSEREM SELBSTGEMACHTEN KETCHUP,  
IM CHAFING DISH WARM BEREITGESTELLT,  
MIT SCHRIFFE, 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 € 25,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

**\*VORBEHALTLICH DER ÖRTLICHEN GEBEBENHEITEN**

Z.BSP. STARKSTROMANSCHLUß / ENTLÜFTUNG WEGEN GERUCHSBELÄSTIGUNG /  
BEHÖRDLICHE GENEHMIGUNG BEI NUTZUNG ÖFFENTLICHEN STRABENLANDES /  
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 & APFELCHIP  
PREUBEN-SUSHI - WRAP MIT KASSELER & SAUERKRAUT

## **SUPPE**

KARTOFFELSÜPPCHEN  
MIT FRISCH GEHOBELTEN TRÜFFEL\*

### ODER

LÖFFELERBSEN  
MIT OHR & SCHNAUZE

## **HAUPTSPEISEN:**

BOLLENFLEISCH VOM APFELSCHWEIN  
MIT GURKENGEMÜSE & KARTOFFELSTAMPF  
ODER  
RINDERROULADE IN BIERJUS  
MIT GATOWER KUGELN & BRATKARTOFFELSTAMPF

BIRNE, BOHNEN  
& GERÄUCHERTER SELLERIE\*

### ODER

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 € 28,00

**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  
SCHUSTERJUNGE & HARZER

## SUPPE

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

## HAUPTSPEISEN:

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

SCHMORGURKEN  
MIT KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF\*  
ODER  
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 € 32,00

**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 CUMBERLANDSOÛE

## SUPPE

PETERSILIENWURZELSUPPE  
MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN  
ODER  
SCHWARZWURZELSUPPE  
MIT WILDKRÄUTER-PESTO\*

## HAUPTSPEISEN:

HÄHNCHEN-ROULADE  
IN WALDPILZRAHM MIT SCHUPFNUDELN  
ODER  
BEELITZER KANINCHENKEULE  
IN DIJON-SENF-RAHM MIT KARTOFFELGRATIN  
  
GEMÜSESTRUDEL  
MIT KRÄUTERKREM\*  
ODER  
TOMATEN-ALLERLEI  
MIT BASILIKUM & GNOCCHI\*

## DESSERT

WALDBEEREN-GRÜTZE MIT VANILLESAUCE\*  
GRIEBRAHMFLAMMERIE MIT HIMBEER-COULIS\*

## KÄSE

MÄRKISCHES KÄSEBRETT\*

## OBLIGATORISCH

KLEINE BROTAUSWAHL / SCHMALZ / BUTTER / QUARK

\*VEGETARISCHER ANTEIL AM BÜFFET

PREIS PRO PERSON € 29,00

**EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGEBOTS 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\*  
ODER  
PARMESAN-SCHAUM-SÜPPCHEN  
MIT GARNELENSPIEß

## HAUPTSPEISEN:

LIBANESISCH GESCHMORTE LAMMHAXE  
MIT DUKKAH-KAROTTEN  
ODER  
HÄHNCHEN-TAJINE  
MIT BIRNE & INGWER TRADITIONELL IM TONGEFÄß GEGART  
  
MIT FETA-KÄSE ÜBERBACKENES  
MEDITERRANES GEMÜSE\*  
ODER  
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 € 33,00

**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  
RIESENGARNELE IM KARTOFFELMANTEL MIT GRÜNER THAI-SAUCE  
TUNG THONG - GOLDBEUTELCHEN\*

## SUPPE

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

## HAUPTSPEISEN:

SZECHUANRIND AUF PAK CHOI MIT PFEFFERSAUCE  
ODER  
SEETEUFEL IM BANANENBLATT  
MIT GELBEM CURRY & GERÖSTETER KOKOSNUSS GEGART

GEDÄMPFTER JASMIN-REIS\*

KICHERERBSEN-PAPAYA-CURRY\*  
ODER  
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

€ 33,00

**EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGEBOTS IST IMMER MÖGLICH.**

## **GRILLBÜFFET 1.0**

AB 10 PERSONEN

**3ERLEI MARKTFRISCHE SALATE / HAUSDRESSING  
KARTOFFEL-RADIESER-SALAT  
BROT-AUSWAHL**

VOM HOLZKOHLEGRILL  
**THÜRINGER & FRÄNKISCHE BRATWURST  
MERGUEZ & MAISKOLBEN  
MIT  
SENF- & SAUCEN-AUSWAHL**

**BERLINER BEERENGRÜTZE MIT VANILLE-SCHMAND**

PREIS PRO PERSON € 18,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

## **GRILLBÜFFET 2.0**

AB 10 PERSONEN

**GURKENSALAT MIT SCHMAND  
TOMATE / MOZZARELLA / BASILIKUM  
KARTOFFEL-VOGERL-SALAT  
MEDITERRANER NUDELSALAT  
BROT-AUSWAHL**

VOM HOLZKOHLEGRILL  
**3ERLEI BRATWÜRSTCHEN  
SCHWEINEFILET & HÄHNCHENSCHENKEL  
HALLOUMI- & GEMÜSESPIEß  
MIT  
SENF- & SAUCEN-AUSWAHL**

**GEGRILLTE ANANAS MIT FEISTEM SCHOKI-KUCHEN & VANILLE-ESPUMA  
HANDKÄS MIT MUSIKE**

PREIS PRO PERSON € 28,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

**EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGEBOTS IST IMMER MÖGLICH.**

## **GRILLBÜFFET 3.0**

AB 10 PERSONEN

**SOMMERSALAT MIT DRESSING-AUSWAHL**

**MELONE / APRIKOSE / THYMIAN**

**KARTOFFEL-RADIESER-SALAT**

**TABOULÉ**

**BROT-AUSWAHL**

VOM HOLZKOHLEGRILL

**3ERLEI BRATWÜRSTCHEN**

**HÄHNCHEN-SCHASCHLIK**

**HALLOUMI- & GEMÜSESPIß**

AUS DEM SMOKER

**NORWEGERLACHS**

**FLANK STEAK VOM WEIDERIND**

MIT

**SENF- & SAUCEN-AUSWAHL**

**MARSHMALLOW**

**MIT KIRSCH-, MANGO- ODER KARAMELL-DOPPING**

**BLOMEYER'S KÄSE MIT PIKANTEN SAUCEN**

PREIS PRO PERSON € 33,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

## **GRILLBÜFFET 4.0**

AB 10 PERSONEN

**SOMMERSALAT MIT DRESSING-AUSWAHL**

**MELONE / APRIKOSE / THYMIAN**

**KARTOFFEL-GURKEN-SALAT**

**TABOULÉ & ASIA-NUDEL-SALAT**

**BROT-AUSWAHL & AUFSTRICHE**

VOM HOLZKOHLEGRILL

**3ERLEI BRATWÜRSTCHEN**

**MAISHÄHNCHENBRUST**

**RIESENGARNELE**

**SOMMERGEMÜSE**

AUS DEM SMOKER

**SEE-SAIBLING**

**DRY AGE ENTRECÔTE VOM ANGUS-RIND**

MIT

**SENF- & SAUCEN-AUSWAHL**

**MARSHMALLOW**

**MIT KIRSCH-, MANGO- ODER KARAMELL-DOPPING**

**BLOMEYER'S KÄSE MIT PIKANTEN SAUCEN**

PREIS PRO PERSON € 38,00  
PLUS PRIVATKOCH PRO STUNDE € 30,00

**EINE ERWEITERUNG ODER REDUZIERUNG DES ANGEBOTS 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 PERSONENZAHL 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 HALTIGEM 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 € 0,60 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 UNMITTELBARER 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.

<b>FACHKRAFT</b>	<b>PRO STUNDE</b>	<b>AB</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>PRIVATKOCH</b>	<b>PRO STUNDE</b>	<b>AB</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>CHEF VOR ORT</b>	<b>PRO STUNDE</b>	<b>AB</b>	<b>€ 40,00</b>

**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 PERSONENZAHL UND VERANSTALTUNGSZEITEN. ERWEITERUNG DER VERSORGENSLEISTUNGEN.

*Roland Albrecht*  
ZANDER. CATERING BERLIN

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG: