

INHALT

	<u>Seite</u>
Party-Service und Catering in Berlin-Prenzlauer Berg, kompetent in Sachen	
Belegte Brötchen, Schnittchen,Wraps und dazu passende Snacks	2/3
Fingerfood und Appetitshappen für Bankette zur Geschäftseröffnung, Ausstellung,Presseveranstaltung,zum Empfang und anderen Events	3
Halbe gefüllte Eier	3
Käsehappen	3
Cocktailvollkornhappen	3
Fleischhäppchen	3
Spieße	4
Vegetarische Appetitshappen	4
Canapés	4
Süße Kleinigkeiten	4
Warme Leckerbissen	4
Salat-Snack	4
Exklusive Appetitshappen	4
Speisen zur Geburtstagsfeier, Hochzeitfeier, zum Jubiläum und zu anderen Familienfeiern	
Kalte Platten	5
Buffets	5/6
Schaustücke	6
Salate	6
Dessert	6
Konditoreiwaren	7
Backwaren und Brotaufstriche	7
Warme Speisen, Brunch und Mittagessen	
Suppen und andere warmen Speisen	8
Klassische Gerichte	8
Vegetarische Gerichte	8
Eintöpfe, Spanferkelessen und andere deftige Mahlzeiten	9
Gemüsebeilagen	9
Sättigungsbeilagen	9
Richt-, Vereins-, Wohngebiets-, Grill-, Betriebs- und andere Feste	9
Festtags-Menüs	10
Frühstücks-, Crew- und Pausenversorgung zur Tagung, Konferenz, zum Meeting, Kongress und Ähnlichem	11
Lunchtüten,Snackboxen und Reiseverpflegung	11
Getränke	12
Kaltgetränke	12
Mixgetränke	12
Heißgetränke	12
Verleih von Geschirr, Mobiliar, Zapfanlagen, Zelten und Personal	13
Allgemeine Hinweise	14
Allergene und Zusatzstoffe	15
	1

Belegte Brötchen, Schnittchen, Wraps und dazu passende Snacks auch vegetarisch

Halbe belegte Brötchen - Standard -

von Weizenbrötchen, einfach garniert

mit Putenbrustbraten^{A,G,1,5}

mit Hackbraten^{A,G,C,J}

mit Landschinken^{A,G,5}

mit Salami^{A,G,1,5}

mit Saftschinken^{A,G,1,5}

mit Schnittkäse^{A,G}

mit Schmalz^{A,G}

Halbe belegte Brötchen - Business -

von Weizen- und Roggenbrötchen, ansprechend garniert

mit original italienischer Salami oder Mortadella^{A,G,1,5}

mit luftgetrockneten Edelschinken^{A,G,5}

mit Emmentaler oder Camembert^{A,G}

mit Kassler^{A,G,1,5} - oder Schweinebraten^{A,G}

mit Zwiebelmett^{A,G,1,2}

mit Eierscheiben^{A,G,C}

mit Geflügelsalat^{A,G,J,1,2} oder Pusztaalat^{A,G,1,5,2}

mit Räucherlachs^{A,G,D}

Ganze belegte Partybrötchen

erhältlich ab je 10 Stück

Partybrötchen mit Cabanossi und Gewürzgurke^{A,G,6,1,5}

Partykümmelbrötchen mit Harzer Roller, Schmalz und Brezel^{A,G}

Partyschusterjunge mit Zwiebelmett, Zwiebelringen und Petersilie^{A,G,1,2}

Partyvollkombrötchen mit Kräuterfrischkäse und Partytomate^{A,G}

Ganze belegte Brötchen (Fluten) - Fischmarkt -

erhältlich ab je 5 Stück

mit Matjesfilet, Zwiebel und Apfel^{A,G,D}

mit Bismarkhering, Zwiebel und Gurke^{A,G,D}

mit Seelachsscheibe und Ei^{A,G,C,D}

mit Thunfisch, Grüne Gurke und Tomate^{A,G,D,6}

Fitnessbrötchen

von Brödl (Schweden -Brot-Sorte)

siehe halbe belegte Brötchen - Business -

zusätzlich mit Frischkäsevariationen^{A,G}

Cocktailschnitten

von heller und dunklen Kaviarstangen

siehe halbe belegte Brötchen

Mini-Wraps

erhältlich ab je 5 Stück

mit Salat-Schinken-Füllung^{A,G,C,1,5}

mit Salat-Geflügelbrustfilet-Füllung^{A,C,1}

mit Salat-Thunfisch-Füllung^{A,D,C,1}

mit Gemüse und Emmentaler^{A,G,C,1}

mit Salat-Lachs-Füllung^{A,C,D,1}

Belegte Brötchen, Schnittchen und dazu passende Snacks

Ganze Laugenbrötchen und -stangen

erhältlich ab je 5 Stück

Ganze Laugenbrötchen bestrichen mit Butter oder Rahmfrischkäse^{A,G}

Ganze Laugenstange bestrichen mit Butter oder Rahmfrischkäse^{A,G}

dazu passende Snacks

erhältlich ab je 10 Stück

Gewürzgurke groß⁶

Gespießte Bratfischbällchen^{D,6}

Gespießte Gabelrollmöps^{D,6}

Gespießte Hackbällchen im Baco^{A,J,1,5}

Minibulette gespießt mit Champignon^{A,J,1}

Gespießte Geflügelnuggets^{A,C}

Pikant marinierte Hähnchenunterschenkel mit Manschette^{1,2,6}

Hausgemachte Berliner Bulette mit Senf^{A,J,C}

(siehe auch *Appetitshappen und warme Speisen*)

Fingerfood und Appetitshappen

zur Geschäftseröffnung, Ausstellung, Presseveranstaltung, zum Empfang

erhältlich ab je 5 Stück

und zu anderen Events

Halbe Eier gefüllt

mit Eicreme^{C,J,1,2} und Deutschem Kaviar^{D,9}, Sardellenring^{D,1,2} oder Krabbe^B

Fleischhäppchen

Minihacksteak gespießt mit Cornichon^{A,J,C,1,2}

Geflügelfilet^{A,C} gebacken und gespießt mit Perlzwiebel^{1,2,6}

Schweinefleischwürfel gespießt mit Chilischote^{1,2,6}

Käsehappen

Pumpnickeltale^A mit Emmentaler^G und Erdnuss^E

Roquefort^F in Förmchen^A und Wallnus^E

Laugenkonfekt^A mit Käsecreme^G und Camembert^F

Cocktailvollkorntaler

mit feinem Mett^{A,G,1,5,6} und Perlzwiebel^{6,1,2}

mit Brüsseler Leberpastete^{A,G,1,2} und Mandel^F

mit Saftschinken^{A,G,1,5} und Melonenbällchen

mit Lachstatar^{A,G,D}, Dillcreme^{J,C} und Wachtele^C

Fingerfood und Appetitshappen

erhältlich ab je 5 Stück

zur Geschäftseröffnung, Ausstellung, Presseveranstaltung, zum Empfang

und zu anderen Events

Spieße

Partyspieße(Saftschinken^{1,2,5},Perlzwiebel⁶,Salami^{1,5},Cornichon,Schnittkäse^G,Cocktailkirsche⁶)

Käsespieße mit Früchten^{G,6}

Obstspieße mit Früchten der Saison

Vegetarische Appetitshappen

Tomaten-Mozzarella-Spieß⁵

Spieß von dreierlei Antipasti

Blätterteigpastetchen^A mit pikanter Gorgonzola^G-Blattspinat-Füllung

Süßbissen(Gemüsesülze^{3,1,6,2} auf Rösti^L mit Remouladentupfer^C)

Roqufortbirne^{1,6,2} (Roqufordcreme^G auf halber Babybirne)

Strauchtomate gefüllt mit Pfefferlingsalat^{1,2,6}

Canapes

mit original italienischer Salami^{A,G,1,5}

mit Seranoschinken^{A,G,5}

mit geräucherter Geflügelbrust^{A,G,5}

mit aromatischem Bergkäse^{A,G}

mit Tête de Moine (Schweizer Hartkäse)^{A,G}

mit zartem Roastbeef^{f A,G}

mit saftigen Schweinemedallion^{A,G}

mit gefüllten Kasslerröllchen^{A,G,5}

mit Graved Räucherlachs^{A,G,D}

mit Schwarzem Heilbutt^{A,G,D}

mit pikant abgeschmeckten Garnelen^{A,G,B}

mit geräuchertem Forellenfilet^{A,G,D}

Süße Kleinigkeiten (Port. ca. 70 g)

erhältlich ab je 10 Stück

Grießflammerie mit Himbeertopping und Minzblatt^U

Schokoladen-Panna cotta mit Vanillesauce^U

Amarettini-Joghurt-Kirsch-Dessert^{A,U,1,4,6}

Warme Leckerbissen

erhältlich ab je 10 Stück

Minischaschlik mit Barbecue-Dip^{1,2,6}

Gespießtes Hack-Parmesan-Bällchen^{A,G,J,1,6} mit Chilischote^{1,2,6}

Kleiner Champignon-Zucchini-Spieß mit Zaziki^G

Schnitzelchen in der Sesampanade^{A,C,K}

Kleiner Garnelen⁵-Melonen-Spieß

Salat-Snacks (Port. ca. 90 g)

erhältlich ab je 10 Stück

Schichtsalat vom Ei und saftigem Schinken mit Senfmajonaise und Lauch^{A,C,J,1,2,5}

Mariniertes Krebsfleisch auf Mango-Gurken-Salat⁶

Mild geräucherter Lachs auf Blattspinat und Reismudeln^{A,C,D}

Exklusive Appetits- und Löffelhappen

Geflügelmedallion mit Früchten

Käslerröllchen mit Aprikose⁵

Schweinemedallion mit Senfmajonaise^{C,J,1,2}

Lachssnack (Sandwich von Räucherlachs und Frischkäse)^{A,D,G}

Butterfischsnack (zarter Butterfisch mit rotem Kaviar auf Brottaler)^{A,D,G,9}

Garnelensnack (Riesengarnele Vollkorn und Lachspraliene)^{A,G,B,D}

Rindermedallion mit Spargelspitzen

erhältlich ab 10 Stück

Kalbsmedallion mit Champignonkopf

erhältlich ab 10 Stück

Auf dem Löffel - Gegrillte Entenbrust auf Fenchel-Orangen-Salat^G

erhältlich ab 10 Stück

Auf dem Löffel - Zucchini-Feta-Röllchen auf Couscous-Tomaten-Salat^{A,G}

erhältlich ab 10 Stück

Kalte Platten zu jedem Anlass

und anderen Familienfeiern - erhältlich ab 6 Personen bzw. 1 kg

Schlemmerplatte von erlesener Vielfalt

Zartes Roastbeef-rosa, Saftige Schweinerückentranchen,
Gegrillte Entenbrust, Seranoschinkentütchen⁵ mit Melonenbällchen^{1,2},
Fächer von italienischer Salami¹, Tete de Moin^G, Käsetrüffel^{G,E},
Lachsrollchen^D mit Sahnemeerrettich^{G,3} auf dem Salatblatt
Kaviareier^{C,J,D,1,9}, Feuerfleischsalat^{1,4,6} in der Tomatenkrone pro Person (ca 180 g)

Bratenplatte mit mittelstarken Tranchen

Zarter Kalbsrücken, Geflügelroulade im Pfeffermantel, Mageres Kaßlercarre^{3,5}
gefüllt mit Waldorfsalat^{C,1,1}, Gespicktes Sauenfilet^{3,5}, Saftige Rindermedaillon
Pikanter Pilztatar^G mit frischen Kräutern pro Person (ca 150 g)

Käseplatte mit Früchten

Roquefortecken^G, Ziegenschnittkäse^G,
Tête de Moine^G, Käsetrüffel^{G,E}, Weinkäse^G, Mozzarella^G
Brezeln^A und Früchte pro Person (ca 90 g)

Käsehappenplatte

Ananas gespießt mit buntgarnierten Käsewürfeln^{G,1,2,6}, Stäbchen vom Cheddar^G
Mozzarella^G auf Strauchtomate, Camembertkarussell^G mit gefüllten Oliven⁹,
Ananasfrischkäse^{G,1,2} gespritzt auf Backobst³, Gebäck^A pro Person (ca 100 g)

Fischspezialitätenplatte

Schwarzer Heilbutt^D, Zarter Butterfisch^D, im Knoblauchöl geschwenkte
Riesengarnelen^B, Stremellachs^D im Gewürzmantel, Bücklingsfilet^D auf dem Salatblatt
Gravedsauce^J, Mixed-Pickles-Dill-Bukett⁶ pro Person (ca 60 g)

Tomaten-Mozzarella-Arrangement

Feine Mozzarellaauswahl^G an sonnengereiften Tomaten mit lieblicher
Balsamicocreme^{1,3,6} und frischen Kräutern pro Person (ca 100 g)

Obsthappenplatte

pro kg

Gemüestiksplatte mit Dip^{C,J,1}

pro kg

Antipastiplatte

pro kg

Buffets zur Geburtstags- und Hochzeitsfeier, zum Jubiläum und zu anderen Familienfeiern

Warm-kaltes Buffet -International- erhältlich ab 10 Personen

Coq au vin - Geflügel mit Gemüse in Rotwein gebacken
Mageres Mett^{1,5} mit Zwiebelringen, Mediteraner Reismudel-Salat,^A
mince rolls - Hackröllchen^{1,2,6} im Bacon^{1,5} mit Barbecue-Sauce^{1,2,6}
Kräuterquark^G- und Buttermischung^G, Pesto, Schmalz
Frisch gebackene Baguettebrotsorten^A, Laugenbrezeln^A pro Person

Buffet -Rustikala- erhältlich ab 10 Personen

Tranchen vom Schweinebraten im Pestomantel^{1,6,2}, dazu Bruschetta-Aufstrich,
Rauchfleischcarpaccio^{1,5} mit Parmesan^G, Ital. Kochschinken an Oliven⁹,
Geflügelbrustfilet "Mediterraner Art", Farfalle-Oliven-Salat^{A,9},
Thunfisch^D mit Gemüse und Lauch in der Paprikahälfte,
Tomaten - Mozzarella^G - Arrangement,
Antipasti-Variation von Pilzen, Schoten und Maiskölbchen^{1,2}
Balsamicobutter^{G,1,2,3}, italienisches Brotsortiment^A pro Person

Buffets zur Geburtstags- und Hochzeitsfeier, zum Jubiläum und zu anderen Familienfeiern

Buffet -Lotzes Schlemmerküche Spezialangebot- erhältlich ab 8 Personen

* Schlemmerplatte von erlesener Vielfalt (ohne Käse und Fisch) Allergene siehe Seite 5

* Käseplatte mit Früchten, * Fischspezialitätenplatte, Allergene siehe Seite 5

Fleischhappen von gepfefferten Geflügelfilet und zartem Schweinerücken,

hausgemachte Salate je nach Geschmack,

Butter^G zur Rose geformt, 3 Sorten Brötchen^A pro Person

Warm-kaltes Buffet -All in- erhältlich ab 10 Personen

Warmanteil Buntes Geflügel-Kokos-Süppchen^G
Portion Schweinfiletköpfe auf Rahmchampignon^G an Süßkartoffelstampf^G

Kaltanteil Falsches Rinderfilet in Sauce Tomato^{D,CJ,1,2}
Seranoschinken^{1,5} auf Honigmelone, Roquefort^G, Tête de Moine^G,
Schwarzer Heilbutt^D und Lachspraline^D mit Limetten und Sahnemeerrettich^{G,5}
Gespritzte Fresh-Butter^G, Partybrötchen^A und Körnerstange^A

Dessert Grießflammerie^G mit Himbeertopping pro Person

Schaustücke zur Ergänzung anspruchsvoller Buffet ab 3 kg

Kasslerspeer⁵ kg

mit Backpflaumen³ und Ananaskraut

Gebratener Truthahn kg

mit delikatem Geflügellebermus^{1,5}

Englisch gebratenes Rinderfilet -Gärtnerin- kg

Salate

wir fertigen für Sie sämtliche Salate nach Wunsch kg ab

Salat-Cocktails im Glas erhältlich ab je 5 Stück

Magerer Saftschinken^{1,2,3,5} mit Ananas und Lauch

Saftiges Geflügelfleisch mit Mandarinen und Cocktailsauce^{C,1,2}

Pikant marinierte Krabben^B mit Cocktailsauce^{C,1,2,3}

Dessert erhältlich ab 5 Port.

Grießflammerie^G

mit Himbeertopping

Schwedisches Apfeldessert^{L,G,3}

mit gerösteten Mandelgebäck^{A,H}

Fruchtige Grüte

mit Vanillesauce^{G,1,2}

Mascarponecreme^G

auf Amaretto-Pfirsichwürfel

Bayrischcreme^G

an eingelegten Pflaumen³

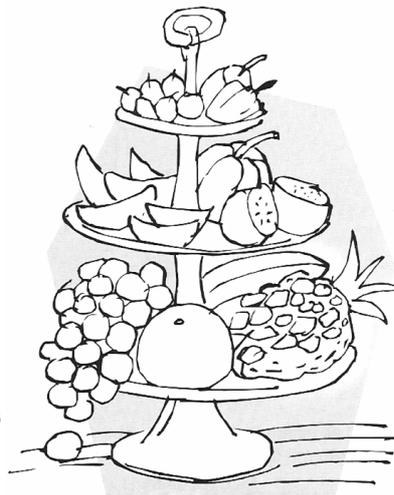
Schwarzwälder Kirsch Dessert^G

mit Kirsche und Minze

Frischer Obstsalat

mit Kaschukernen^H

Obstkorb oder Obstetagere



erhältlich ab 2kg

Portion ca. 100 g

im Glas

in der Schüssel

im Glas

im Glas

im Glas

im Glas

im Glas

in der Schüssel

kg ab

Konditoreiwaren

Kaffee- und Teegebäck

Kleine Kuchenstücke ^{A,G} sortiert (ca 60 g)	erhältlich ab 10 Stück	kg ab
Petit fours ^{A,G}	erhältlich ab 20 Stück	Stück
Minipfannkuchen,Eclars,Miniwindbeutel ^{A,G} und anderes		Stück ab

Diverse Torten auf Anfrage

Backwaren und Brotaufstriche

Gemischte Brötchen ^A		Stück ab
Kaviarstange ^A	weiß oder dunkel	Stück
Köpenicker Wagenrad ^A	von 14 gem.Brötchen	Stück
Laugengebäck ^A		Stück ab
weitere auf Anfrage		
Schmalz	verschiedene Sorten	100 g ab
Butter ^G	verschiedene Sorten und Formen	100 g ab
Vegetarische Aufstriche ^G	verschiedene Sorten	100 g ab

Warme Speisen, Brunch u. Mittagessen erhältl. ab 10 Port. bzw. 3 kg inkl. Warmhaltegerät zzgl. Brennpaste

Hier finden Sie warme Speisen zur Ergänzung Ihres Buffet oder Ihres Brunches einfache Gerichte zum Mittagessen und sonstigen Anlässen.

Suppen und andere warme Speisen zur Ergänzung

Feines Broccolicremesüppchen ^G mit Kräuter-Croutons ^A	250 ml
Cremige Käse-Lauch-Suppe ^G mit frischem Hackfleisch	250 ml
Buntes Geflügel-Kokos-Süppchen ^G	250 ml
Deftige Rindergulaschsuppe ^A mit frischen Paprika und Kartoffelstücken	250 ml
Minibulette ^{A,C,J} gespießt mit Champignonkopf	
Feige oder Pflaume im knusprigen Bacon ^{3,5}	
Geflügelfilet ^{A,C} gebacken und gespießt mit Perlwiebel ^{1,5}	
Pikant marinierte Hähnchenunterschenkel ^{1,2,6} mit Manschette	
Geflügel-Ananas-Spießchen	
Gratinierte Champignonköpfe ^G , gefüllt mit Blattspinat	
Tofu-Spieß mit frischen Gemüse	
Knusprige Kichererbsenbällchen ^H mit Joghurt ^G - Dip	
Hausgemachte Bulette mit Senf ^{A,C,J}	
Schnitzelchen vom Schwein oder vom Geflügel in der Mandelpanade ^{A,C,H}	
Gratinierte Steakvielfalt	Stck ab
Lachsfilet ^D mit Blattspinat und Limettensauce ^G überzogen	60g/100g
Gespickte Rinderlende mit Rahmchampignon ^G	100g/100g
Glasierter Krustenbraten	ab 3 kg
Prager Schinken ⁵ im Brotteig ^A mit würzigen Saucen ^{C,J,1,2}	ab 3 kg

Klassische Gerichte

Portion ca 500 g

Rahmgeschnetzeltes ^G mit Champignon an Eierspätzle ^{A,C}
Pikantes Pfannenschaschlik auf Kartoffelpüree ^{G,L}
Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln ^A
Böhmische Spatzen ^A (Schweinefleischhappen) mit Karotten ^G - und Kartoffelperlen ^{G,L}
Feuriges Chili con carne ^A
Frikassee ^{A,G} mit Spargel und Champignon dazu Reis
Rindfleisch-Stroganoff- mit Langkornreis ^A

Vegetarische Gerichte

Portion ca 500 g

Knackige Gemüsepfanne ^G auf gestampften Kartoffeln ^{G,L}
Lauch-Kartoffel-Gratin ^{G,L}
Pilz-Tofu-Goulasch an Gemüsereis ^{A,G}
Chili sin carne ^A
Überbackene Möhren-Spätzle-Pfanne ^{A,C,G}
Sahnige Lachs-Spinat-Lasagne ^{A,C,D,G}

Eintöpfe, Spanferkelessen und andere deftige Mahlzeiten

erhältlich ab 20 Portionen

Erbseintopf mit Schinkenspeck^{1,5} oder vegetarisch 500 ml

Kartoffelsuppe^{G,L} mit Schinkenspeck^{1,5} oder vegetarisch 500 ml

Deftiges Kesselgulasch^A vom Schwein mit Brot^A 500 ml

erhältlich ab 10 Portionen

Tafelspitz in Meerrettichsauce^{G,L} mit Semmelknödel^A

Kasslerbraten⁵ mit Bayerisch⁵ Kraut, Salzkartoffeln^L

Eisbein⁵ ca 600 g, Sauerkraut^{1,2,5}, Erbspürree^{G,L}, Senf^J

Schweinehaxe ca 600 g, Schmorkohl⁵, Semmelknödel^A

Knuspriges Spanferkel

kg

(ganze Spanferkel sind ab 10 kg erhältlich, bei geringeren Bedarf werden Spanferkelteile zubereitet)

Entenbraten 400 g, Rotkohl, Thüringer Klöße^L erhältlich ab 6 Personen

Gänsebraten 500 g, Grünkohl^A, Reibekuchen^{A,C} erhältlich ab 6 Personen

Gemüsebeilagen

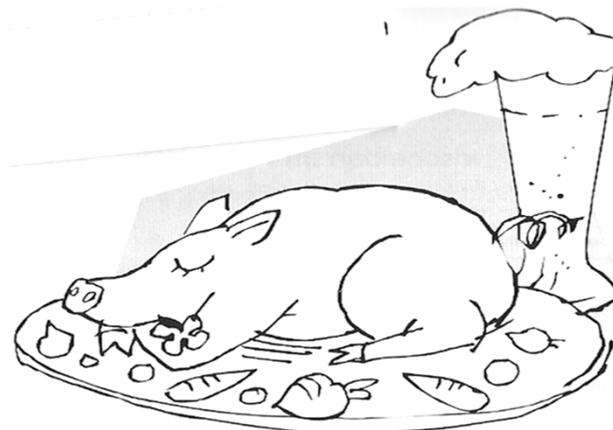
nach Wunsch

Portion ca 200 g ab

Sättigungsbeilagen

nach Wunsch

Portion ca 200 g ab



Richt-, Vereins-, Wohngebiets-, Grill-, Betriebsfest und andere Feste

Schul- und Abiturabschlussfeier

Mottoveranstaltungen

Weihnachtsfeier, Silvesterfeier, Neujahrsfeier u. a. Festtagsfeiern

Die auf den vorherigen Seiten aufgeführten Buffets und Speisen können individuell zusammengestellt und ergänzt werden.

Buffets für über 30 Personen

ab

Hierfür erarbeiten wir Ihnen, speziell nach Ihren Wünschen, ein Angebot.

Gern stehen wir Ihnen zu Ihren Festen und Feiern zur Verfügung.

Die benötigte Ausstattung wie

Stehische Festzeltgarnituren

Grill

Zapfanlagen

Fahnen

Rednerpult

Bierausschankwagen

Zelte

Toiletten, mobil

und vieles andere

halten wir für Sie bereit.

Festtags-Menüs

erhältlich ab 10 Personen

Menü 1

Feines Broccolicremesüppchen^G mit Kräuter-Croutons^A

Gespickte Sauenlende⁵ in milder Dijon-Senf-Sauce^J
dazu Bacon⁵-Bohnenbündel aus dem Grill
an Rosmarinkartoffeln^L

Schwedisches Apfel-Dessert^{L,G,1,2} mit geröstetem Mandelgebäck^{A,H}

pro Person

Menü 2

Paprikacremesuppe^G mit geschwenkten Garnelen^B

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce^{A,L}
Knackig frisches mit Butter^G glaciertes Kaisergemüse
dazu Herzoginnenkartoffeln^{C,G,L}

Mascarponecreme^G mit Himbeertopping und Minze

pro Person

Menü 3

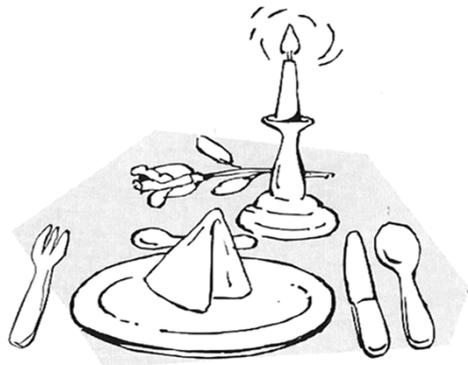
Altmärkische Hochzeitssuppe^C mit gewogenem Grün

Zarte Rinder-, Schweine- und Geflügel filets saftig im Rohr gebraten mit Sauce Bernaise^{C,G,1,2}
Junge Buttererbsen^G und Rahmchampignon^G
dazu Kroketten^{C,G,L} und geschwenkte Pariser Kartoffeln^L

Cocktail von frischem Obst mit Cashewkernen^H

pro Person

Gegen einen geringen Aufpreis können Sie aus den aufgeführten Menüvarianten
Ihr eigenes Menü zusammenstellen.



Frühstücks- Crew und Pausenversorgung zur Tagung, Konferenz, zum Kongress und ähnlichem

Sie sind Organisator einer Tages- oder Wochenveranstaltung und sorgen sich um das leibliche Wohl der Teilnehmer. **Wir bieten Ihnen einen Komplettservice.**

So können Sie zu einer Tagesveranstaltung mit 50 Personen einen Teilnehmer für einen Paketpreis ab

während drei Pausen nicht nur mit
sondern auch mit

**Speisen
kalten und warmen Getränken
Geschirr, Besteck und Gläsern
und anderes** versorgen.

Wir liefern zu vereinbarten Pausenzeiten und betreuen dabei auch gern die Versorgung.

Natürlich sind wir auch für Veranstaltungen in kleinerem Rahmen stets Ihr Partner.

Stellen Sie sich das Pausenbrot nach Ihren Wünschen und unserem Katalog zusammen oder überlassen Sie einfach uns diese Arbeit. Entsprechend Ihrer Vorgaben unterbreiten wir Ihnen gern ein Angebot.

Lunchtüten Snackboxen und Reiseverpflegung

Ob für den mobilen Einsatz von kleinen Gruppen, der Betriebs- bzw. Vereinsfahrt per Bus und Bahn oder das Event in der Stadt, wir stellen genau das Richtige für Sie bereit.

Lunchtüten und Snackboxen

Grundsortiment

Sandwich^{A,G} oder ganzes belegtes Brötchen^{A,G} oder kleines Baguette^{A,G}

Wraps^{A,C,G,1,2} oder Bagel^{A,G}

Zuschlag

Apfel, Birne, Nektarine oder Banane, Apfel- oder Orangensaft,
Serviette, Erfrischungstuch, Verpackung

Lunchtüte/Snackbox - small -

Grundsortiment, Schokoriegel^{A,G,H}

Lunchtüte/Snackbox - light -

Grundsortiment, Müsliriegel^{H,1,2}, Joghurt^G, kl.Löffel

Lunchtüte/Snackbox - energy -

Grundsortiment, Powerriegel^{A,G}, Milchreis^{A,G}, kl.Löffel, Ritter Sport mini^G

Lunchtüte/Snackbox - big -

Grundsortiment, Käsekuchen^{A,G,1,2}, Joghurt^G, kl.Löffel, Erdnüsse^E

Reiseverpflegung

Selbstverständlich können Sie Ihre Reiseverpflegung auch individuell zusammenstellen.

Getränke

Kaltgetränke

Tafelwasser, Limonaden oder Säfte ^{4,7,10,3,8}	Flasche	0,20l oder 0,33 l
	Glas	0,20l
	Flasche	1,00l

Bier	Sorte nach Wunsch	Flasche	0,33l oder 0,50l
-------------	-------------------	---------	------------------

fehlendes Leergut wird zusätzlich berechnet

Faßbier	Hausmarke	Glas	0,40l
	Sorte nach Wunsch	Glas	0,40l
	Hausmarke		1,00l
	Sorte nach Wunsch		1,00l

Zapfanlagen werden gesondert berechnet

Wein	Leoff - verschiedene Sorten ^{L,M}	Flasche	0,75l
	Hausmarke	Glas	0,15l
	Sorte nach Wunsch auf Anfrage		

Sekt	Rotkäppchen - verschiedene Sorten	Flasche	0,75l
	Hausmarke	Glas	0,10l

Unsere Hausmarke-Getränke können auch als Kommissionsware bestellt werden.

Weitere Getränke auf Anfrage

Mixgetränke nach Wunsch

Heißgetränke

Kaffee⁷/Tee⁸	Sorte nach Wunsch	Tasse, komplett	
		Liter in Thermoskanne	
Glühwein		Becher	
		Liter	

Verleih von Geschirr, Mobiliar, Zapfanlagen, Zelten und Personal

Servierausstattung

Glas-und Porzellanteile je Teil	bis 3 Tage
Kaffeetasse mit Untertasse	bis 3 Tage
Suppentasse mit Untertasse	bis 3 Tage
Besteck je Teil	bis 3 Tage

Werden Glas-und Porzellan-o.Besteckteile in ungereinigtem Zustand zurückgegeben, werden zusätzlich 50% der Leihkosten berechnet. In Verbindung mit Speisen-o. Getränkebestellungen erhalten Sie Sonderkonditionen

Warmhaltegeräte	bis 3 Tage
Brennpaste (ca. 2 Std. Brenndauer)	Stück
Thermokaffeekanne 1 Liter	bis 3 Tage
Tischwäsche lfd. m	bis 3 Tage
Strechhülle	bis 3 Tage
weiteres auf Anfrage	

Mobiliar

Stuhl <i>einfach, klappbar</i>	bis 3 Tage
Stuhl <i>gepolstert</i>	bis 3 Tage
Tisch (120 cm x 80 cm)	bis 3 Tage
Stehtisch	bis 3 Tage
Stehtisch mit Hülle	bis 3 Tage
Festzeltgarnitur für 10 Personen	bis 3 Tage
Zapfanlage (Einhahn, komplett)	bis 3 Tage

Personal

Hostessen	ab 3 Stunden	pro Stunde
Personal zum Bedienen oder Kochen		pro Stunde

Zelte auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Hinweise

Zu größeren Veranstaltungen wie Grundsteinlegungen, Firmenfeiern, Ausstellungen, Volksfeste usw. ermöglichen wir Ihnen eine **individuelle Beratung** durch unser Fachpersonal, auch bei Ihnen vor Ort und erstellen daraufhin ein **spezifisches Angebot** für Sie.

Dieser Katalog beinhaltet nur Ideen und Anregungen für Ihre Speisen- und Leistungszusammenstellung. Selbstverständlich finden Ihre persönlichen Wünsche Berücksichtigung.

Grundlage für die von uns gelieferten und vermieteten Leistungen sind unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichungen müssen schriftlich mit uns im Einzelfall vereinbart werden. Bei Abschluss eines Vertrages mit uns, werden die AGB anerkannt.

Gelieferte Speisen können vom Bildmaterial auf der Homepage saisonbedingt und nach Verfügbarkeit der Produkte abweichen.

Preise und Lieferbedingungen

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten den vollen Mehrwertsteuersatz von 19 %.

Die ausgewiesenen Preise sind Abholpreise. Der Kunde kann jedoch unseren Lieferservice in Anspruch nehmen und die gewünschte Bestellung überall an- und abtransportieren lassen.

Werktags berechnen wir Ihnen für diese Leistung 0,40 Euro pro Minute.

Ab einem Bestellwert über 250,00 Euro berechnen wir keine Anlieferung innerhalb von Berlin.

Transportkosten außerhalb von Berlin nach Vereinbarung.

Bei erschwerten Bedingungen wie z.B. Lieferung in die 4. oder 5. Etage ohne Fahrstuhl, langer Fußweg von der Straße usw. werden die Transportkosten nach Aufwand abgerechnet.

Bei Inanspruchnahme des Lieferservice gewährt uns der Kunde eine Toleranzzeit von ca. 30 Minuten, da es im Rahmen des Verkehrsaufkommens in unserer Stadt zu Verzögerungen kommen kann.

Die Lieferung ist bei Erhalt auf Vollständigkeit zu überprüfen, da spätere Reklamationen nicht mehr anerkannt werden können.

Leihgeschirr und Ausstattung

Die Leihgebühr für Geschirr, Mobiliar sowie Ausstattung gelten für 1-3 Tage.

Werden Glas- und Porzellantteile in ungereinigtem Zustand zurückgegeben, werden zusätzlich 50 % der Leihkosten erhoben.

Werden Fehlmengen bei der Rückgabe des ausgeliehenen Gegenstandes festgestellt, wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Sonn- und Feiertagszuschlag

An Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich 15 % auf die gesamte Leistungen, ausgenommen Ausleihkosten, erhoben.

Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erfolgt in bar bei Anlieferung oder auf Rechnung und ist innerhalb von 14 Tagen ohne Abzüge zu begleichen.

Beachten Sie bitte das Infoblatt zu den Inhaltsstoffen unserer Lebensmittel.

Katalog gültig ab 1. Februar 2018

Allergene und Zusatzstoffe

Enthält folgende Allergene:

- A** : glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B** : Krebstiere
- C** : Eier
- D** : Fisch
- E** : Erdnüsse
- F** : Soja
- G** : Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
- H** : Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie)
- I** : Sellerie
- J** : Senf
- K** : Sesamsamen
- L** : Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M** : Lupinen
- N** : Weichtiere

Enthält folgende Zusatzstoffe:

- 1** : mit Konservierungsstoff
- 2** : mit Geschmacksverstärker
- 3** : Mit Antioxidationsmittel
- 4** : mit Farbstoff
- 5** : mit Phosphat
- 6** : Mit Süßungsmittel
- 7** : koffeinhaltig
- 8** : chininhaltig
- 9** : geschwärzt
- 10** : enthält Phenylalaninquelle
- 11** : geschwefelt