Auszüge aus der Preisliste Nr. 35

Gültig ab 01.04.2026

Rothert
Catering & Events

... denn Ihre Gäste erwarten das Beste!

Bänschstrasse 83
10247 Berlin
Telefon: 0 30 / 42 01 48 68
Telefax: 0 30 / 48 62 25 13
www.rothert-catering.de
info@rothert-catering.de

Inhaltsverzeichnis

Canapés	3
Canapés XXL	4
Baguettes und Sandwiches	5
Halbe belegte Brötchen	6
Delikate Häppchen	7
Salate	8
Spezialitätenteller	9
Suppen	10
Warme Speisen	11
Kalte Platten	12 – 13
Kleine Büfetts	14 – 19
Mittlere Büfetts	20 – 22
Große Büfetts	23
Desserts	24
Getränke	25 – 26
Geschirr	27
Equipment	28 – 29
Veranstaltungsservice	30
Geschäftsbedingungen	31
Referenzen	32

Fotos:
Manuela Zydor

Gestaltung:
Catering Rothert

Fingerfood & Co

Canapés

kleine delikate Häppchen
auf frischen Brotsorten
mit dekorativer Garnitur
Preis pro Stück

CANAPÉS
MIT FLEISCH, BRATEN ODER KÄSE

0101	Ungarische Salami	1,90
0102	Humus klassisch	1,90
0103	Humus pikant	1,90
0104	Hähnchenbrust	1,90
0105	Putenbrust	1,90
0106	Wacholderschinken	1,90
0107	Lachsschinken	1,90
0108	Kasslerbraten	1,90
0109	Jungschweinbraten	1,90
0110	Verschiedene Frischkäsecremes	1,90
0111	Französischer Camembert	1,90
0112	Verschiedene Schnittkäsesorten	1,90
0113	Edelpilzkäse	1,90
0114	Verschiedene Fetakäsecremes	2,10
0115	Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	**34,00**

CANAPÉS MIT FISCH

0201	Norwegischer Räucherlachs	2,80
0202	Makrelenfilet	2,80
0203	Geräucherter Rollmops	2,80
0204	Zart geräuchertes Forellenfilet	2,80
0205	Matjesfilet	2,80
0206	Pikante Dorschleber	2,80
0207	Ei mit Kaviar	2,80
0208	Scampis mit Dillsoße	2,80
0209	Gekochtes Ei mit Matjesfilet	2,80
0210	Auswahl aus dem Sortiment 10 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	**26,00**

Fingerfood & Co

Canapés XXL

große delikate Häppchen
auf frischen Brotsorten
mit dekorativer Garnitur
Preis pro Stück

CANAPÉS XXL
MIT FLEISCH, BRATEN ODER KÄSE

0301	Ungarische Salami	2,80
0303	Roastbeef	3,20
0304	Leberpastete	2,50
0305	Hähnchenbrustfilet	2,70
0306	Putenbrustfilet	2,70
0307	Wacholderschinken	2,70
0308	Lachsschinken	2,70
0309	Serrano-Schinken	3,30
0310	Kasslerbraten	2,80
0312	Geräuchertes Schweinefilet	3,30
0313	Hackepeter (nicht im Sommer)	2,70
0314	Verschiedene Frischkäsecremes	2,50
0315	Französischer Camembert	2,80
0316	Verschiedene Schnittkäsesorten	2,70
0317	Edelpilzkäse	2,80
0318	Verschiedene Fetakäsecremes	3,10
0319	Verschiedene Käsekränze	2,70
0320	Mozzarella, Tomate, Basilikum	2,70
0322	Humus klassisch	2,70
0323	Humus pikant	2,70

0321	Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	**53,00**

CANAPÉS XXL MIT FISCH

0401	Norwegischer Räucherlachs	3,30
0402	Makrelenfilet	3,20
0404	Zart geräuchertes Forellenfilet	3,30
0405	Matjesfilet	3,10
0406	Pikante Dorschleber	3,30
0407	Ei mit Kaviar	3,10
0408	Scampis	3,50
0409	Krabben mit Ei	3,20
0410	Gekochtes Ei mit Matjesfilet	3,00
0411	Gekochtes Ei mit Sardellenring	3,20

0412	Auswahl aus dem Sortiment 10 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	**32,00**

Fingerfood & Co

Vollkorn & Sandwiches

reichhaltig garniert
Preis pro Stück

1/2 BELEGTE VOLLKORNBRÖTCHEN MIT FLEISCH, BRATEN ODER KÄSE

0501	Ungarische Salami	2,80
0502	Mett aus dem Rauch	2,80
0505	Hähnchenbrust	3,30
0506	Putenbrust	3,10
0507	Wacholderschinken	3,30
0508	Lachsschinken	3,30
0510	Kasslerbraten	3,30
0511	Jungschweinbraten	3,30
0514	Verschiedene Käsecremes	2,80
0515	Französischer Camembert	3,00
0516	Verschiedene Schnittkäsesorten	2,80
0518	Verschiedene Fetakäsecremes	3,40
0519	Räucherlachs	3,30
0520	Mozzarella, Tomate, Basilikum	3,00
0521	Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	**59,00**

SANDWICHES MIT TOMATE, GURKE, SALAT UND:

0601	Frischkäse	2,15
0602	Eischeiben	2,15
0603	Hähnchenbrust	2,25
0604	Kasslerbraten	2,25
0605	Schweinebraten mit Meerrettich	2,25
0606	Mozzarella und Basilikum	2,45
0607	Käse und Saftschinken	2,45
0608	Räucherlachs mit Dillsoße	2,75

WRAPS MIT:

0610	Hähnchenbrust	3,95
0611	Räucherlachs	3,95
0612	Salat und Feta	3,95

Fingerfood & Co

Halbe belegte Brötchen

verschieden belegte Brötchen
mit frischer dekorativer Garnitur
Preis pro Stück

1/2 BELEGTE BRÖTCHEN MIT FLEISCH, BRATEN ODER KÄSE

0701	Ungarische Salami	2,20
0702	Mett aus dem Rauch	2,20
0703	Leberpastete	2,20
0704	Hähnchenbrustfilet	2,30
0705	Putenbrust	2,30
0706	Wacholderschinken	2,30
0707	Lachsschinken	2,30
0708	Kasslerbraten	2,30
0709	Jungschweinbraten	2,30
0710	Hackepeter (nicht im Sommer)	2,40
0711	Hackbraten	2,20
0712	Verschiedene Frischkäsecremes	2,10
0713	Französischer Camembert	2,10
0714	Verschiedene Schnittkäsesorten	2,10
0715	Edelpilzkäse	2,10
0716	Verschiedene Fetakäsecremes	2,30
0717	Verschiedene Käsekränze	2,10
0718	Mozzarella, Tomate, Basilikum	2,20
0719	Rührei	2,10
0720	Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	**39,00**

1/2 BELEGTE BRÖTCHEN MIT FISCH

0801	Norwegischer Räucherlachs	3,30
0802	Makrelenfilet	3,20
0804	Zart geräuchertes Forellenfilet	3,30
0805	Matjesfilet	3,10
0806	Pikante Dorschleber	3,30
0807	Krabben und Ei	3,20
0808	Ei mit Kaviar	3,10
0809	Rührei mit Schnittlauch und Lachs	3,10
0810	Auswahl aus dem Sortiment 10 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	**32,00**

Aufpreis für glutenfreie Brötchen.

Fingerfood & Co

Delikate Häppchen

erlesene Köstlichkeiten
liebevoll garniert
für den exklusiven Anlass
je 10 Stück

HERZHAFTE KLEINIGKEITEN

0901	Gefüllte Roastbeefröllchen	21,50
0902	Hähnchensticks mit Teriyaki-Dip	20,50
0903	Medaillon vom Jungschweinfilet	31,50
0905	Kleine Schweineschnitzel	21,50
0906	Hausgemachte Bouletten	17,50
0907	Hähnchenunterschenkel	16,50
0908	Gemüsebratlinge mit Kräuterquark	23,50
0909	Putenbrust mit Mandelkruste	20,50
0910	Empanadas mit Gemüsefüllung	17,50
0911	Rollmops	14,40
0912	Laugenbrezel mit Meersalz	18,50
0913	Gefüllte Birne mit Roquefort	21,50
0914	Hähnchen-Paprika-Sticks	21,50
0915	Mini-Hamburger	27,50

COCKTAILHÄPPCHEN

1001	Minipasteten mit Lebercreme	12,50
1002	Minipasteten mit Käsecreme	12,50
1003	Kokos-Hähnchenspieße	18,50
1004	Pikante Garnelen auf Feldsalat	22,50
1005	Gefüllte Champignonköpfe	16,50
1006	Hackbällchen mit Chili und Pistazien	16,50
1007	Käsehäppchen auf Ananas	16,50
1008	Mozzarella-Cocktailtomaten-Sticks	16,50
1009	Honigmelone mit Parmaschinken	20,50
1010	Pflaumen im Speckmantel	14,50
1011	Melone-Schinken-Mozzarella-Spieße	16,50
1012	Mediterrane Gemüsespieße	24,50
1013	Hackbällchen mit Backpflaume	18,50

GEFÜLLTE 1/2 EIER GARNIERT

1101	mit schwarzem/rotem Kaviar	14,50
1102	mit Seelachsschnitzel	13,50
1103	mit Nordmeerkrabben	15,50
1104	mit Rächerlachsstreifen	15,50
1105	mit Forellenkaviar	17,50
1106	mit Matjesfilet	14,50
1108	mit Oliven	13,50
1109	mit Sardellen	13,50

1110	Auswahl aus Sortiment 20 Stück **ZUM VORTEILSPREIS VON**	27,00

Salate

Frisch & Gesund

hausgemachte Salatvariationen
und Cocktails, dekorativ angerichtet
500 g / 1.000 g

MAYONNAISENSALATE

1201	Hausgemachter Kartoffelsalat	8,00/14,60
1202	Geflügelsalat mit Mandarinen	8,30/15,30
1204	Bunter Käsesalat	8,00/14,60
1205	Hausgemachter Fleischsalat	8,00/14,60
1206	Eiersalat	8,00/14,60
1207	Coleslaw	8,00/14,60

SALATE OHNE MAYONNAISE

1301	Speckkartoffelsalat	8,00/14,60
1302	Rindfleischsalat	8,00/14,60
1303	Heringssalat	8,00/14,60
1304	Häckerlesalat	8,00/14,60
1305	Couscoussalat	8,00/14,60
1306	Gurkensalat mit Dillsahne	8,00/14,60
1307	Tomaten-Lauchzwiebel-Salat	8,00/14,60
1308	Möhrensalat mit Rosinen	8,00/14,60
1309	Grüne Bohnensalat	8,00/14,60
1311	Weißkrautsalat mit Möhren	8,00/14,60
1312	Thunfischsalat	8,00/14,60
1313	Brokkoli-Schinkensalat	8,30/15,30
1314	Hausgemachter Nudelsalat	8,30/15,30
1315	Nudelsalat mit Ruccola, Kirsch-tomaten, Parmesan + Trüffelöl	10,9/20,40

EXOTISCHE SALATE

1401	Reissalat mit Curry & Ananas	8,30/15,30
1403	Mexikanischer Maissalat	8,30/15,30
1404	Griechischer Salat mit Fetakäse	8,30/15,30
1405	Hirtensalat mit Thunfisch	8,30/15,30
1406	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	8,80/16,00
1407	Garnelensalat	10,9/20,40
1408	Ruccola mit Parmeganokäse und Kirschtomaten (200g o. 400g)	8,80/16,00
1409	Obstsalat aus frischen Früchten	10,9/20,40

SOßEN UND DIPS (200g)

1501	Senf-Dill-Soße	4,95
1502	Sahne-Meerrettich	3,95
1503	Aioli	4,95
1504	Tzatziki	3,60
1505	Gorgonzola-Dip	5,50
1506	Barbequesoße	4,95
1507	Mango-Chutney	4,95
1508	Preiselbeersoße	4,95
1509	Guacamole	5,50

Spezialitätenteller

Köstliche Kreationen

für Kenner und Genießer
als Auftakt oder zwischendurch

1601 **FRISCHGEMÜSEPLATTE**
Möhren, Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Staudensellerie, Paprika und Radieschen, dazu Kräuterquark-Dip und Roggenstange 29,50

1602 **MEDITERRANE VORSPEISEN**
verschiedene marinierte Gemüse und Meeresfrüchte, eingelegter Fetakäse, grüne und schwarze Oliven, Pflaumen im Speckmantel und Ciabatta 59,50

1604 **TEX-MEX-PLATTE**
Empanadas mit pikanter Fleischfüllung, Chickenwings, mexikanische Hackbällchen, Maisbratlinge, scharfe Käsecräcker, Tomaten-Chili-Dip, Avocadodip (Guacamole), ca. 50 Teile 59,50

1605 **KATERFRÜHSTÜCK**
Rollmops, Delikatessgurken, kleine Bouletten, Schmalztopf, Käse- und Schinkenmix, marinierte Paprika, dazu rustikaler Brotkorb 59,50

1606 **SPEZIALITÄTEN-TELLER**
12 versch. Canapés, 4 Obstspieße, 4 Mozzarella-Cocktailtomaten-Sticks 39,50

1607 **TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE**
mit Basilikum, Ciabatta, Balsamicoessig und Olivenöl 39,50

Suppen

Schmackhafte Suppen

heiß serviert im Suppentopf,
wahlweise mit Brötchen,
Baguette oder Mini-Flutes
ab 10 Personen
Preis pro Portion
0,25 ltr. / 0,5 ltr.

FEINE SUPPEN

1701	Möhren-Orangensuppe	3,45/6,50
1702	Zucchinicremesuppe mit gerösteten Mandeln	3,45/6,50
1703	Brokkolicremesuppe	3,45/6,50
1704	Pilzrahmsuppe aus Mischpilzen	3,45/6,50
1705	Kartoffelsuppe mit Speck	3,45/6,50
1706	Spargelcremesuppe	3,45/6,50
1707	Kürbiscremesuppe mit Ingwer	3,45/6,50
1708	Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Croutons	3,45/6,50
1709	Entensuppe mit Mango	3,45/6,50
1710	Feine Gulaschsuppe	3,45/6,50
1711	Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne	3,45/6,50
1713	Asiatische Gemüsesuppe	3,45/6,50

VEGANE SUPPEN MIT KOKOSMILCH

1714	Indische rote Linsensuppe	4,50/7,50
1715	Kurkuma Kartoffelsüppchen	4,50/7,50
1716	Gemüse Curry	4,50/7,50
1717	Chili sin carne	4,50/7,50

EINTÖPFE

1801	Erbseneintopf mit Speck	6,50
1802	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch	6,50
1803	Linsensuppe mit Würstchen	6,50
1805	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	6,50
1806	Ungarischer Kesselgulasch	6,50
1807	Chili con carne	6,50

Warme Speisen

Spezialitäten des Hauses

frisch zubereitet und heiß
in Warmhaltegeräten geliefert
ab 10 Personen
Preis pro Person

2001	**SCHWEINEKRUSTENBRATEN** auf Sauerkraut	17,50
2002	**KASSLERRÜCKENBRATEN** mit Gemüse der Saison	17,50
2003	**LACHSFILET** mit Gemüsedecke und Dillsoße	17,50
2004	**BOEUF „STROGANOFF"** Geschnetzeltes vom Rind mit Champignons und Dillgurke	17,50
2005	**GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST** mit Spinat und Mozzarella	17,50
2008	**WIENER RAHMGESCHNETZELTES** vom Kalb	17,50
2007	**HÄHNCHENGESCHNETZELTES** mit Paprika und Pilzen	17,50
2011	**2 KLEINE SCHWEINSHAXEN** mit Sauerkraut	22,90
2012	**THAI-CURRY-HUHN**	17,50

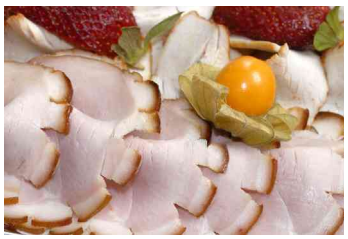
Dazu reichen wir wahlweise:
Petersilienkartoffeln, Reis,
Kartoffelpüree,
Kartoffelgratin oder Nudelauflauf

2006	**SPINAT-LACHS-KARTOFFELGRATIN**	15,50
2009	**GEMÜSECURRY** nach Art des Hauses	14,50
2010	**MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE** mit Rosmarinkartoffeln	14,50

Kalte Platten

Delikatessen

Braten-, Schinken-,
Fisch- oder Käsevariationen
für festliche Anlässe jeder Art
fein garniert



2101 **GEMISCHTE PLATTE**
Kassler- und Schweinerückenbraten, Schnittkäse und französischer Camembert, Putenbrust, Saftschinken, Ungarische Salami, Wacholder- und Lachsschinken, halbe gefüllte Eier mit Kaviar
für 3 Personen 49,50
für 5-6 Personen 74,90

2102 **BRATENPLATTE**
Schweinefiletmedaillons, garnierte Hackbällchen, Putenbraten, Kasslerrücken- und Schweinebraten mit Meerrettich, Hähnchenbrust
für 3 Personen 49,50
für 5-6 Personen 74,90

2103 **KÄSEPLATTE**
Französischer Camembert, Schnittkäse, Käsekränze, Käsehäppchen, Edelpilzkäse, Räucherkäse, Kräutercamembert
für 3 Personen 49,50
für 5-6 Personen 74,90

2104 **SCHINKENPLATTE**
Lachs- und Kräuterlachsschinken, Wacholderschinkenrose, Saftschinkenröllchen mit Spargel gefüllt, mediterraner Schinken, Meerrettich
für 3 Personen 49,50
für 5-6 Personen 74,90

2105 **KASSLERPLATTE**
Kasslerrückenbraten und Kasslerfilet aus dem Rauch
für 3 Personen 49,50
für 5-6 Personen 74,90

2106 **ROASTBEEFPLATTE**
Rosa gebratenes Roastbeef, Paprika, marinierte Perlzwiebeln, Meerrettich
für 3 Personen 54,90
für 5-6 Personen 79,90

Kalte Platten

Delikatessen

Braten-, Schinken-,
Fisch- oder Käsevariationen
für festliche Anlässe jeder Art
fein garniert

2107	**FILETPLATTE** vom Rind, Kalb und Schwein, Sc. Choron, gefüllte Tomaten, pikanter Kräuterdip **für 5-6 Personen**	**109,00**
2108	**FISCHPLATTE** Räucherlachsrose mit Senf-Dill-Soße, Sprotten, geräucherte Forelle, geräucherte Makrele, 1/2 gefüllte Kaviareier **für 3 Personen** **für 5-6 Personen**	 **49,90** **74,90**
2109	**RÄUCHERLACHSPLATTE** Feinster Räucherlachs mit einer pikanten Senf-Dill-Soße **für 3 Personen** **für 5-6 Personen**	 **46,50** **69,90**
2110	**HUMMER** mit Garnitur	**79,90**
2111	**HACKEPETERIGEL** ca. 1 kg (nicht im Sommer)	**22,90**
2112	**GARNIERTE BUTTERPLATTE** **ab 3 Personen** **PREIS PRO PERSON**	 **1,80**
2113	**BROTKORB** verschiedene Brot- und Brötchensorten **ab 5 Personen** **PREIS PRO PERSON**	 **1,70**

Kleine Buffets

Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN

2201 **BERLINER BUFFET**
Kassler und Schweinekrustenbraten auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln, hausgemachter Nudelsalat, Berliner Bouletten, Rollmops, Schmalztopf, Delikatessgurken, Auswahl aus Braten- und Käse-variationen, Brotkorb, Butterplatte, Rote Grütze mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON **27,50**

2202 **BAYERISCHES BUFFET**
kleine Haxen, Sauerkraut, Leberkäse, Weißwürste mit süßem Senf, Dampfkartoffeln, Schinkenplatte, Käseplatte, Laugenbrezeln, Weißkrautsalat, Brotkorb, Butterplatte, Quarkschnecken
PREIS PRO PERSON **28,50**

2204 **MEDITERRANES BUFFET**
Paella mit Huhn, Pflaumen im Speckmantel, Honigmelone mit Parmaschinken, Mozzarella-Cocktail-tomaten-Sticks, Backkartoffeln mit Tzatziki, Souflaki und Bifteki, Empanadas mit Gemüsefüllung, Marinierte Zucchini, Aubergine, Tomaten und Oliven, Ciabatta, Mangojoghurt
PREIS PRO PERSON **27,50**

Kleine Buffets

Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 20 PERSONEN

2207 **ASIATISCHES BUFFET**
Curry-Reis mit Gemüse, Ananas-Putengeschnetzeltes in Kokosmilch, asiatischer Salat, Yakitori-Spießchen, Fleischbällchen, scharfes Weißkraut mit Sojaeiern, Papadam, Glückskekse, Fladenbrot
PREIS PRO PERSON **27,50**

2208 **ORIENTALISCHES BUFFET**
Hähnchen-Couscous, mariniertes und frittiertes Gemüse, geschmorte Lammkeule, Kurkuma-Kartoffeln, Riesen Bohnen, Tomaten-Zwiebelsalat mit Ölsardinen, verschiedene Fetakäsecremes, Fladenbrot, Joghurt mit frischen Früchten
und Minze
PREIS PRO PERSON **27,50**

Kleine Buffets

Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN

2209 **KLASSISCHES BUFFET**
Putenrahmgeschnetzeltes mit Risi-Bisi, Käsehäppchen auf Ananas, Hackbällchen,
Hähnchenschlegel, gefüllte Champignonköpfe, Auswahl aus Schinken- und Käsevariationen, Brokkoli-Schinken-Salat, Ruccula-Salat mit Cocktailtomaten, Parmeganokäse und Balsamico-Dressing, Butterplatte, Brotkorb, Zitronencreme
PREIS PRO PERSON **27,50**

2211 **VEGETARISCHES BUFFET**
gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, Ratatouille, gefüllte Champignonköpfe, Blätterteig mit Gemüsefüllung, rustikale Käseplatte, Eiersalat,
Maisbratlinge mit Kräuterquark, Butterplatte mit Kräuterbutter, Brotkorb,
Beerenobst mit Schlagsahne
PREIS PRO PERSON **27,50**

Kleine Buffets

Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN

2212 **BRUNCH BUFFET**
Hackbällchen in Tomatensoße, Puten-Ananas-Ragout, Butterreis, halbe gefüllte Eier, Quark mit Lauchzwiebeln und Kräutern, Marmelade, Müsli, Honig, Joghurt mit Früchten, Auswahl aus Käse-, Braten-, Salami- und Schinkenvariationen, Eiersalat, Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum, Blechkuchen, Obstplatte, Butterplatte, Brotkorb
PREIS PRO PERSON **27,50**

2213 **JUGENDWEIHE- UND KONFIRMATIONSBUFFET**
Putenbrust in Backpflaumensoße, Kartoffelpüree, Bouletten mit Perlzwiebeln,
halbe gefüllte Kaviareier,
gemischte Schinken-, Käse- und Bratenplatte, Räucherlachsrose, Senf-Dillsauce, Meerrettich-Dip, Geflügelsalat, Kartoffelsalat, Butterplatte, Brotkorb, Obstetagere
PREIS PRO PERSON **27,50**

2214 **EINSCHULUNGSBUFFET**
Spaghetti Bolognese mit Käse, feines Filetgulasch vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Mini-Hamburger, gemischte Käse-, Schinken- und Bratenauswahl, Tomaten-Mozzarella-Salat, Butterplatte, Brotkorb, Wackelpudding mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON **27,50**

Kleine Buffets

Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN

2215 **BBQ BUFFET**
(zum Grillen vorbereitet)
würzige Puten-Curry-Steaks, eingelegte Bratwürste, marinierte Schweinenackensteaks, Gemüsespieße, Kräuter- und Knoblauchbaguettes, amerikanischer Kartoffelsalat, Salat „Caesar", Waldorfsalat, Frischgemüsesticks mit Kräuterquarkdip, Guacamole, BBQ-Sauce, Mangochutney, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Brotkorb, Muffins
PREIS PRO PERSON **27,50**

2216 **GRILL BUFFET**
(zum Grillen vorbereitet)
Hähnchenteile in Chili-Honig, marinierte Holzfällersteaks, deftige Nürnberger Würstchen, Backkartoffeln in Folie dazu Tzatziki, BBQ-Sauce, scharfer Curry-Dip, Mango-Chutney, Senf und Ketchup, Nudelsalat mit frischen Kräutern, eingelegte Gemüse mediterraner Art, Gewürzgurken, Tomatensalat mit Zwiebeln, Halloumi, Kräuterbutter, Brotkorb
PREIS PRO PERSON **27,50**

2217 **WEIHNACHTSBUFFET**
Entenkeule mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln, gefüllte halbe Kaviareier, Käsehäppchen auf Ananas, gemischte Auswahl von Käse und Schinken, Lachsplatte, Geflügelsalat mit Mandarinen, Butterplatte, Brotkorb, Karamelcreme mit Mandeln
PREIS PRO PERSON **27,50**

Kleine Buffets

Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN

2218 **KALTE PLATTEN BUFFET**
Käse-, Braten-, Schinken-
und Butterplatte, Brotkorb,
dazu 2 hausgemachte Salate
Ihrer Wahl
PREIS PRO PERSON **22,50**

2219 **MÄNNERABEND-FUßBALL-BUFFET**
Biergulasch mit deftigem Brot,
hausgemachter Kartoffelsalat,
Bouletten, kleine Schnitzel,
1/2 belegte Brötchen mit Käse,
Salami, Braten und Schinken,
Rollmops, Delikatessgurken,
Rote Grütze mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON **27,50**

2220 **WELLNESS BUFFET**
bunter Gemüseauflauf,
Hähnchencurry und Reis,
Tomate-Mozzarella mit
Balsamicodressing,
Gemüsebratlinge mit Kräuterdip,
Joghurt mit Früchten
PREIS PRO PERSON **27,50**

Andere große oder kleine Buffets kalkulieren wir Ihnen gern und unverbindlich – zum Beispiel für folgende Anlässe:

Taufe, Hochzeit, Geburtstag, Einschulung, Jugendweihe, Konfirmation, Kinderfest, Firmenjubiläum, Geschäftseröffnung etc.

Mittlere Buffets

Für das besondere Fest

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 30 PERSONEN

2401 **HOCHZEITSBUFFET**
Wiener Rahmgeschnetzeltes, Lachsfilet mit Gemüsedecke dazu Petersilienkartoffeln, Spargel mit Sauce Hollandaise, Möhren- und Erbsenbeilage, Platte mit verschiedenen Käsesorten, delikate Fischplatte mit Räucherlachsrose und edlen Fischvariationen, Aioli, Meerrettich-Dip, Senf-Dill-Sauce, Variationen von verschiedenen Fleischmedaillons, halbe gefüllte Kaviareier, pikante Hackbällchen, Ananas-Puten-Spieße, Lachsröllchen auf Ruccola, Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Platte, gefüllte Schinkenröllchen, exotischer Krabbensalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Kraut-Mango-Salat mit Erdnüssen, frischer Gurkensalat mit Dill, garnierte Butterplatte mit Kräuterbutterrose, Brotkorb, Obstetagere, Mousse au Chocolat
PREIS PRO PERSON **79,90**

2402 **SCHAUSTÜCK**
geräucherte Lachsforelle
auf Ruccolasalat
mit Cocktailtomaten
und Senf-Dill-Sauce **79,00**

2403 **JUBILÄUMSBUFFET**
Schweineschnitzel, Kartoffel-Champignon-Gratin, pikante garnierte Hackbällchen, gefüllte Champignonköpfe, Tomaten-Mozzarella-Sticks, halbe gefüllte Lachs-Kaviar-Eier, Braten-, Salami- und Schinkenvariation, rustikale Käseplatte, Platte mit feinen Fischvariationen, grüne Blattsalate mit Gurken, Cocktailtomaten und Joghurtdressing, bunter Nudelsalat, garnierte Butterplatte, Brotkorb, süß gefüllte Teigtaschen, Mangojoghurt mit Minze
PREIS PRO PERSON **35,50**

Mittlere Buffets

Für das besondere Fest

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 30 PERSONEN

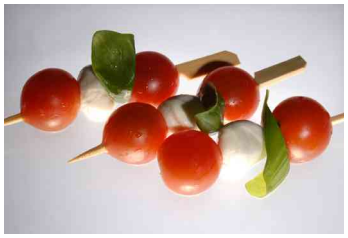
2404 **BRANDENBURGER BUFFET**
Schweinerücken im Honigmantel mit Kaisergemüse
und Kartoffelpüree, Heringssalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln, Spreewälder Gurken, Sülze mit Schnittlauch-Remoulade, Weißkäse mit Spreewälder Leinöl, Wurst- und Schinkenspezialitäten von Brandenburger Höfen (Lausitzer Schinken, Märkische Landsalami, Knoblauchknacker, Gutsmettwurst und Schinken aus der Schorfheide), Platte von geräucherten Fischen aus Brandenburger Seen mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich, deftige Brandenburgische Käseplatte, Weißkrautsalat mit Möhren und Äpfeln, Butterplatte, Brotkorb, Rote Grütze mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON **27,50**

2405 **RUSTIKALES BUFFET**
Schlachteplatte mit Kassler, Blutwurst und Knacker
auf Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln und grüne Speckbohnen, pikante Hackbällchen, Spreewälder Gurken, Sülze mit Remouladensauce, sauer eingelegte Heringsröllchen, Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln, frischer Kräuterquark, Platte mit delikaten Braten-, Schinken- und Salamivariationen, Bauernkartoffelsalat mit Speck, Weißkrautsalat, frischer Tomatensalat, Butterplatte, Brotkorb, Waldbeerengrütze mit Vanillesoße, Streuselkuchen vom Blech mit Sahne
PREIS PRO PERSON **27,50**

Mittlere Buffets

Für das besondere Fest

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 30 PERSONEN



2406 **OKTOBERFEST BUFFET**
überbackene Speckkartoffeln,
Fleischkäse, gemischter Wurstkessel
mit süßem und scharfem Senf,
deftige Käse- und Salamiplatte mit
kernigem Bauernspeck, würziger
Obatzter, Schmalztopf,
Gewürzgurken, Rettich-Wurst-Salat,
Bayerische Creme, Brezeln,
garnierte Butter-platte und
bäuerliche Brotauswahl,
Apfelkuchen vom Blech
PREIS PRO PERSON **27,50**

2408 **FINGERFOOD BUFFET**
Empanadas mit Gemüsefüllung,
Canapés mit Fisch, Käse und
Schinken, Mini-Hamburger,
pikant garnierte Hackbällchen,
Käsehäppchen auf Ananas,
gefüllte Champignonköpfe,
halbe gefüllte Kaviareier,
Tomaten-Mozzarella-Sticks,
kleine Obstspieße
PREIS PRO PERSON **27,50**

Große Buffets

Exklusiv und appetitlich

für Firmenfeste und Empfänge
ab 50 PERSONEN

2301 **RICHTFEST BUFFET**
Schweinekrustenbraten und Kasslerrückenbraten auf Sauerkraut mit Kartoffeln, Bouletten, Schinkenplatte, Bratenplatte, Räucherlachsplatte, Käseplatte, Kartoffelsalat, Möhrensalat mit Apfel und Rosinen, Tomaten-Mozzarella-Salat, gemischter Salat mit Schafskäse, Brotkorb, Butterplatte, Blechkuchen
PREIS PRO PERSON **27,50**

2302 **GALA BUFFET**
Wiener Rahmgeschnetzeltes, mit Pistazien gefülltes Schweinefilet dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Buttergemüse, Petersilienkartoffeln, Risi-Bisi, Kartoffel-Gemüse-Gratin, Medaillonplatte, Roastbeefplatte, halbe gefüllte Eier, Skandinavische Fischplatte, Burgunder Bratenplatte, Holländische Käseplatte, frische Salate, Obstkorb, Brotkorb, Butterplatte, Karamellcreme mit Mandelscheiben, Erdbeercreme, Tiramisu
PREIS PRO PERSON **42,50**

2303 **ABIBALL BUFFET**
Kesselgulasch, Gemüseauflauf, verschiedene Pizzen, knusprige Hähnchenschlegel, Bouletten, Braten-, Schinken- und Salamivariationen, rustikale Käse-platte, Lachsplatte, Kartoffelsalat, Nudelsalat ohne Mayonnaise, Butterplatte, Brotkorb, Limetten-Quark-Creme, Rote Grütze mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON **27,50**

...und zum Schluss

Desserts

portionsweise angerichtet
und liebevoll garniert
Preis pro Portion
ab 5 Portionen

DESSERTS

2601	Karamellcreme mit Schokosoße	2,95
2602	Rote Grütze mit Vanillesoße	2,95
2603	Erdbeercreme mit Minze	2,95
2604	Bunter Wackelpudding mit Vanillesoße	2,95
2605	Pfirsichgrieß mit Waldbeersoße	2,95
2606	Mangojoghurt	2,95
2607	Frischer Obstsalat mit Vanillesoße	2,95
2608	Zitronencreme	2,95
2609	Mousse au Chocolat	2,95
2611	Mangomousse	2,95
2612	Vanillecreme	2,95
2614	Bananen-Schoko-Mousse	2,70
2617	**OBSTPLATTE** versch. einheimische und exotische Früchte der Saison **ab 10 Personen** **PREIS PRO PERSON**	2,70
2618	**GROSSER OBSTKORB** versch. einheimische und exotische Früchte der Saison	49,90
2619	**OBSTETAGERE** versch. einheimische und exotische Früchte der Saison	32,00
2620	**OBSTSPIEß** verschiedene Früchte der Saison **PREIS PRO STÜCK**	3,10

GEBÄCK / KUCHEN

2621	Blechkuchen (versch. Sorten) **Stück**	2,85
2622	Croissants **Stück**	1,85
2623	Gebäck (Kekse o. Salzgebäck) **pro Schale**	3,90
2624	Mini Apfeltaschen **Stück**	1,15
2625	Mini Rosinenschnecken **Stück**	1,15

Getränke

Alkoholfreie Getränke

alle Getränke können auf
Kommissionsbasis abgerechnet werden.
Ein Mindestverbrauch wird nicht festgelegt.
Gläser sind im Preis enthalten.

HEISSGETRÄNKE

2701	**Kaffee**	
	2,5l Thermoskanne (20 Tassen)	32,00
2702	**Tee**	
	2,5l Thermoskanne (20 Tassen)	32,00

ALKOHOLFREIE KALTGETRÄNKE

	0,2 Liter	
2801	Schweppes Ginger Ale	2,00
2802	Schweppes Tonic Water	2,00
2803	Schweppes Bitter Lemon	2,00
2804	Apfelsaft	1,85
2805	Orangensaft	1,85
	0,25 Liter	
2901	Mineralwasser	1,60
	0,33 Liter	
3001	Coca Cola	1,90
3002	Fanta	1,90
3003	Sprite	1,90
	0,7 Liter	
3101	Mineralwasser (normal)	2,65
3102	Mineralwasser (medium)	2,65
	1,0 Liter	
3201	Coca Cola	3,25
3202	Fanta	3,25
3203	Sprite	3,25
3204	Apfelsaft	6,15
3205	Orangensaft	6,15
3206	Mineralwasser	2,95
3207	Multivitaminsaft	5,15

Andere Getränke auf Anfrage.

Getränke

Alkoholische Getränke

alle Getränke können auf
Kommissionsbasis abgerechnet werden.
Ein Mindestverbrauch wird nicht festgelegt.
Gläser sind im Preis enthalten.

WEISSWEIN

3301	Chardonnay Ribeaupierre (Frankreich) 1,00 l	12,50
3302	Weißburgunder halbtrocken (Deutschland) 1,00 l	12,50
3303	Riesling 5a trocken (Hessen) 1,00 l	12,50

ROTWEIN

3403	Merlot Ribeaupierre (Frankreich) 0,75 l	9,90
3401	Spätburgunder (Hessen) 1,00 l	12,50
3402	Portugieser (Pfalz, Callstadt) 1,00 l	12,50

SEKT UND PROSECCO

3501	Rotkäppchen 0,75 l (trocken, halbtrocken, mild)	12,50
3504	Freixenet 0,75 l	14,50
3502	Mumm (trocken) 0,75 l	14,50
3503	Prosecco 0,75 l	12,50

FLASCHENBIER

3601	Clausthaler (alkoholfrei)	2,95
3602	Bitburger, Radeberger, Köstritzer	2,95
3603	Schöfferhofer	2,95
3604	versch. Funbiere 0,33 l	2,15

FASSBIER

3702	Radeberger Bier 50 l Fass	219,00
3703	Berliner Pilsner 50 l Fass	219,00
3704	Felsgold 30 l Fass	119,00
3705	Felsgold 50 l Fass	189,00
3801	**ROTHERT-BIER, 50 l Fass** UNSERE HAUSMARKE (naturtrüb – hell oder dunkel) Ein Hochgenuss der deutschen Braukunst.	229,00
4406	**Zapfanlage mit CO2-Flasche**	39,50

Andere Getränke auf Anfrage.

Geschirr

Mietpreis

für Besteck, Geschirr,
Gläser und Zubehör

BESTECK

4001	Messer	0,15
4002	Gabel	0,15
4003	Löffel	0,15
4004	Kaffeelöffel	0,15
4005	Anlegebesteck	0,25
4006	Suppenkelle	0,25
4007	Würstchenzange	0,25
4008	Tortenheber	0,25

GESCHIRR

4101	Kaffeetasse	0,20
4102	Kaffeepott	0,20
4103	Untertasse	0,20
4104	Mittelteller	0,20
4105	Großer Teller	0,20
4106	Suppenschale / Suppenteller	0,20

GLÄSER

4201	Weinglas, universell	0,25
4202	Sektglas	0,25
4203	Mehrzweckglas	0,25
4204	Bierglas	0,25

ZUBEHÖR

4301	Teelichthalter mit Teelicht	0,50
4302	Aschenbecher	0,50
4303	Salz- und Pfefferstreuer	0,25
4304	Dressingkännchen	0,25

Größere Mengen und besondere
Wünsche werden gesondert kalkuliert.

Equipment

Mietpreis

für Tische, Bierzapfanlagen,
Zelte oder Blumendekorationen

4401	**THERMO-KAFFEESPENDER** auch für Tee oder andere Heißgetränke, Inhalt 20 Tassen	10,50
4402	**SUPPENTOPF** Warmhaltegerät	6,00
4403	**CHAFING DISH** Warmhaltegerät mit Elektroheizer	9,00
4409	**ELEKTROHEIZER** für Chafing Dish	5,00
4404	**KAFFEEMASCHINE** mit 2 Kannen	20,00
4405	**FLASCHENKÜHLSCHRANK** klein	35,00
4406	**BIERZAPFANLAGE** inkl. CO2-Flasche	35,00
4407	**SÄULENGRILL** mit Holzkohle	25,00
4408	**GROSSER HOLZKOHLEGRILL** mit Zubehör und Holzkohle	45,00
4501	**BISTRO-STEHTISCH** weiß marmoriert	12,00
4502	**LICHTERKETTE** Länge 10 m	12,00
4504	**BUFFET-TISCH** 1,70 x 0,85 m	12,00
4802	**HEIZPILZ** mit Gasflasche	75,00
4601	**GROSSER SONNENSCHIRM** auf Anfrage	12,00
4703	**FEUERSCHALE** mit Feuerholz	55,00
4702	**FESTZELTGARNITUR** 1 Tisch, 2 Bänke	16,50
4503	**AUFLAGEN** für Festzeltgarnitur	4,50

Equipment

Mietpreis

für Tische, Bierzapfanlagen,
Zelte oder Blumendekorationen

50066	**FESTZELT 3 x 6 m** inkl. Auf- und Abbau	250,00
50065	**FESTZELT 4 x 8 m** inkl. Auf- und Abbau	350,00
50064	**FESTZELT 4 x 10 m** inkl. Auf- und Abbau	400,00

TISCHWÄSCHE

4901	**großes Tischtuch** 3,50 x 1,30 m	7,00
4902	**großes Tischtuch** 2,80 x 1,30 m	6,00
4903	**Tischtuch** 2,20 x 1,30 m	5,50
4904	**Tischtuch für Stehtische** 1,30 x 1,30 m	4,50
4905	**Tischhusse** für Bistrostehtisch	10,50
4906	**Banketthusse** für Bierzeltgarnitur	20,50
4907	**Skirting für Büffet** 5,00 x 0,75 m	45,00
4908	**Mülleimer** mit Tüte	3,50
4909	**Blumendekoration** klein	5,50
4910	**Blumengesteck** auf Anfrage	

Wir vermitteln verschiedene Locations:

- Räumlichkeiten aller Art
- Seminar- und Tagungsräume
- Gasträume
- Hostel-Boat u.v.m.

Veranstaltungsservice

Eventmanagement

für Veranstaltungen jeder Art
bieten wir alles aus einer Hand

Ob Unternehmenspräsentation, Empfang oder Messepräsentation, bei uns finden Sie den richtigen Ansprechpartner.

Wir kümmern uns mit unserem Fachpersonal um Ihr Event.

Veranstaltungsorganisation für:

- Tagungen und Seminare
- Messen
- Empfänge
- Richtfeste
- Hochzeiten
- Trauerfeiern etc.

Das können Sie erwarten:

- Veranstaltungsdekoration
- Veranstaltungstechnik
- Foto- und Filmarbeiten
- Künstlervermittlung
- Mobile Cocktailbar
- DJ

u.v.m.

Anfragen unter:
Tel.: 030 / 42 01 48 68

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wichtiges

Ihre Bestellung sollte möglichst frühzeitig bei uns eingegangen sein. Größere Menüs, Veranstaltungsservice und Dekorationen bestellen Sie bitte längerfristig vor dem Termin. Personenzahlen können noch bis 10 Tage vor Veranstaltungstermin geändert werden.
Bei kurzfristigen Bestellungen (bis zu 5 Werktagen vor dem Termin) erheben wir 10% Aufschlag, mindestens jedoch 25,00 EUR.

Wir liefern an allen Tagen im Jahr. An Wochenenden und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag in Höhe von 10% der Bestellsumme, höchstens jedoch 100,00 EUR.

Für die Lieferung innerhalb und außerhalb Berlins berechnen wir einen entfernungsabhängigen Lieferzuschlag von mindestens 25,00 EUR.
Anfallende Parkgebühren sind vom Auftraggeber zu zahlen.

Sämtliches Geschirr, Platten, Gläser etc. sind bei der Abholung oder Rückgabe in gereinigtem Zustand abzugeben.
Bei ungereinigtem Geschirr wird eine Abwasch-pauschale erhoben.

Alle Speisen werden frisch und ohne jeglichen Aspiküberzug zubereitet und dekoriert. Unsere Speisen und Salate sind hausgemacht und enthalten keine zusätzlichen Konservierungsstoffe.
Mayonnaise und Remoladensoße enthalten Sorbin- und Benzoesäure, Meerrettich und Perlzwiebeln sind geschwefelt, Oliven, Belegkirschen, Torten-segmente, Käse und Kaviar enthalten Farbstoffe, Wurst- und Wursterzeugnisse enthalten Ge-schmacksverstärker und Antioxidationsmittel, Zitrusfrüchte sind gewachst und mit Konser-vierungsstoffen Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabenazol behandelt.

Alle aufgeführten Preise unterliegen der aufwandsbezogenen Überprüfung und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei zusätzlichen Dienstleistungen wird auf die gesamte Lieferung von Gesetzes wegen der volle Mehrwertsteuersatz berechnet. Unsere Fahrer sind inkassoberechtigt.
Mögliche Beanstandungen sind sofort bei Erhalt und am Veranstaltungsort anzuzeigen. Spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden.

Stornierung eines Auftrages bis spätestens 7 Werk-tage vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei.
Bei Stornierungen bis spätestens 72 Stunden vor der Veranstaltung werden 50% des Auftrags-volumens in Rechnung gestellt.
Bei Stornierungen innerhalb 72 Stunden vor der Veranstaltung, wird der volle Betrag fällig.

Stand April 2026. Änderungen vorbehalten.

Referenzen

30 Jahre Zufriedenheit

bei Festlichkeiten aller Art
365 Tage im Jahr –
Wir danken unseren Kunden.

Autoservice 2000
APE GmbH
ASB Autohaus Marzahn

Bosch GmbH
Bosch Thermotechnik
Bosch Sicherheitssysteme
BowlHouse
Bundeszentrale für politische Bildung
Bundesvereinigung Lebenshilfe e.V.

Dt. Institut zur Weiterbildung
Dt. Zentrum für Luft- und Raumfahrt
Eastern Comfort Hostelboat GmbH
ED-Line Reederei

Feuersozietät Gösmann
G&W Software
Humboldt-Universität
Kondor Wessels
LAT

Metahotel
Obermeyer GmbH
Paul-Singer-Verein
Roland Rechtschutz

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung
Siemens Verkehrstechnik
Simar Bau
Toom Baumarkt
TU Berlin

Vattenfall Europe
Verband der Automatenkaufleute
Zentralverband des Dt. Baugewerbes

u.v.m.