



CATERINGKATALOG

CATERINGKATALOG

*Alle Preise verstehen sich
als Abholpreise und Bruttopreise inklusive gesetzlicher MwSt.*

*Bei Lieferung entsteht eine
Lieferkostenpauschale nach Absprache.*

Ihr Team von,





SUPPEN & EINTÖPFE

hausgemachte Suppen *(pro Portion 400 ml)*

€ 6,50

Soljanka mit saurer Sahne und Zitrone

Kesselgulasch

Gyrossuppe mit Paprika

Frischkäse-Suppe *mit Porree und Hackfleisch*

Süßkartoffel-Chili-Suppe

Rote Linsensuppe *mit Tomaten, Kokosmilch und Koriander (vegan)*

Indische Möhrensuppe *mit Kokosmilch (vegan)*

Auf Wunsch servieren wir Baguettes oder frisches Mischbrot mit einem kleinen Aufpreis

hausgemachte Eintöpfe *(können auch vegan gekocht werden)* *(pro Portion 400 ml)*

€ 6,00

deftiger Erbseneintopf

pikanter Linseneintopf

grüner Bohneneintopf

bunte Kartoffelsuppe

Sauerkrautsuppe mit Paprika und Kassler





EINZELANGEBOT FÜR FINGERFOOD

halbe belegte Brötchen <i>(auch vegan) fein dekoriert, pro halbes Brötchen</i>	€ 2,00
halbe belegte Vollkorn-Brötchen <i>(auch vegan) fein dekoriert, pro halbes Brötchen</i>	€ 2,10
Canapé <i>(Baguettesschnittchen) verschieden belegt (auch vegan) auf Platte angerichtet und fein dekoriert, pro Canapé</i>	€ 2,20
Laugenstange verschieden belegt <i>(auch vegan) auf Platte angerichtet, pro Laugenstange</i>	€ 3,90
Partyboulette <i>(50 g) mit Käsewürfel und Weintraube dekoriert, pro Partyboulette</i>	€ 1,70
Schweinemedallions <i>mit Eiercreme und Obst dekoriert, pro Medaillon</i>	€ 2,20
Partyschnitzel <i>mit Zitrone auf Platte angerichtet, pro Schnitzel</i>	€ 2,20
halbes Ei <i>mit Eiercreme, fein dekoriert, pro halbes Ei</i>	€ 1,50
verschieden belegte Pumpernickel-Taler <i>(mit Frischkäse, auch vegan), pro Taler</i>	€ 1,30
Pumpernickel-Taler <i>mit Ei und Räuchergarnele oder Matjesstreifen garniert, pro Taler</i>	€ 1,90
verschiedene Desserts <i>(auch vegan) Rote Grütze mit Vanillesauce, Waldfrucht-Joghurt-Creme mit Rohrzucker, (pro Portion 0,1l)</i>	€ 2,00
verschiedene Stück Blechkuchen <i>(geteilt) auf Platte angerichtet, pro Stück</i>	€ 2,20

SALATE

hausgemachte Salate *(pro Portion)*

€ 2,80

Kartoffelsalat „Hausmanns Art“ (200 g)

Gurken-Kartoffelsalat *mit Sahnemeerrettich* (200 g)

Deftiger Kartoffel-Specksalat (200g)

Italienischer Nudelsalat *mit Pesto, Cockailtomaten und Rucola* (200 g)

Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise (200 g)

Linsen-Rucola-Salat (150g)

Gurkensalat *mit und ohne Sahne* (100 g)

Tomatensalat (100g)

Shopska–Salat *mit Feta* (150 g)

Bunter Salat „Israelische Art“ (100 g)

Salat griechischer Art *mit Oliven und Schafskäse* (150 g)

Feuriger Mango-Salat *mit Tomaten und Chili* (100g)

Bunter Bohnensalat *mit Roten Bohnen, grünen Bohnen, Mais* (100g)

Eiersalat (100 g)

Geflügelsalat mit Mandarinen (100 g)

Thunfisch-Salat (100 g)

Rote Beete Salat *mit Knoblauch und Mayonnaise* (150 g)





KALTE PLATTEN

Kalte Platte fein dekoriert *(pro Pers. 120g kalkuliert)*

Feine gemischte Käseplatte <i>(pro Person)</i> <i>mit Trauben, verschiedenem Schnittkäse, Camembert und anderem Weichkäse</i>	€ 8,20
Französische Käseauswahl <i>(pro Person)</i> <i>mit Ziegenkäse, Schnittkäse, verschiedenem Camembert, Weichkäse und buntem Obst garniert</i>	€ 9,20
gemischte Platte <i>(pro Person)</i> <i>mit verschiedenem Käse, Salami, Braten und Schinken fein garniert</i>	€ 8,20
rustikale Thüringer Wurstplatte <i>(pro Person)</i> <i>mit Knackwurst, Schinkenvariation, Fleischblutwurst, Hausmacher Leberwurst, Salami, gefüllte Lende</i>	€ 9,80
Gemischte Bratenplatte <i>(pro Person)</i> <i>mit Kassler, Schweinekrustenbraten, geräucherter Putenbrust, verschiedenem Schinken</i>	€ 8,20
Räucherfischvariation <i>(ab 8 Personen, pro Person)</i> <i>verschiedener Räucherfisch auf Salat angerichtet und fein garniert</i>	€ 10,50
Mediterrane Platte <i>(ab 8 Personen, pro Person)</i> <i>gefüllte Apfelpaprika, getrocknete und in Olivenöl eingelegte Tomaten, verschiedene Oliven, Surimi, Peperoni scharf und mild, gefüllte Champignonköpfe und Käsecreme</i>	€ 9,80
Gemischte Obstplatte <i>verzehrfertig, frisches Obst nach Saison</i>	
	<i>kleine</i> € 41,00
	<i>große</i> € 72,00
Hackepeter-Schwein <i>Gehacktes „Thüringer Art“ an Gewürzgurken-Scheiben und Zwiebelwürfel</i>	
<i>pro Kilo</i>	€ 16,50

WARMER ANTEIL

(UNSERE EMPFEHLUNG PRO PERSON 300g ROHGEWICHT)

! Preis wird pro 1kg berechnet.

Kassler <i>im Brotteig gebacken</i>	€ 28,50
Prager Schinken <i>im Brotteig gebacken</i>	€ 33,50
Spanferkel <i>im Ganzen oder als Braten auf Sauerkraut angerichtet</i>	€ 33,50
Kassler-Braten <i>auf Sauerkraut angerichtet</i>	€ 28,50
Thüringer Mutzbraten <i>Schweinekamm mit Majoran auf Sauerkraut angerichtet</i>	€ 28,50
Putenbraten <i>auf gemischtem Gemüse angerichtet</i>	€ 27,50
Hähnchenunterkeulen <i>auf Kaisergemüse angerichtet</i>	€ 25,50
gemischte Gemüsevariation <i>(wir empfehlen pro Person 200 g) serviert mit Sauce Hollandaise oder Semmelbrösel in Butter</i>	€ 18,50
verschiedene Beilagen <i>(wir kalkulieren pro Portion 200 g), (pro Portion) Salzkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, Thüringer Klöße, Basmatireis</i>	€ 3,00







KOMPLETTE BUFFETS

KALTES BUFFET

(AB 10 PERSONEN)

Kalte Platten:

- würzig angemachter Hackepeter
an Zwiebelwürfeln
 - Partybouletten *dazu Mixed Pickels*
 - Bratenplatte *mit Kassler, Schwein, Schinken
und Salamivariationen*
 - Tomate mit Mozzarella
und Balsamico
 - gemischte Käseplatte
mit Weintrauben
-

Salate:

- hausgemachter Fleischsalat,
Eiersalat, Thunfischsalat
 - Bunter gemischter Salat griechische
Art mit Feta und Oliven
-

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokopudding mit
Vanillesauce

pro Person **€ 19,50**

Dazu reichen wir gemischte Brotsorten, Butter und Schmalz.

CANAPÉ BUFFET

(AB 10 PERSONEN)

Warmanteil:

- Zur Auswahl deftiger Kesselgulasch/
Frischkäse-Lauch Suppe mit Hackfleisch/
Süßkartoffel-Chili-Suppe (vegan)/
Rote Linsensuppe (vegan)

Kaltanteil:

- verschieden belegte Canapés *mit rohem Schinken, Salami, gekochtem Schinken, Kasslerbraten, Räucherlachs und Käse, Pumpernickel-Taler mit verschiedenen Frischkäsehäppchen*
- Hausgemachte Partybouletten *mit Käsewürfel und Weintraube dekoriert*
- Tomate-Mozzarella-Spießchen *mit Oliven und Basilikum*
- halbe gefüllte Eier *fein dekoriert*

Salate:

- frischer gemischter Salat *mit Schafskäse*
- Italienischer Nudelsalat *mit Rucola, Pesto und Cocktailtomaten*

Dessert:

- bunter Obstsalat *mit Joghurtcreme*

pro Person € 24,50





RUSTIKALES STEH-BUFFET

(AB 15 PERSONEN)

Baguetteschnittchen mit Thüringer Gehacktes, Kassler, Saftschinken, Lachsschinken, Salami, geräucherter Putenbrust, gemischtem Käse und Räucherlachs mit Meerrettich fein garniert

Pumpernickeltürmchen gefüllt mit verschiedenen Käsecreme's

Matjeshäppchen auf gekochtem Ei und Pumpernickeltaler

Roggenbroteckchen mit hausgemachtem Griebenschmalz und Gewürzgurkenscheiben

halbe Eier gefüllt mit Eiercreme fein dekoriert

Partybouletten und Schnitzelchen hausgemacht mit Käsewürfel und dunkler Traube garniert

Mozzarellaspießchen mit Cocktailltomate, mit und ohne Oliven und Basilikum

hausgemachte Soljanka mit saurer Sahne und Zitronenscheibe serviert dazu reichen wir verschiedenes Brot

fruchtige Joghurt-Himbeer-Speise mit braunem Rohrzucker

pro Person **€ 25,50**

EMPFANGS BUFFET

(AB 15 PERSONEN)

Tournedos vom Toast *mit feinem Käse und Räucherlachs mit Meerrettich belegt und fein garniert*

Baguettes-Schnittchen *mit Lachsschinken, Salami, geräucherter Putenbrust belegt und fein garniert*

Pumpernickel-Häppchen *mit geräucherten Garnelenschwänzen auf Eierscheibe und Algensalat*

halbe Eier gefüllt mit hausgemachter Eiercreme *fein dekoriert*

Hähnchen-Nuggets und Schweinemedallions *mit Obst garniert*

Caprese-Spießchen mit Tortellini *Cocktailtomate, Basilikum und Olive*

Blätterteigtaler *gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Olivenscheiben*

hausgemachter Israelischer Salat *in kleinen Schälchen serviert*

Mousse au Chocolat *fein garniert*

fruchtige Joghurt-Himbeer-Speise *mit braunem Rohrzucker*

pro Person **€ 27,50**





ALT BERLINER BUFFET

(AB 15 PERSONEN)

Warmanteil:

- hausgemachte Boulettes
mit Zwiebelringen
 - Kassler *im Brotteig gebacken*
-

Kaltanteil:

- würzig angemachter Hackepeter
 - Berliner Eisbeinsülze an Remoulade
 - Rollmops und Brathering
 - Matjes *mit Zwiebelringen*
 - Schinken und Salamivariationen
 - Harzer Roller, Camembert und Schnittkäse
-

Salate:

- Gurkensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat und Gewürzgurken
-

Dessert:

- Rote Grütze *mit Vanillesauce*
-

pro Person **€ 25,50**

Dazu reichen wir gemischte Brotsorten, Butter und Schmalz.

THÜRINGER BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

Warmanteil:

- Thüringer Mutzbraten
mit Zwiebelsauce
 - Sauerbraten „Thüringer Art“
dazu Rotkohl
 - dazu Salzkartoffeln und Thüringer Klöße
-

Kaltanteil:

- Thüringer Hackepeter-Schwein
mit Zwiebelwürfel
 - Rustikale Platte *mit Hausmacher Leberwurst, Fleischsülze, Filetrotwurst, Schweineknackwurst, Salamivariation, Nussschinken, Knacker, Schinkenspeck*
 - Gemischte Käsevariation *dazu Kochkäse und Korbkäse mit Trauben garniert*
-

Salate:

- Bunte Salatvariation *mit Kopfsalat, Salatgurke, Möhren, Tomaten, Radieschen und Zwiebeln*
 - Thüringer Rotwurstsalat
 - Grüne Bohnensalat
 - Blumenkohlsalat
-

Dessert:

- hausgemachter Grießpudding mit Sauerkirschen

pro Person **€ 31,50**

Dazu reichen wir gemischte Brotsorten, Butter und Schmalz.



VEGETARISCHES BUFFET

(AB 15 PERSONEN)

Warmanteil:

- Couscous-Gemüse-Curry
- Möhren-Bananen-Ragout mit Rosinen, Orangen-Sahne-Sauce
dazu Wildreis
- Rahmschwammerl (Pilzpfanne)
mit Spätzle

Kaltanteil:

- gemischte Rohkostplatte
dazu verschiedene Dips
- Mediterrane Platte mit gefüllten Apfelpaprika, getrocknete und in Olivenöl eingelegte Tomaten, verschiedene Oliven, Peperoni scharf und mild, gefüllte Champignonköpfe und Käsecreme
- Tomaten mit Mozzarella und Balsamico
- Französische Käseauswahl
mit Weintrauben garniert

Salate:

- hausgemachter Rote Linsen-Salat
mit Roter Bete
- Mango-Chili-Salat
mit Tomate
- Shopska – Salat mit Feta

Dessert:

- gemischte Obstplatte *verzehrfertig*
- Himbeer-Joghurt-Speise
mit braunem Rohrzucker

pro Person **€ 32,50**

Dazu reichen wir verschiedene Baguettes.



SCHLEMMER BUFFET

(AB 20 PERSONEN)



Warmanteil:

- feines Putengeschnetzeltes
mit Basmati-Reis
- Schweinemedallions auf
Rahmchampignons *mit Rosmarinkartoffeln*
- Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“
dazu Spätzle

Kaltanteil:

- gemischte Schinkenplatte
mit Honigmelone
- geräucherte Hähnchen- und Putenbrust
- Räucherfischplatte
mit halben gefüllten Eiern garniert
- Tomaten mit Mozzarella
und Balsamico
- Französische Käseauswahl
mit Weintrauben garniert

Salate:

- hausgemachter Geflügelsalat
mit Mandarinen
- Mango-Chili-Salat
- Shopska – Salat mit Feta

Dessert:

- gemischte Obstplatte *verzehrfertig*

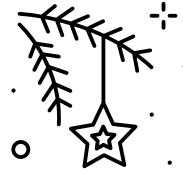
pro Person **€ 35,50**

Dazu reichen wir gemischte Brotsorten, Butter und Schmalz.



WEIHNACHTS BUFFET

(AB 20 PERSONEN)



Warmanteil:

- Kürbis-Orangen-Süppchen
mit Zimt-Croutons
oder Tomaten-Apfel-Süppchen
- Enten-oder Gänsekeulen in deftiger
Sauce *mit Salzkartoffeln, Thüringer Klößen,*
Apfelrotkohl und Grünkohl

Kaltanteil:

- gemischte Schinkenplatte
mit Honigmelone
- Französische Käseauswahl
mit Weintrauben

Salate:

- weihnachtlicher Feldsalat
mit Granatapfelkernen und Walnüssen
- Rote-Bete-Salat mit Meerrettich und
saurer Sahne
- Shopska – Salat mit Feta

Dessert:

- Apfel-Spekulatius-Creme
mit Rosinen und Rum
- Weihnachtstraum-Obstsalat
mit Mascarpone-Joghurt-Creme
und Walnüssen

pro Person **€ 38,50**

Dazu reichen wir Baguettes sowie Butter.



TRESKOWALLEE 114, 10318 BERLIN • **TEL** 0176-206 77 923
MAIL SABINE.FACKLAM@ALLERMUNDE-CATERING.BERLIN
WWW.ALLERMUNDE-CATERING.BERLIN