



Catering & Partyservice



BANKETTMAPPE

INHALT



Empfang/Vegan	Seite 4
Buffets	
Quicklunch-Buffer „Berlin“	5
Quicklunch-Buffer „Paris“	5
Quicklunch-Buffer „Rom“	6
Quicklunch-Buffer „Vegetarisch-Vegan“	6
Berliner Buffer „Dit hamm wa jerne“	7
Street-Food-Buffer „Das globale Phänomen“	8
Frühlingsbuffer „Springtime“	9
Sommerbuffer „Summer Spirits“	10
Herbstbuffer „Short Days – Cold Nights“	11
Winterbuffer „Ice Age“	12
Modern Mediterran	13
Hochzeitsbuffer „Wedding Magic“	14
Fingerfood-Buffer	
Tapas forma de vida	15
Symphony Candlelight	16
Global World	17
Gourmet-Sinfonie	18
Veggie-Specials	19
Grillbuffets	
Grill-On-Fire I	20
Grill-On-Fire II	21

Trip Around The World	Seite 22
Barbecue „Style Of Life“	23
Mediterranes Barbecue	24
Vegetarisches Barbecue	25
American BBQ „Embers And Iron“	26
Karibisches Barbecue	27
Gourmet-Grillbuffer „Saphir“	28
Menüs	
3-Gang-Menü	29
4-Gang-Menü	30
5-Gang-Menü	31
Vegetarisches Menü	32
Glutenfreies Menü	32
Getränke	
Getränkepauschale „Classic“	33
Getränkepauschale „Lifestyle“	34
Getränkepauschale „Premium“	35
Getränkepauschale „Conference Break“	36
Getränkepauschale „Alkoholfrei“	36
Hinweise	
Personal	37
Equipment	38
Allgemeine Informationen	39

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause und hoffen, dass Ihnen die Lektüre unserer Bankettmappe ein wenig Vorfreude auf Ihre Veranstaltung, Familienfeier oder Ihr nächstes Firmenevent macht. Lassen Sie sich von den Ideen unseres Küchenteams, unter der Leitung von Karsten Krug, mit saisonalen und frischen Gerichten sowie von unserem freundlichen Service, unter der Leitung von Oliver Rütters, verwöhnen!

Gerne übersende ich Ihnen auch ein individuelles Angebot basierend auf den von Ihnen gemachten Angaben. Wir begleiten Sie dann von der Planung bis zur Durchführung, so dass Sie die Feier mit Ihren Gästen genießen können.

Für eine ausführliche Information empfehle ich, einen Termin mit uns zu vereinbaren, Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch beraten zu lassen. Wir würden uns freuen, gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz persönlichen Wünsche für eine gelungene Veranstaltung realisieren zu dürfen. Zur weiteren Planung stehe ich Ihnen für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Fon: 030 420 825 000
Mobil: 0170 483 2004
E-Mail: info@partyking.de

Mit freundlichen Grüßen
Dirk Fischer-Kirchhof
August Hefter GmbH
Geschäftsführer

EMPFANG / VEGAN

Empfang

Ob Sie einen exklusiven Empfang oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten – bei uns finden Sie mit Sicherheit das Passende, um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen. Hefters umfangreiches Gourmet-Sortiment an Fingerfood und Gabelhappen, Business-Platten sowie Snacks finden Sie unter www.partyking.de oder Sie lassen sich den Gourmet-Almanach bequem nach Hause schicken. Unsere Fingerfood- und Flying Buffets finden Sie im Nachgang in dieser Bankettmappe.

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen pro Person:

Als Empfang, vor einem Buffet oder Menü 4 Stück p. P.

Als gediegener Aperitif und für den kleinen Hunger 8 Stück p. P.

Als Fingerfood, Lunch oder Dinner 15 Stück p. P.

Vegan

Sie haben einige Veganer unter Ihren Gästen und wollen diese nicht verhungern lassen? Buchen Sie einfach die nachstehenden veganen Hauptgerichte zu Ihrem Wunschbuffet:

- ♦ Backkartoffel mit jungem Blattspinat in Mandelmilch, vegan
7,35 € p. P. (Mindestabnahme 10 Port.)
- ♦ Gemüse-Quiche mit Kräuter-Topping à part, vegan
7,35 € p. P. (Mindestabnahme 10 Port.)
- ♦ Mezzelune Spinaci (Teigtaschen), vegan
7,35 € p. P. (Mindestabnahme 10 Port.)
- ♦ Gelbe Paprikaschoten gefüllt mit Couscous, vegan
7,35 € p. P. (Mindestabnahme 10 Port.)
- ♦ Bami Goreng, vegan
7,35 € p. P. (Mindestabnahme 10 Port.)
- ♦ Mediterrane Reispfanne „spanischer Art“, vegan
7,35 € p. P. (Mindestabnahme 10 Port.)

vegetarisch

QUICKLUNCH-BUFFETS

QUICKLUNCH-BUFFET „BERLIN“

- ◆ Berliner Löffelersensuppe mit Baguettebrot
- ◆ Bierkutschergulasch, deftiger Schweinegulasch mit Semmelknödel und frischem Krautsalat
- ◆ Blumenkohl-Kartoffelaufauf aus dem Ofen mit Tomatensauce
- ◆ Vanillequark auf roter Grütze, cremiger Vanillequark, verfeinert mit echter Bourbon-Vanille, auf fruchtiger roter Grütze

ein Hauptgericht

ein Haupt- und ein
vegetarisches Gericht

ab 30 Personen	14,70 €	15,75 €
ab 50 Personen	13,65 €	14,70 €
ab 100 Personen	12,60 €	13,65 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

QUICKLUNCH-BUFFET „PARIS“

- ◆ Französische Kartoffelsuppe mit Äpfeln, grünem Pfeffer und frischem Landrahm
- ◆ Coq au vin – zartes Hähnchenbrustfilet „Elsässer Art“ in Rieslingsauce mit Gemüserisotto und Gartenchampignons
- ◆ Veganes Bami Goreng und Rohkostsalat
- ◆ Le Chocolat – Feinste Schokoladencreme

ein Hauptgericht

ein Haupt- und ein
vegetarisches Gericht

ab 30 Personen	14,70 €	15,75 €
ab 50 Personen	13,65 €	14,70 €
ab 100 Personen	12,60 €	13,65 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

QUICKLUNCH-BUFFETS

QUICKLUNCH-BUFFET „ROM“

- ◆ Gemüse-Antipasti aus buntem Paprika, Auberginen, Zucchini, Olivenöl und Aceto Balsamico di Modena
- ◆ Pollo alla rivierasca – geschmorte Hähnchenkeulen mit pikantem Oliven-Salsa, buntem Paprika-Zucchini-Gemüse und Reis
- ◆ Vegetarische Penne all'arrabbiata mit San-Marzano-Tomaten und Pecorino
- ◆ Panna Cotta mit Himbeermark

	ein Hauptgericht	ein Haupt- und ein vegetarisches Gericht
ab 30 Personen	14,70 €	15,75 €
ab 50 Personen	13,65 €	14,70 €
ab 100 Personen	12,60 €	13,65 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

QUICKLUNCH-BUFFET „VEGETARISCH-VEGAN“

vegetarisch

- ◆ Vegane Tomatensuppe mit einem Hauch Ingwer, einer Spur Kokosmilch und Baguettebrot
- ◆ Vegetarisches Chili (Chili sin carne) mit Butterreis
- ◆ Vegane Pilz-Pasta mit frischem Blattspinat und Pinienkernen
- ◆ Vegane Apfel-Granola-Ecke mit Mandel-Crème

	ein Hauptgericht	ein Haupt- und ein vegetarisches Gericht
ab 30 Personen	14,70 €	15,75 €
ab 50 Personen	13,65 €	14,70 €
ab 100 Personen	12,60 €	13,65 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

BERLINER BUFFET „DIT HAMM WA JERNE“

Nu biste jespannt wie'n Schlüpperjummi.

Die Suppe

- ◆ Original Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm, bürgerlich zubereitet nach einem Rezept des kaiserlichen Leibkochs mit fein geschnittenem Kalbfleisch

Mach de Oogen zu, denn weesde, wat dir jehört.

Die Vorspeisen

- ◆ Rixdorfer Kasslerrücken aus dem Rauch und gefüllte Kasslertaschen mit Gemüsesalat
- ◆ Berliner Eisbeinsülze mit Spreewälder Lümmel (Gewürzgurke) und Remoulade
- ◆ Mudder Hefters Bouletten – das Original – Für Sie in verschiedenen leckeren Varianten zubereitet
- ◆ mit Apfel und Gouda und mit Speck und Majoran dazu Senf aus Bautzen und Ketchup aus Werder
- ◆ Variation von Märkischen Räucherfischen mit Sahnemeerettich
- ◆ Berliner Kartoffelsalat
- ◆ Werderaner Tomatensalat

Da wird ja der Hund inne Fanne varrücket.

Unsere Hauptgerichte

- ◆ Medaillons vom Schweinefilet an Apfelsauce und Hörnchennudeln
- ◆ Berliner Königsberger Klopse mit Kapernsauce und hausgemachtem Kartoffelstampf
- ◆ Blumenkohl-Kartoffelauflauf aus dem Ofen mit Tomatensauce

Immer noch allet paletti?

- ◆ Schmalztöpfchen mit Schusterjungen und Gewürzgurken
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Jeh mir nich uff'n Keks, Keule.

Das Süße

- ◆ Vanillequark auf roter Grütze – cremiger Vanillequark, verfeinert mit echter Bourbon-Vanille, auf fruchtiger roter Grütze
- ◆ Geflämmte Schokoladenmousse mit Haselnüssen

ab 30 Personen	21,60 €
ab 50 Personen	20,50 €
ab 100 Personen	19,50 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

STREET-FOOD-BUFFET – DAS GLOBALE PHÄNOMEN

Dosen-Snacks – Die Vorspeisen aus der Konservendose gereicht

- ◆ Caesar Salad mit Parmesan und krossen Baconstreifen und Original Caesar Dressing
- ◆ Fried-Chicken-Drums mit Salsa Sauce
- ◆ Kleines Chicken-Kebab auf Chiffonade & Tabulé

Veggie vom Kiefernholzschiffchen

- ◆ Mini-Wraps mit Schafskäse, Zucchini, Sellerie und Möhre
- ◆ Cheddar-Cheese-Jalapeños mit bunten Paprika-Stiften und Mango-Dip

Sandwich & Bagels

- ◆ Pulled-Pork-Burger mit Zwiebel-Chutney und karamellisiertem Apfel
- ◆ Piadina romagnola – Italienisches Fladenbrot – klassisch mit Mozzarella, Parmaschinken & Rucola
- ◆ Tramezzini mit französischer Poularden-Cream „Dijon“

Street Food Specials

- ◆ Hotdog „American“ zum selber basteln, Heinz Ketchup, Senf, Gewürzgurken-Relish, Röstzwiebeln

- ◆ Thai-Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce
- ◆ Bitoks auf scharfem Paprika-Letscho
- ◆ Enchiladas – gefüllte Tortillas mit Spinat, Mais, Zwiebeln, Knoblauch, Feta, frischen Champignons und Tomatensauce

Nachtisch aus dem Weckglas

- ◆ Schokoladenpudding mit Vanillesauce im Weckglas
- ◆ Caipirinha-Crème mit Rohrzucker und Limettenzesten im Weckglas
- ◆ American-Schokoladen-Brownie

Brot & Butter

- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

ab 30 Personen	22,15 €
ab 50 Personen	20,00 €
ab 100 Personen	19,40 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

FRÜHLINGSBUFFET / SPRINGTIME / MODERN STYLE

Die Vorspeisen

- ◆ Dillquark / Gravedlachs/ geröstete Sonnenblumenkerne / Pumpernickel
- ◆ Pulled Mini Burger / Pulled Pork – saftig zartes Schweinefleisch / Rettich
- ◆ Vitello Tonnato / Kalbsnuss / Cornichons / Kräuter / Thunfisch-Kapern-Creme
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Fingerfood

- ◆ Oval von der Tomate / Pecorinoboden
- ◆ Pfeffer-Frischkäse auf Pumpernickelround

Die Salate

- ◆ Tabulé / Kirschtomate / Gurke / Minze / Paprika / Petersilie / Bulgurweizen
- ◆ Mozzarella-Kugeln / Cocktailtomaten / Vinaigrette / frisches Basilikum

Die Hauptgerichte

- ◆ Kalbsinvoltni / zarte Kalbsröllchen gefüllt / Bärlauch / grüner Pfefferrahm / Blumenkohl-röschen / Semmelbutter / Rosmarinkartoffel
- ◆ Wildlachsmedaillons gebraten / Limonenbutter-sauce / Süßkartoffelpüree / Frühlingslauch / bunter Paprika / karamellierte Pekannüsse
- ◆ Cannelloni / Ricotta / Blattspinat / Béchamelsauce / Parmigiano Reggiano / Emmentaler

Die süßen Versuchungen

- ◆ Vanillequark / Bourbon-Vanille / Fruchtspiegel aus Kirschen / Knusperperlen
- ◆ Erdbeer-Trifle / Vollkornstreuseln / Karamell

ab 30 Personen	23,70 €
ab 50 Personen	21,50 €
ab 100 Personen	20,80 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

SOMMERBUFFET / SUMMER SPIRITS / MODERN STYLE

Die Vorspeisen

- ◆ Tobago Chicken / Hähnchenfilets
/ Limetten-Koriander-Knoblauch-Öl-Marinade
- ◆ Mini Wrap / geräucherte Putenbrust
/ Veggie Gemüse / Blattsalat
- ◆ Verzickter Serrano / Ziegenfrischkäse
/ Serranoschinken / Vinaigrette
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen
/ Partykrustenbrot / Landbutter

Fingerfood

- ◆ Räucherlachstriangel / Frischkäse / Pumpernickel
- ◆ Blumenkohl-Couscous / Cashewkerne / Avocado
/ Vollkornrund

Die Salate

- ◆ Cobb Salad / Rohkost / Avocado / Hähnchenfilet
/ Bacon / Käse
- ◆ Blattsalat / Rucola / Schafskäse / Möhrenstifte
/ Cocktailtomaten / geröstete Sonnenblumen-
und Kürbiskerne / Balsamicodressing

Die Hauptgerichte

- ◆ Schweinefiletspitzen / Bohnenbündel
/ Weißweinrahm / Gemüse Tagliatelle
- ◆ Maishähnchen Suprême / Parmaschinken
/ Zitronenpfeffer / Ratatouille / Portweinsauce
/ Reis
- ◆ Kartoffel-Quiche / Spinat / Ziegenfrischkäse
/ Sauce Hollandaise

Die süßen Versuchungen

- ◆ Melonensalat / Zitronenmelisse
/ Bourbon-Vanillesauce
- ◆ Gebrannte Französische Crème / Tahitiani Vanille
/ Erdbeersalat

ab 30 Personen	23,70 €
ab 50 Personen	21,50 €
ab 100 Personen	20,80 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

HERBSTBUFFET / SHORT DAYS – COLD NIGHTS / MODERN STYLE

Die Suppe

- ◆ Hokkaidokürbis / Kokosmilch / Ingwer / Croûtons

Die Vorspeisen

- ◆ Roastbeef rosa / Gewürzbirnen / Remouladen-sauce / Sahnemeerrettich
- ◆ Tomaten-Kaltschale / Saté Maispoularde / Rucolaschmand
- ◆ Reblochon / Pumpernickel / Feigensenf / karamellisierte Walnussplitter
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Fingerfood

- ◆ Rosmarinpolenta / Gemüsechutney / Palmblatt
- ◆ Melonenkugel / Rucola / Parmaschinken

Die Salate

- ◆ Pilzsalat / Mini-Champignons / Sellerie / Stockschwämmchen / Lauch / Kräuter-Vinaigrette
- ◆ Hirtensalat / Feta-Käse / rote und weiße Bohnen / Dressing

Die Hauptgerichte

- ◆ Rücken vom Jungrind / Demi Glace / Prinzessbohnen / Kartoffelgratin
- ◆ Wildentenbrust geschmort / Pfefferkirschen / Portweinjus / Wurzelgemüse / Reibeküchlein
- ◆ Muskat-Kürbis / Gnocchi / Zitronenthymian / Béchamel

Die süßen Versuchungen

- ◆ Buttermilch- Zitronenmousse / Marinierte Beeren / Grand Marnier
- ◆ Baileys-Mousse / Mokkaspiegel / Amarettini

ab 30 Personen 24,30 €

ab 50 Personen 22,15 €

ab 100 Personen 20,80 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

WINTERBUFFET / ICE AGE / MODERN STYLE

Die Suppe

- ◆ Consommé vom Rind / Grießnockerl

Die Vorspeisen

- ◆ Geräucherte Entenbrust / Bratpfelsalat / Macadamiacrumble
- ◆ Fränkische Tafelspitzsülze / Tafelspitz / Gemüsejulienne
- ◆ Räucherlachscarpaccio / Pfeffer-Zitronenschmand / Rucola
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Fingerfood

- ◆ Polenta Häppchen / Lachsrilletes
- ◆ Hirtenkäsekuchen / Pecorinoboden

Die Salate

- ◆ Feldsalat / Kartoffel-Speckdressing / karamellisierte Maronen
- ◆ Shrimpscocktail / Eisbergsalat / Cocktailsauce

Die Hauptgerichte

- ◆ Gänsebrust geschmort / Glühweinjus / Bratpfeltranche / Apfelrotkohl / Kartoffelkloß
- ◆ Lachsforelle gebraten / Noilly Prat-Buttersauce / französische Linsen / junger Spinat / Tomatenrisotto
- ◆ Blumenkohlcurry / Blumenkohlröschen / Erbsen / Zwiebeln / Walnüsse / Kokosmilch / roter Curry

Die süßen Versuchungen

- ◆ Tonca-Flirt / Mascarpone / Toncabohnen / Karamellspiegel / Kakao-Kekse
- ◆ Nougat-Panna Cotta / Marillen / Haselnüsse / Karamell und Minze
- ◆ Mousse au chocolat von der Toblerone

ab 30 Personen	24,30 €
ab 50 Personen	22,15 €
ab 100 Personen	20,80 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)



MEDITERRAN / MODERN STYLE

Saisonale Blattsalate

- ◆ Bunte Blätter / Eisberg / Rauke / Radicchio
- ◆ Toppings / Croûtons / Speck / Sonnenblumen- und Kürbiskerne / Schnittlauch
- ◆ Dressings / Balsamico-Senf / French / Tomaten-Vinaigrette

Vorspeisen

- ◆ Vitello Tonnato „Der Klassiker“ / Kalbfleisch / gerauchter Thunfisch / Rauke
- ◆ Gegrilltes Anti Pasti / Zucchini / Aubergine / Champignon / Chalkidiki Oliven / Chorizo
- ◆ Milch-Mozzarella / bunte Tomaten / frisches Basilikum / Balsamico / Fleur de Sel
- ◆ Mediterrane Käsespezialitäten / Käseauswahl mediterran / frische Feigen / Weintrauben / Nüsse / Feigensenf
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Carne & Pesce – Fleisch und Fisch

- ◆ Maispoularde / Limonenmarinade / Ratatouille / Paprika / Zucchini / Tomate
- ◆ Kartoffel-Olivenöl-Püree
- ◆ Saltimbocca / gebratene Kalbsschnitzel / Baby-Spinat / Pecorino Sardo / Rotweinjus
- ◆ Kartoffelgnocchi / Gorgonzolasauce / Spinat / Kirschtomaten / Parmesan

Dessert

- ◆ Kokos-Zitronengras-Panna Cotta / Ananas-Chilli-Salat / Basilikum
- ◆ Tiramisu / Löffelbiskuit / Mascarpone / Schokolade

ab 30 Personen	23,60 €
ab 50 Personen	20,90 €
ab 100 Personen	19,40 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

WEDDING MAGIC – UNSER HOCHZEITSBUFFET

Die Salate

- ◆ Hirtensalat, pikante Käsewürfel mit Gurken, Tomaten, Lauch und Zwiebeln in würziger Salatmayonnaise und gebratener Chorizo
- ◆ Gegrilltes mediterranes Gemüse von Zucchini, Paprika, Tomaten, Champignons, Weißweinzwiebeln, Oliven und Aceto Balsamico
- ◆ Cobb Salad von Rohkost, Avocado, zartem Hähnchenbrustfilet, knusprigem Bacon und Käse

Fingerfood

- ◆ Geflügelterrinen vom Landgockel mit Shiitake-Pilzen, Kräutern und Feige
- ◆ Gebackene Feige verliebt, der verzickte Ziegenkäse im Duett mit Bacon
- ◆ Oval von der Tomate auf einem Pecorinoboden mit einer mit fruchtig säuerlichen Note
- ◆ Räucherlachs-Triangel, zarte Räucherlachs-Würfel mit cremiger Frischkäsemasse auf Pumpernickelboden

Die Vorspeisen

- ◆ Barbarie Entenbrustscheiben mit Roter Beete und Süßkartoffel
- ◆ Roastbeef rosa, garniert mit Gewürzbirnen, dazu Sahnemeerrettich

Die Hauptgerichte

- ◆ Kalbsinvoltni mit Bärlauch, grüner Pfefferrahm, Blumenkohlröschen in Semmelbutter und Rosmarinkartoffel
- ◆ Havelzanderfilet gebraten mit Sauce Bourride, einer Gemüsevariation und Sauce Hollandaise dazu Basmatireis
- ◆ Penne und Rucola mit confierten Kirschtomaten und Bechamelsauce

Die süßen Versuchungen

- ◆ Vanille-Panna Cotta unter Ananas-Minzsalat
- ◆ Hefters Crème brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini Orange)
- ◆ Petits Fours

... Käse, Brot und Butter ...

- ◆ Schweizer Greyzer, französischer Weichkäse, echter Edelschimmelkäse, spanischer Manchego-Käse, Original Roquefort, englischer Cheddar, Fol Epi, Ziegenfrischkäse, Rosen vom Tête de Moine
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen, Partykrustenbrot, Landbutter

ab 30 Personen	24,30 €
ab 50 Personen	22,15 €
ab 100 Personen	20,80 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

FINGERFOOD-BUFFET – TAPAS FORMA DE VIDA

Tapas hot

- ◆ Pinchos Morunos – Maurische Schweinefiletspieße
- ◆ Pollo – knusprige Hähnchenkeulen mit Knoblauch und Bienenhonig
- ◆ Black Tiger Prawn – Garnelenschwanz in Knoblauchöl
- ◆ Albóndigas – gebratene Kalbfleischbällchen in Tomatensoße und Pinienkernen
- ◆ Oliven Quiche mit Paprika und Pinienkerne
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen

Tapas cold

- ◆ Lammröllchen mediterran
- ◆ Chorizo a la sidra – Paprikawurst
- ◆ Garnelenspieß mit fruchtigen Ananasstücken
- ◆ Pflaume im Speckmantel
- ◆ Satée Spieße mit Manchego-Käse und Chorizo

Tapas veggie

- ◆ Löffel-Caprese mit Tomatensugo, Büffelkäse und Bruschetta

- ◆ Ziegenkäsemedaillon auf Bauernbrot mit Orangenmarmelade
- ◆ Hirtenkäsekuchen – pikanter Fetakäsekuchen mit Wildkräutern auf Pecorinoboden

Tapas sweet

- ◆ Magdalenas
- ◆ Karamell und Fleur de Sel – Genuss-Baileys-Mousse mit Karamell und Meersalz
- ◆ Arroz con leche – der Spanische Milchreis im Gourmetgläschen

	Sättigung kalt	Imbiss kalt	Sättigung warm-kalt	Imbiss warm-kalt
ab 30 Pers.	19,70 €	13,60 €	21,40 €	15,70 €
ab 50 Pers.	18,10 €	11,90 €	18,75 €	12,80 €
ab 100 Pers.	16,50 €	10,15 €	17,10 €	11,10 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

FINGERFOOD-BUFFET – SYMPHONY CANDLELIGHT

Warm

- ◆ Katalanische Truthahnroulade mit zartem Spinat und Pinienkernen
- ◆ Gebratene Garnelenspieße mit Ananas und Erdnussauce
- ◆ Hähnchenunterschenkel gegrillt in Honig-Curry
- ◆ Crespelle veggie – Pfannkuchenstreifen, rahmiger Ricotta, Zucchini, Erbsen, Aprikosen

Kalt

- ◆ Parmaschinken mit gespießten Melonenkugeln und Rucola
- ◆ Mini-Chorizo gespießt mit Paprika und Kräuterolive
- ◆ Hähnchen Yakitory Stick – Fingerfood-Spieß in pikant-süßer Yakitory-Marinade
- ◆ Bunter Pfeffer-Frischkäse auf einem Pumpernickelround
- ◆ Rauchzarte Lachsrose mit Sahnemeerrettich auf Vollkornbrot

Kalt-vegetarisch-vegan

- ◆ Vegane Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney und Palmblatt

- ◆ Antipasti-Spieße von Balsamico-Zwiebeln, Oliven, Paprika und fruchtigen Tomaten
- ◆ Veganes Törtchen – Blumenkohl-Couscous mit Cashewkernen, Avocado und Vollkornround
- ◆ Gespießte Baby-Mozzarella, aromatisiert mit Pesto und getrockneten Tomaten

Süß

- ◆ Französische Fingerfood-Kuchen
- ◆ Petits Fours
- ◆ Fruchtspieße von Ananas, Trauben und Physalis

	Sättigung kalt	Imbiss kalt	Sättigung warm-kalt	Imbiss warm-kalt
ab 30 Pers.	19,70 €	13,60 €	21,40 €	15,70 €
ab 50 Pers.	18,10 €	11,90 €	18,75 €	12,80 €
ab 100 Pers.	16,50 €	10,15 €	17,10 €	11,10 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

FINGERFOOD-BUFFET – GLOBAL WORLD

Internationale Spezialitäten für eine kleine kulinarische Weltreise

Warm

- ◆ Involtini al Pepe Verde – kleine Schweinsroulade in grüner Pfeffer-Rahmsauce
- ◆ Scampi Prosciutto – Garnelenschwanz mit Schinken im Weißwein-Kräutersud
- ◆ Mexican Fireballs – feine Kalbsbällchen mit fruchtigen Tomaten und Paprika-Sauce
- ◆ Spinat Quiche mit griechischem Feta und Butter-Mürbeteigboden

Kalt

- ◆ Mini-Beefburger von saftigem Rindfleisch, fruchtigen Tomaten Zwiebeln und Gurke
- ◆ Mini-Tramezzini – Club-Sandwiches italienisch mit Geflügel-Cream
- ◆ Geflügelterrine vom Landgockel mit Shiitake-Pilzen, Kräutern und Feige
- ◆ Dim Sum Cabbage Roll – chinesische Spezialität mit Surimi, Shrimps und Bambussprossen
- ◆ Dim Sum Nudelteig mit Geflügel und Shrimps

- ◆ Dim Sum Shrimpsrolle mit Pilzen, Bambussprossen und Surimi
- ◆ Dim Sum Teigrolle mit Shrimps, Tintenfisch und Frühlingszwiebeln
- ◆ Knusprig gebackene Garnele im Kartoffelnest

Süß

- ◆ Karamell und Fleur de Sel, Genuss-Baileys-Mousse mit Karamell und Meersalz
- ◆ Pfirsich Tiramisú und Amaretto-Biskuit
- ◆ Dunkle Schokoladen-Mousse mit einem Cassis-Spiegel
- ◆ Sahnlige Joghurt-Mousse mit Belem-Pfeffer-Kirschen und Ingwer-Crumble

	Sättigung kalt	Imbiss kalt	Sättigung warm-kalt	Imbiss warm-kalt
ab 30 Pers.	20,80 €	14,65 €	22,50 €	16,75 €
ab 50 Pers.	19,20 €	12,90 €	19,80 €	13,90 €
ab 100 Pers.	17,60 €	11,20 €	18,20 €	12,10 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

FINGERFOOD-BUFFET – GOURMET-SINFONIE

Warm

- ◆ Mini-Kalbfleisch-Pflanzerl mit Senf und Joghurt-Dip
- ◆ Karottenpuffer mit Sesam- und Cashew-Dip
- ◆ Schweinefilet im Kartoffelmantel mit Pfirsich-Chutney
- ◆ Atlantikzungen-Röllchen mit Zander-Curry-Farce und Dijon-Senf-Dip

Kalt

- ◆ Landgockel-Galantine mit Feige und Feigensauce
- ◆ Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- ◆ Hähnchen-Yakitory-Spieß in pikant-süßer Marinade
- ◆ Perlhuhnbrüstchen mit Steinpilz-Kräuterfüllung
- ◆ Triangel von Räucherlachs mit cremigem Frischkäse und Pumpernickel

Salatkreationen im Gourmetgläschen

- ◆ Kirschtomaten-Salat mit Olivenöl-Basilikum-Vinaigrette
- ◆ Caponata „Siziliana“ – Aubergine, Staudensellerie, Tomaten, Pinienkerne und Rosinen

Kalt-vegetarisch

- ◆ Hirtenkäsekuchen mit Pecorino-Boden
- ◆ Kleine Tarte „Birne-Käse“
- ◆ Törtchen Blumenkohl Couscous auf Vollkornround

Süß

- ◆ Mini-Schokoladen-Soufflé
- ◆ Tonka-Nocke auf Krokantboden
- ◆ Mango-Dreieck

	Sättigung	Imbiss	Sättigung	Imbiss
	kalt	kalt	warm-kalt	warm-kalt
ab 30 Pers.	19,70 €	13,60 €	21,40 €	15,70 €
ab 50 Pers.	18,10 €	11,90 €	18,75 €	12,80 €
ab 100 Pers.	16,50 €	10,15 €	17,10 €	11,10 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

FINGERFOOD-BUFFET – VEGGIE-SPECIALS

Warm

- ◆ Vegane Maultaschen in Zwiebelschmelz
- ◆ Hausgemachte Gemüse-Quiche mit Kräutertopping
- ◆ Quinoa-Erbsen-Frikadelle, vegan
- ◆ Noodle-Stick „Sweet & Sour“, vegetarisch
- ◆ Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und mit Gorgonzola überbacken

Kalt

- ◆ Veganer Mini-Wrap „Asian Veggie“
- ◆ Tramezzini-Ecke mit Käse-Cream „Toscana“
- ◆ Vegane Falafelbällchen gespießt mit Kirschtomate und Paprika
- ◆ Bruschetta mit Avocadocreme, Mozzarella und frischem Basilikum
- ◆ Veganer Blumenkohl-Couscous auf Vollkornround
- ◆ Vegane Crêperolle „mediterran“ mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel

Salatkreationen im Gourmetgläschen

- ◆ Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

- ◆ Linsensalat „Modena“ – rote, grüne und gelbe Linsen in herzhaftem Balsamico-Dressing
- ◆ Kürbis-Grünkern-Salat abgerundet mit feinen Apfelscheiben

Dessert

- ◆ Mutters Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce im Gourmetgläschen
- ◆ Vegane Muffins „Blueberry & Double Choc Kirsch“

vegetarisch

	Sättigung kalt	Imbiss kalt	Sättigung warm-kalt	Imbiss warm-kalt
ab 30 Pers.	22,60 €	13,45 €	23,75 €	15,20 €
ab 50 Pers.	20,95 €	11,55 €	21,80 €	12,15 €
ab 100 Pers.	19,30 €	10,30 €	19,85 €	10,85 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – GRILL-ON-FIRE I

Heiß vom Grill

- ◆ BBQ Pork Neck vom Brandenburger Landschwein in Kulmbacher Biermarinade und Hot & Spicy Sauce
- ◆ Original Thüringer Rostbratwurst
- ◆ Halloumi Grillkäse mit Kirschtomaten sowie roten Zwiebeln und Fenchel

Salatbeilagen

- ◆ Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Joghurt, geviertelten Eiern und Schinkenstreifen
- ◆ Schwyzer Nudelsalat mit Röhrli Nudeln, Schinken, Lauch und sahnigem Dressing
- ◆ Cole-Slaw (Weißkrautsalat)
- ◆ Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

Dessert

- ◆ Hausgemachte Rote Grütze nach Sylter Art mit Bourbon-Vanillesauce

Für den normalen Hunger (2 Grillteile pro Person):

ab 30 Personen	12,55 € (p. P.)
ab 50 Personen	10,95 € (p. P.)
ab 100 Personen	9,40 € (p. P.)

Für den großen Hunger (3 Grillteile pro Person):

ab 30 Personen	15,95 € (p. P.)
ab 50 Personen	14,40 € (p. P.)
ab 100 Personen	12,80 € (p. P.)

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – GRILL-ON-FIRE II

Heiß vom Grill

- ◆ Hähnchenbrustfilet aus der Limetten-Rohrzucker-Marinade mit BBQ-Sauce
- ◆ Beefburger mit gerösteten Zwiebeln, Käse, Tomaten und Salat
- ◆ Pesto-Ofenkartoffeln mit Sour Creme

Salatbeilagen

- ◆ Gutshof-Kartoffelsalat „Naturell“ mit Tomaten, grüner Gurke, Paprika, Zwiebeln und etwas Speck
- ◆ Gemüse-Antipasti aus buntem Paprika, Auberginen, Zucchini, Olivenöl und Aceto Balsamico di Modena
- ◆ Cole-Slaw (Weißkrautsalat)
- ◆ Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

Dessert

- ◆ Sauerkirsch-Gazpacho auf Mascarpone

Für den normalen Hunger (2 Grillteile pro Person):

ab 30 Personen	12,55 € (p. P.)
ab 50 Personen	10,95 € (p. P.)
ab 100 Personen	9,40 € (p. P.)

Für den großen Hunger (3 Grillteile pro Person):

ab 30 Personen	15,95 € (p. P.)
ab 50 Personen	14,40 € (p. P.)
ab 100 Personen	12,80 € (p. P.)

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – TRIP AROUND THE WORLD

Grillspezialitäten

- ◆ Spanische Pinchos morunos, Schweinefiletspieße mit Salsa Verde
- ◆ Lombardische Salsiccia-Kräuter-Bratwürstchen mit geschrotetem schwarzen Pfeffer und BBQ-Sauce
- ◆ Jamaikanisches Jerk Chicken mariniert in Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten und Orangen
- ◆ Burger mit gegrilltem Halloumi, Salat und fruchtiger süßer Mangosalsa mit roten Zwiebeln
- ◆ Guacamole, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

(Wir rechnen pro Person 4 Grillspezialitäten)

Beilagen vom Grill

- ◆ Knackiges Gemüse vom Grill – Kalifornia Paprika, Fenchel, Grilltomaten, Zucchini, Auberginen
- ◆ Junge Maiskolben in Kräuter-Butter am Spieß

Vorspeisen

- ◆ Nordamerikanische Salty Peanut Chicken Wings in Erdnussbutter und Ahornsirup gegrillt
- ◆ Pulled Pork Burger Cole Slaw – amerikanischer Weißkohlsalat mit Karotten

Salatbeilagen

- ◆ Toskanischer Panzanella – Brotsalat mit gerösteten Brotwürfeln, Tomaten, Oliven, Kapern auf Rucola und Olivenöl
- ◆ American Caesar Salad mit gegrillter Maishähnchenbrust & Parmesanspalten
- ◆ Griechischer Bauernsalat Horiatiki mit Feta, roten und weißen Bohnen, vielen Gemüsen und würzigem Dressing

Dessert

- ◆ Raspberry Cheesecake – mit Topfencrème, Himbeercoulis & Cookies im Dessertgläschen
- ◆ Piña Colada Trifle – mit Kokosnuss-Mousseline & Gewürz-Ananas im Dessertgläschen

ab 30 Personen 25,10 €

ab 50 Personen 20,90 €

ab 100 Personen 18,80 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – BARBECUE „STYLE OF LIFE“

Spezialitäten vom Grill

- ◆ Currywürstel mit Currysauce „Sansibar“
- ◆ Super-Food-Saté-Spieße mit Erdnuss-Chutney
- ◆ Marinierte Caipirinha-Chicken-Brüstchen
- ◆ Gegrillter Schafskäse auf Ratatouille, Low-Carb mit viel frischem Gemüse und würzigem Schafskäse.
- ◆ Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

(Wir rechnen pro Person 4 Grillspezialitäten)

I Love Superfood

- ◆ Garnelen mit Curry Mandel-Crunch und Gurkensalat
- ◆ Superfood-Sandwich mit Avococrème, Granatapfel und frischem Blattspinat

Beauty-Food – Essen Sie sich schön!

- ◆ Blumenkohl-Minze-Salat mit Kefirdressing, locker-leichter Salat mit frischer Minze
- ◆ Spanische Hähnchenflügel mit Mandeln. Wer braucht schon KFC – abgerundet mit Honig und Sambal olek.

Mood-Food-Glücksdrogen – ganz legal!

- ◆ Couscous Salat mit Ofengemüse – Sommer auf dem Teller
- ◆ Buddha-Bowl mit Kokos-Putenspießen – Salatgurke, Möhren und Rotkohl liefern der Buddha-Bowl allerhand Vitamine und Ballaststoffe

Slim-Food – weniger ist mehr – weniger Fett, weniger Zucker, weniger Kohlenhydrate

- ◆ Römersalat mit Grillgemüse – die ideale Alternative für alle figurbewussten Genießer
- ◆ „Sweet & Salty“-Erdbeer-Caprese im Glas – Erdbeeren mit Mozzarella und Basilikum-Balsamico-Pesto

Power Sweets

- ◆ Chia-Pudding mit Himbeeren und Kokosmilch
- ◆ Blaubeer-Butterkuchen mit Mandeln – Glück ist backbar

ab 30 Personen	23,95 €
ab 50 Personen	19,85 €
ab 100 Personen	17,75 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – MEDITERRANES BARBECUE

Grillspezialitäten

- ◆ Schweinenackensteaks à la minute, mit mediterranen Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- ◆ Salsiccia „Peperoncini“ mit Guacamole und Avocado-Dip
- ◆ Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Salsa
- ◆ Scampi „Rosmarin“ – mit Knoblauch-Rosmarinöl marinierte Scampi-Spieße, gewürzt mit Fleur de Sel
- ◆ Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

(Wir rechnen pro Person 4 Grillspezialitäten)

Beilagen vom Grill

- ◆ Gegrillter Halloumi & gegrillte Maiskolben in Chili-Ahorn-Marinade
- ◆ Garlic Bread – gegrilltes Knoblauchbrot

Salatbeilagen

- ◆ Pumpkin & Cheese – Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt

- ◆ Salat von Ochsenerztomaten und geröstetem Bauernbrot mit jungen Zwiebeln
- ◆ Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- ◆ Antipasti-Auswahl – gegrillte Paprika, Auberginen, Zucchini, Oliven, Tomaten und Peperoni
- ◆ Rigatoni-Salat mit Pesto, Tomaten, Olivenöl und Rucola

Dessert

- ◆ Mascarpone-Creme mit Bourbon-Vanille und Cantuccini
- ◆ Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspen garniert

ab 30 Personen 24,20 €

ab 50 Personen 20,50 €

ab 100 Personen 18,40 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – VEGETARISCHES BARBECUE

Suppe

- ◆ Gazpacho „Andaluz“ mit feurigem Tabasco und Olivenöl

Beilagen & Salate

- ◆ Caprese-Salat aus Baby-Mozzarella, Cherry-Tomate, schwarzen Oliven, Rucola und Pesto alla genovese
- ◆ Gemüse-Carpaccio mariniert mit Olivenöl & Aceto balsamico
- ◆ Kidneyballs mit Guacamole und Salsa picante
- ◆ Gefüllte Couscous-Tomaten
- ◆ Mini-Wrap mit Schafskäse und einer bunten vegetarischen Mischung von Gemüse und Salat
- ◆ Nudelsalat „Toskana“ aus Penne Rigate mit Parmesan, gegrillter Paprika und Rucola
- ◆ Griechischer Hirten Salat mit Feta
- ◆ Virginiasalat – knackige Karotten-, Sellerie- und Lauchstreifen in frischem Joghurt-Dressing
- ◆ Tomaten-Bruschetta

- ◆ Allioli, Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

Grillspezialitäten

- ◆ Im Zucchini-mantel gegrillter Halloumikäse mit Balsamico-Crème
- ◆ Schale mit buntem Grillgemüse in Kräuterbutter und einem Sauerrahm-Dip
- ◆ Tofu-Paprika-Spieße mit Sesamöl
- ◆ Backkartoffel mit Frühlingsquark

Dessert

- ◆ Mousse au Chocolat von bitterer Schokolade
- ◆ Früchtespießchen mit Kokosnussflocken und Mango-Joghurt-Dip

vegetarisch

ab 30 Personen 16,85 €

ab 50 Personen 15,30 €

ab 100 Personen 13,70 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – AMERICAN BBQ „EMBERS AND IRON“

Grillspezialitäten

- ◆ American Burger im Self Service mit 100 % gegrilltem Beef, frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackiger Salat, Röstzwiebeln, gebratenem Speck, Cheddar Cheese & unserer Burger Spezialsauc
- ◆ BBQ Pork Neck Steak in pikanter Westernmarinade
- ◆ Spareribs nordamerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- ◆ In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße
- ◆ Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

(Wir rechnen pro Person 4 Grillspezialitäten)

Beilagen vom Grill

- ◆ Corn on the Cob (Mais vom Grill)
- ◆ Rauchig, Scharf & Süß, unsere Interpretation von Baked Beans
- ◆ Folienkartoffeln mit Meersalz und Sour Cream

Salatbeilagen/Vorspeisen

- ◆ Texas-Pulled-Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce
- ◆ Caesar Salad mit Parmesanpänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing
- ◆ Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- ◆ Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- ◆ Floridasalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet

Dessert

- ◆ Cranberry Trifle-Schichtdessert mit Cranberries
- ◆ Cheesecake „New York“ im Glas mit Himbeeren

ab 30 Personen	21,50 €
ab 50 Personen	19,75 €
ab 100 Personen	18,80 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – KARIBISCHES BARBECUE

Grillspezialitäten

- ◆ Chicken Bites – Hawaii Style, Fruchtig scharfe Hähnchenstücke in krossem Bacon
- ◆ Bavalantes bahiana – mariniertes Garnelen-Paprika-Spieß
- ◆ Schweinerippchen mit knuspriger Glasur aus braunem Zucker, Rum, Knoblauch und Ingwer und Kirschlack
- ◆ Caribbean-Rum-Jerk-Putenfiletsteaks, in fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney
- ◆ Allioli, Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

(Wir rechnen pro Person 4 Grillspezialitäten)

Beilagen vom Grill

- ◆ Cubanisches Blechgemüse aus Karotten, Zucchini, Kartoffeln mit einer Prise Zimt, Rohrzucker und Olivenöl
- ◆ Foliensüßkartoffeln mit Sour Cream

Salatbeilagen

- ◆ Karibischer Kartoffelsalat mit Chicorée und Orangenfilets

- ◆ Balinesischer Reissalat mit Rosinen, Curry, Pfirsich, Kiwi und Crème fraîche
- ◆ Lomi Lomi – Hawaiianischer Salat von Tomaten, Frühlingszwiebeln und Räucherlachs
- ◆ Wassermelonen-Avocado-Salat
- ◆ Kreolischer Spinatsalat mit gerösteten Cashewnüssen und Schalotten
- ◆ Grapefruit-Rindfleisch-Salat

Desserts

- ◆ Haupia (Kokosmilch-Pudding) mit exotischem Fruchtsalat
- ◆ Crème-brûlée von der Tonkbohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- ◆ Sweet Pineapple nach karibischer Art mit Zimt und Joghurt

ab 30 Personen	25,70 €
ab 50 Personen	22,60 €
ab 100 Personen	19,40 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

GRILLBUFFET – GOURMET-GRILLBUFFET „SAPHIR“

Grillspezialitäten

- ◆ Seeteufelmedaillon mit Cranberry-Chutney
- ◆ US Whiskey Rib Eye Steak mit Sour-cream-Kräuter-Dip
- ◆ Maispouardenbrust gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Feigen
- ◆ Camembertpäckchen vom Grill mit Pecannüssen, Feigen und Ahornsirup
- ◆ dazu Kräuterbutter, Gourmet-Butter mit getrockneten Tomaten und Pistazien, Melonen-Chili-Ketchup und Salsa picante

(Wir rechnen pro Person 4 Grillspezialitäten)

Beilagen vom Grill

- ◆ Gegrillte Sommergemüse (Auberginen und rote Paprika mit Fenchel sowie Salbei)
- ◆ Rosmarin-Kartöffelchen in der Grillschale

Salatbeilagen

- ◆ Burrata mit Orangen Caprese
- ◆ Vitello-Tomaten-Salat mit Grillgemüse und Kalbstafelspitz

- ◆ Kirschpaprika mit Frischkäse auf Rucola
- ◆ Caesar-Pasta-Salat mit Cherry Tomaten, Farfalle Pasta und Original Caesar Dressing

Brot

- ◆ Korb mit internationalen Brotspezialitäten

Dessert

- ◆ Schokokuchen mit Mousse im Weckgläschen
- ◆ Gebrannte Französische Crème mit Tahitiani Vanille und Erdbeersalat
- ◆ Apfel-Tarte mit Salzkaramell – Spätsommer, Du bist so schön

ab 30 Personen	33,45 €
ab 50 Personen	31,85 €
ab 100 Personen	30,30 €

Preise pro Person (Minimum 30 Personen)

3-GANG-MENÜ

Unsere Menüvariationen bieten sich für Events sowie Veranstaltungen an, die ein besonders elegantes und stilvolles Ambiente erfordern.

Zu Dinner-Partys, Gala-Abenden oder Familienfeiern servieren wir Ihren Gästen ein Menü bestehend aus drei, vier oder fünf Gängen.

Vorspeise

- ◆ Lachs-Carpaccio mit Kapern-Limonen-Vinaigrette und Kräuterblüten-Salat

Hauptgang

- ◆ In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Frühlingslauch und Kartoffel-Rosette

Dessert

- ◆ Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Mango-Ananas-Ragout

26,35 € pro Person
(Minimum 30 Personen)



4-GANG-MENÜ

Unser Gruß aus der Küche

Vorspeise

- ◆ Feldsalat mit Himbeerdressing und Ziegenkäse im Pumpernickelmantel

Zwischengang

- ◆ Gebratene Jakobsmuschel mit Mango-Avocado-Tatar, gegrillter Wassermelone und Wildkräutern

Hauptgang

- ◆ Kalbsrücken mit Chorizo-Kruste, Erbsencreme und Bohnenbündel, Kartoffelgratin

Dessert

- ◆ Zweierlei Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Sauerrahm-Eis

35,20 € pro Person
(Minimum 30 Personen)



5-GANG-MENÜ

Unser Gruß aus der Küche

Suppe

- ◆ Cappuccino von Muskat-Kürbis

Vorspeise

- ◆ Tafelspitzsülze mit grüner Sauce und Salat von gebratenen La-Ratte-Kartoffeln

Zwischengang

- ◆ Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit glasierten Kaiserschoten und Champagner-Schaum

Hauptgang

- ◆ Bergisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit jungem Blattspinat und Gratin-Türmchen

Dessert

- ◆ Karamellisierte Schmandtorte mit Erdbeer-Melonen-Salat und Vanilleeis

43,50 € pro Person
(Minimum 30 Personen)

VEGETARISCHES MENÜ / GLUTENFREIES MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

vegetarisch

Vorspeise

- ♦ Gurken-Carpaccio mit geräuchertem Tofu, Wildkräutersalat und Sesam-Vinaigrette

Hauptgang

- ♦ Herzhafte Crêpe mit Spinat gefüllt an roter Paprikasauce und Polenta

Dessert

- ♦ Quarkmousse mit eingemachten Pflaumen

22,60 € pro Person
(Minimum 30 Personen)

GLUTENFREIES MENÜ

Vorspeise

- ♦ Steinpilz-Consommé mit Serrano-Schinken

Hauptgang

- ♦ Schweinefilet mit glutenfreien Semmelknödeln und grünem Spargel

Dessert

- ♦ Ananas-Käse-Sahneschnitte mit Vanille-Kirschen

30,75 € pro Person
(Minimum 30 Personen)

GETRÄNKEPAUSCHALE „CLASSIC“

Zu jedem Anlass die richtigen Getränke. Wählen Sie die korrespondierenden Getränke für Ihre Veranstaltung aus unserem reichhaltigen Angebot. Softgetränke, Heißgetränke, ausgewählte Weine, Schaumweine, Spirituosen für jede Gelegenheit, Bier vom Fass sowie auf Wunsch auch direkt zubereitete Cocktails. Getränkepauschalen sind ab 30 Personen und 4 Stunden Veranstaltungszeit möglich.

Erfrischungsgetränke

- ◆ Coca-Cola
- ◆ Coca-Cola light
- ◆ Fanta
- ◆ Sprite
- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell
- ◆ Apfelschorle

Säfte

- ◆ Apfelsaft
- ◆ Orangensaft

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Sekt

- ◆ Hefter PartyCuvée Rieslingsekt

Bier vom Fass

- ◆ Berliner Pilsner
- ◆ Alster (Pilsner & Sprite)
- ◆ Radler (Pilsner & Fanta)
- ◆ Diesel (Pilsner & Coca-Cola)

Wein

- ◆ Weißwein – Riesling Hausmarke
- ◆ Rotwein – Chianti Classico

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal) je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

Pro Person 13,45€ für 4 Stunden oder
3,40€ pro Stunde.

GETRÄNKEPAUSCHALE „LIFESTYLE“



Erfrischungsgetränke

- ◆ fritz-kola VIELVIEL Koffein
- ◆ fritz-limo Orangenlimo
- ◆ fritz-kola light
- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell
- ◆ Bionade Holunder/Kräuter
- ◆ Club-Mate – koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk auf Mate-Basis

Säfte

- ◆ granini Trinkgenuss Apfel
- ◆ granini Trinkgenuss Orange

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Sekt

- ◆ Prosecco Spumante

Bier vom Fass

- ◆ Berliner Pilsner
- ◆ Flaschenbier
- ◆ Beck's Green Lemon

Wein

- ◆ Weißwein – Riesling Hausmarke
- ◆ Rotwein – Chianti Classico

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal) je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

*Pro Person 17,65€ für 4 Stunden oder
4,40€ pro Stunde.*

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM“

Erfrischungsgetränke

- ◆ Coca-Cola
- ◆ Coca-Cola light
- ◆ Fanta
- ◆ Sprite
- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell
- ◆ Apfelschorle

Säfte

- ◆ Apfelsaft
- ◆ Orangensaft

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Sekt

- ◆ Hefter PartyCuvée Rieslingsekt

Bier vom Fass

- ◆ Berliner Pilsner
- ◆ Alster (Pilsner & Sprite)

- ◆ Radler (Pilsner & Fanta)
- ◆ Diesel (Pilsner & Coca-Cola)

Wein

- ◆ Weißwein – Riesling Hausmarke
- ◆ Rotwein – Chianti Classico

Long Drinks (3 Long Drinks pro Person)

- ◆ Wodka Lemon
- ◆ Jim Beam & Cola

Cocktails (3 Cocktails pro Person)

- ◆ Caipirinha Limette – brauner & weißer Zucker, Cachaça, Lime Juice, Crushed Ice
- ◆ Cuba Libre – Havana Club 3°, Limette, Coca Cola
- ◆ Sex on the Beach – Wodka, Peach, Amaretto, Maracuja- & Orangensaft

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal) je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

Pro Person 27,30€ für 4 Stunden oder
6,80€ pro Stunde.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE „CONFERENCE BREAK“

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten
pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Erfrischungsgetränke

- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell

Gebäck

- ◆ Pro Person 50g Konferenzgebäck

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal)
je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

*Pro Person 9,65€ für 4 Stunden oder
2,40€ pro Stunde.*

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI“

Erfrischungsgetränke

- ◆ Coca-Cola
- ◆ Coca-Cola light
- ◆ Fanta
- ◆ Sprite
- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell
- ◆ Apfelschorle

Säfte

- ◆ Apfelsaft
- ◆ Orangensaft

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten
pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal)
je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

*Pro Person 10,90€ für 4 Stunden oder
2,75€ pro Stunde.*

PERSONAL

Personal

Gut ausgebildet, zuvorkommend und freundlich. Ganz gleich, ob in der Küche, im Service oder hinter der Bar – wir arbeiten ausschließlich mit qualifiziertem Personal. Wir garantieren, dass Ihre Gäste perfekt bedient werden, und tun alles, dass sie sich wohl fühlen.

Bei Abendveranstaltungen, Menüs oder Buffets mit Betreuung berechnen wir:

<i>Serviceleiter</i>	<i>34,00 € pro Stunde</i>
<i>Barkeeper</i>	<i>33,00 € pro Stunde</i>
<i>Service Mitarbeiter/in</i>	<i>29,00 € pro Stunde</i>
<i>Koch/Köchin/Grillmeister/in</i>	<i>34,00 € pro Stunde</i>

Die Mindesteinsatzdauer für unsere Mitarbeiter beträgt 6 Stunden.

EQUIPMENT

Mietpauschalen für Geschirr und Gläser

Nutzen Sie unsere günstigen Mietpauschalen für Geschirr, Besteck und Gläser. Wir stellen Ihnen alles zur Verfügung, was Sie für Ihr Catering benötigen. Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

- ◆ Geschirrpauschale I (Buffet- und Menügeschirr inklusive Buffet- und Anrichte-Equipment)
4,00 € pro Person
- ◆ Geschirrpauschale II (Buffet- und Menügeschirr inklusive Buffet- und Anrichte-Equipment sowie Gläserpauschale)
5,00 € pro Person

Wichtig bei Ihrer Bestellung

- ◆ Geschirrpauschale II können wir Ihnen nur im Zusammenhang mit der Getränkebereitstellung aus unserem Hause anbieten.
- ◆ Geschirr, Gläser und Bestecke gehen ungespült an uns zurück. Bitte entfernen Sie grobe Essensreste.

- ◆ Die Rücknahme der Mietware erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und / oder Fehlmengen können erst nach genauer Zählung ermittelt werden.
- ◆ 1 Mieteinheit (ME) = 3 Tage, bzw. von Freitag bis Montag.
- ◆ Bitte beachten Sie die technischen Anforderungen bei Bestellung von Küchentechnik. Prüfen Sie insbesondere die Absicherung der vorhandenen Stromanschlüsse.

Tischwäsche, Bestuhlung und Hussen

Modern, klassisch, verträumt oder rustikal, die Geschmäcker sind verschieden. Unsere Möbel und die Ausstattung sind fein aufeinander abgestimmt und stehen Ihnen in vielen Modellen und Farbvarianten zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Änderungen von Bestellungen

Sieben Tage vor Lieferung sind keine Änderungen mehr möglich.

Transport

Für die Anlieferung von Speisen & Getränken sowie dem gebuchten Equipment (ohne Mobiliar) und dem eingesetzten Personal berechnen wir je Anfahrt (Richtpreis für bis zu 100 Personen):

- ◆ Anlieferung innerhalb Berlins **42,00 €**

Beachten Sie, dass der Transportpreis für Ihre Veranstaltung, je nach Ort und Aufwand, von den genannten Preisen abweichen kann.

Bei Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen oder außerhalb von Berlin berechnen wir die Transportkosten nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte zeigen Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund unterschiedlichster Bedingungen vor Ort, unserem sehr großen Angebot verschiedenster Equipmentteile und Servicedienstleistungen sowie der variierenden Gästezahlen keine verbindlichen Komplettpreise darstellen können.

Dieses Angebot ist somit als Musterangebot ohne Equipment und Service zu verstehen. Sehr gerne erstellen wir Ihnen ein konkretes und auf Ihre Anforderungen und Bedingungen abgestimmtes Angebot.

Alle Preise verstehen sich in Euro und zzgl. der z. Z. gültigen Mehrwertsteuer, Änderungen in Angebot und Preis vorbehalten.

Ihre Ansprechpartner

- ◆ Dirk Fischer-Kirchhof
Geschäftsführung Catering
Mobil: 0170 4832 004
- ◆ Oliver Rütters
Veranstaltungsleiter Catering
Mobil: 0176 1000 3827

August Hefter GmbH
Eldenaer Str. 31
10247 Berlin

Fon: 030 420 825 000
Fax: 030 420 825 009
E-Mail: info@partyking.de
Internet: hefter-partyservice.de



August Hefter GmbH | Eldenaer Straße 31 | 10247 Berlin
Fon: 030 420 825 000
www.hefter-partyservice.de