



Partyservice A. Rohde

GmbH



Inhalt

Etageren	4-5
Brötchen & Co.....	6-7
Fingerfood	8-11
Charmante Gläschchen & Co	12-13
Früchte & Salate	14-15
Braten & Co.....	16-17
Antipasti.....	18-19
Dippen & Naschen	20-21
Eier & Fisch.....	22-23
Käsevariationen	24-25

Kleine Buffets	26-29
Große Buffets	30-37
Große kalte Buffets mit Warmanteil.....	38-41
Fingerfood-Buffets	42-45
All-inclusive-Angebote	46
Unsere warme Küche.....	47-49
Vegetarisches Essen	50
Spanferkel & Co	51
Desserts und Kuchen	52-56
Getränke	57
Geschirrverleih	58
Geschäftsbedingungen	59



Allee der Kosmonauten 33 f
12681 Berlin
Tel.: +49 30 54 39 81 71
Fax: +49 30 50 01 60 08
www.partyservice-rohde.de
e-mail: info@partyservice-rohde.de

Sie wollen feiern?

Sie erwarten Gäste und haben wenig Zeit? Wir sind bereit.

Unser Team macht Ihre Feier zu einem kulinarischen Erlebnis.

Und das zu einem fairen Preis.

Ob Partyhäppchen für den kleinen Familienkreis, Sektempfang in der Firma oder großes Buffet für die Hochzeitsgesellschaft:

Wir liefern Ihnen pünktlich und zu jedem Anlass frisch zubereitete Köstlichkeiten ins Haus. Gern stellen wir Ihnen auch unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier zur Verfügung (20 bis 60 Personen).

Wir sind Montag bis Freitag von 8 bis 15 Uhr für Sie da und beraten Sie gern ...



4

Etageren

5

04.01 *Etagere Fest der Sinne*

Herzhafte Knuspertaschen gefüllt mit Spinat, Tomate, Champignons, Rauchschinken, Samosaschen gefüllt mit Kartoffeln, Glasnudeln und asiatischem Gemüse, eine Auswahl von Vollkornbrot mit Pute, Lachsschinken, schottischem premium Räucherlachs und Forellenfilets sowie eine Auswahl von Vollkornbrot mit vegetarischen Köstlichkeiten wie Tomaten-Ziegenkäse-Pastete, Tomate-Mozzarella-Sülze, Pastete von dreierlei Gemüse, gefüllten Champignon mit Frischkäse, Frischkäse mit Senf und Honig

138,00 €



05.01 *Etagere Der kulinarische Gruß*

Freuen Sie sich auf ein besonderes Highlight für Ihr Buffet, kleine Miniaturen fein abgestimmt und in kleinen Gläsern und Schälchen angerichtet: Linsensalat mit Räucherforelle, Harissa-Paprikacreme mit Cous-Cous-Salat, Tomatenkompott mit Mozzarella, mediterranes Gemüse mit Ziegenfrischkäse, fein abgestimmt mit Honig, Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln, Onion-Bacon-Jam mit Hähnchen, Rote Beete-Kardamomwürfel auf Gemüsedip, Kasslersülze an Spreewälder Sauerkraut, Champignonschnitte auf Sprossen, Karottenmoussewürfel auf Sprossen, Kokos-Chicken-Sesamwürfel mit Indian Curry, Schweinebäckchen an Rotkohl mit Thymianmus, Räucherlachs auf Erbsen-Wasabi-Meeresalgensalat mit Sesam

138,00 €



6



Brötchen & Co.

7



Canapés

Kleine Häppchen auf Toastbrot

06.01 Frischkäse neutral*	2,95 €
06.02 Frischkäse Senf-Honig*	2,95 €
06.03 Frischkäse Bärlauch*	2,95 €
06.04 Frischkäse mediterran*	2,95 €
06.05 Goudakäse*	2,95 €
06.06 Tete moint*	4,15 €
06.07 Camembert*	2,95 €
06.08 geräucherte Putenbrust	3,10 €
06.09 Kochschinken	3,10 €
06.10 Ungarische Salami	3,30 €
06.11 französische Gebirgssalami	3,80 €
06.12 Lachsschinken	3,10 €
06.13 französischer Kernrauchschinken	4,15 €
06.14 Schweinefiletbraten	4,15 €
06.15 Landschinken	3,10 €
06.16 Rindersaftschinken	4,15 €
06.17 Forellenfilets	4,60 €
06.18 Schottischer Premium Räucherlachs	4,60 €
06.19 Tomate-Mozzarella-Sülze*	3,60 €
06.20 Ziegenfrischkäse-Tomaten-Pastete mit mediterranen Kräutern*	3,60 €
06.21 dreierlei Gemüseterrine aus Broccoli, Blumenkohl und Karotten im Karottenmantel*	3,60 €
06.22 Flusskrebsterrine mit einem Hauch von Meerrettich	4,35 €
06.23 Leberterrine	4,10 €
06.24 hausgemachte vegane Humus-variation	2,40 €
06.25 hausgemachte vegane Linsenmus-variation	2,40 €
06.26 Gemischtes Sortiment ab 30 Stück	3,10 € (* vegetarisch)



Diplomatenschnitten

frisches Baguettebrot, liebevoll angerichtet
(auf Wunsch auch auf dunklem Baguettebrot, + 0,20 €)

07.01 Frischkäse neutral*	2,95 €
07.02 Frischkäse Senf-Honig*	2,95 €
07.03 Frischkäse Bärlauch*	2,95 €
07.04 Frischkäse mediterran*	2,95 €
07.05 Goudakäse*	2,95 €
07.06 Tete moint*	4,15 €
07.07 Camembert*	2,95 €
07.08 geräucherte Putenbrust	3,10 €
07.09 Kochschinken	3,10 €
07.10 Zwiebelmett	2,95 €
07.11 Ungarische Salami	3,30 €
07.12 französische Gebirgssalami	3,80 €
07.13 Lachsschinken	3,10 €
07.14 französischer Kernrauchschinken	4,15 €
07.15 Schweinefiletbraten	4,15 €
07.16 Landschinken	3,30 €
07.17 Rindersaftschinken	4,15 €
07.18 Forellenfilets	4,50 €
07.19 Schottischer Premium Räucherlachs	4,50 €
07.20 Tomate-Mozzarella-Sülze*	3,60 €
07.21 Ziegenfrischkäse-Tomaten-Pastete mit mediterranen Kräutern*	3,60 €
07.22 dreierlei Gemüseterrine aus Broccoli, Blumenkohl und Karotten im Karottenmantel*	3,60 €
07.23 Flusskrebsterrine mit einem Hauch von Meerrettich	4,35 €
07.24 Leberterrine	4,10 €
07.25 hausgemachte vegane Humus-variation	2,40 €
07.26 hausgemachte vegane Linsenmus-variation	2,40 €
07.27 Gemischtes Sortiment ab 30 Stück	3,30 €



Partybrötchen

Die „Kleinen“ frisch von unserer Hausbäckerei

07.28 Goudakäse*	2,95 €
07.29 Tete moint*	4,15 €
07.30 Camembert*	2,95 €
07.31 geräucherte Putenbrust	3,10 €
07.32 Kochschinken	3,10 €
07.33 herzhafter Kasslerbraten	3,10 €
07.34 Zwiebelmett	3,10 €
07.35 Ungarische Salami	3,30 €
07.36 französische Gebirgssalami	3,75 €
07.37 Lachsschinken	3,30 €
07.38 französischer Kernrauchschinken	4,15 €
07.39 Landschinken	3,40 €
07.40 Schweinefiletbraten	4,15 €
07.41 Rindersaftschinken	4,15 €
07.42 Forellenfilets	4,50 €
07.43 Schottischer Premium Räucherlachs	4,5 €
07.44 Gemischtes Sortiment ab 30 Stück	3,10 €



½ belegte Brötchen

Frisch vom unserem Hausbäcker und üppig belegt (auf Wunsch auch auf Schusterjungs, + 0,30 €)

07.45 Frischkäse neutral*	2,95 €
07.46 Frischkäse Senf-Honig*	2,95 €
07.47 Frischkäse Bärlauch*	2,95 €
07.48 Frischkäse mediterran*	2,95 €
07.49 gekochtes Ei*	2,05 €
07.50 frischer Tomate und Mozzarella*	3,10 €
07.51 Tete moint*	4,50 €
07.52 Goudakäse*	2,95 €
07.53 Harzer Käse*	2,95 €
07.54 Camembert*	2,95 €
07.55 geräucherter Putenbrust	3,10 €
07.56 Kochschinken	3,10 €
07.57 herzhafter Kasslerbraten	3,10 €
07.58 Zwiebelmett	2,95 €
07.59 Ungarischer Salami	3,35 €
07.60 französischer Gebirgssalami	3,75 €
07.61 Lachsschinken	3,10 €
07.62 französischer Kernrauchschinken	4,10 €
07.63 Landschinken	3,35 €
07.64 Schweinefiletbraten	4,10 €
07.65 Rindersaftschinken	4,10 €
07.66 Forellenfilets	4,50 €
07.67 Schottischer Premium Räucherlachs	4,50 €
07.68 hausgemachte vegane Humus-variation	2,40 €
07.69 hausgemachte vegane Linsenmus-variation	2,40 €
07.70 Gemischtes Sortiment ab 30 Stück	3,10 €

(* vegetarisch)

8



08.01 Konferenzhappen

kleine Leckerbissen auf Vollkornbrot mit Schweinefiletbraten, Lachsschinken, Putenbrust, Schottischem Premium Räucherlachs, Forellenfilet

(25 Stück) pro Platte **59,00 €**



08.02 Käsehappen

Mini-Laugenbrötchen mit Pfefferkäse, Walnusskäse, Harzer Käse und Camembert

(24 Stück) pro Platte

55,00 €



08.03 Hamburger Happen

kleine Leckerbissen auf Vollkornbrot mit Riesengarnelen auf Bärlauchfrischkäse, Senf-Honig-Frischkäse mit Fischkonfekt, mediterranem Frischkäse mit Kasslerrolle, Flusskrebsterrine, Rosette von Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

(25 Stück) pro Platte **59,00 €**



08.04 Toskanahappen

kleine Leckerbissen auf Vollkornbrot mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Pastete von Ziegenfrischkäse, Rinderkernschinken mit Peppadew, gefülltem Champignon mit Frischkäse und Leberpastete

(25 Stück) pro Platte **59,00 €**

Fingerfood

9



08.05 Schlemmerpyramide

Ein toller Blickfang für Ihr Buffet: über 110 Spießchen mit Käse-Pflaume-Physalis, Weintraube-Physalis-Feige, Serranoschinken-Mozzarella, Mozzarella-Tomate-Basilikum, geräucherten Putenbrustwürfeln mit Weintrauben sowie 20 Löffel mit Senf-Honig-Frischkäse, Wasabifrischkäse, Bärlauchfrischkäse und mediterraner Frischkäsecreme

145,00 €

09.02 Die vegetarische Alternative

kleine Leckerbissen auf Vollkornbrot, belegt mit Senf-Honig-Frischkäse, Pastete von dreierlei Gemüse, Pastete vom Ziegenfrischkäse und Tomate, gefüllte Champignons mit Frischkäse, Pastete von Mozzarella und Tomaten

(25 Stück) pro Platte **59,00 €**



09.03 Französische Brioche

Brioche-Minibrötchen, liebevoll belegt mit Tete moint, französischer Walnusslami, französischem Röstschinken, französischem Kernschinken, französischem Camembert sowie französischem Ziegenkäse

(25 Stück) pro Platte **59,00 €**



09.04 Die kleinen Franzosen

Baguette-Happen aus Frankreichs Gourmet-Schatzkammer: feines dunkles Baguettebrot, belegt mit französischen Köstlichkeiten wie Tete moint, Walnusslami, Leberpastete, Gebirgssalami, französischem Röstschinken, Flusskrebspastete, Kernschinken, Camembert, Premium Räucherlachs mit einem Hauch von Sahnemeerrettich, Frischkäse mit frischen Kräutern

(25 Stück) pro Platte **59,00 €**



10

Fingerfood



10.01 Fingerfood de luxe

Canapés mit kaltgeräucherten Thunfischrückenfilets im Sesammantel und Canapés mit kaltgeräucherten Lachsückenfilets, Canapés mit französischer Walnusslami, gefüllte Tomaten mit Trüffelleberwurst, Canapés mit luftgetrocknetem Serranoschinken, Canapés mit luftgetrocknetem Kernschinken, delikate Medaillons vom Schwein, zarte Röllchen vom rosa Roastbeef, gefüllt mit Sahnemeerrettich, Almkäsewürfel und Mango-Chili-Chutney

(ab 8 Pers.) pro Person

24,50 €



11.01 kleines Buffet petit selection

Herzhafte Knuspertaschen gefüllt mit Spinat, Tomate, Champignons, Rauchschinken. Samosaschen gefüllt mit Kartoffeln, Glasnudeln und asiatischem Gemüse. Eine Auswahl von Vollkornbrot mit Rosette vom tete mint, Schottischem Premium Räucherlachs auf Frischkäse mit Senf und Honig, gefülltem Champignon mit Frischkäsefüllung, dreierlei Gemüseterrine aus Broccoli, Blumenkohl und Karotten im Karottenmantel, Leberterraine, gefüllte Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, Minihähnchenknusperschnitzel.

(ab 5 Personen) pro Person

26,50 €

11.02 Buffet-petit appetit

Kleine Leckerbissen auf Vollkornbrot mit Schweinefiletbraten, Lachsschinken, Putenbrust, Schottischem Premium Räucherlachs, Forellenfilet, gefüllte Schinkenröllchen mit Waldorfsalat und Meerrettich, gefüllte Kaviareier auf Waldorfsalat sowie Hähnchenkeulen

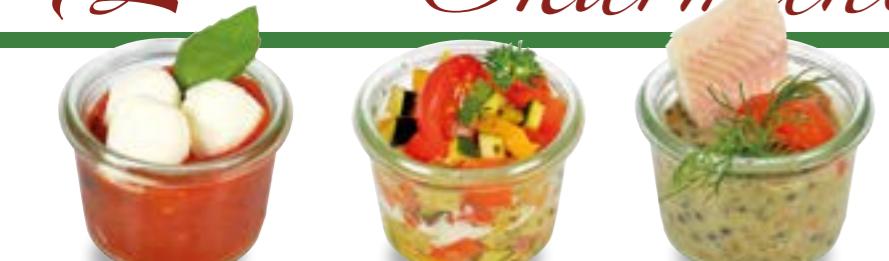
(ab 5 Personen)
pro Person

24,50 €



12

Charmante Gläschen & Co.



12.01 *Tomatenkompott*
mit Mozzarella und Basilikum*
3,50€

12.02 *Mediterranes Gemüse*
mit Ziegenfrischkäse und Honig*
3,50€

12.03 *Linsensalat*
mit geräuchter Forelle
4,20€

12.04 *Harissa-Paprika*
mit Couscous-Salat*
3,20€

12.05 *Quinoa-Kräuter-Salat*
auf Süßkartoffeln*
3,20€



12.06 *Würfel*
Gemüsemousse an Sprossen
2,90€



12.07 *Schweinebäckchen*
an Rotkohl mit Thymianmousse
4,35€



12.08 *Cous-Cous*
Cous-Cous-Salat auf Berberitzen
3,20€



12.09 *Kokos-Chicken-Sesamwürfel*
mit Indian Curry
3,70€



12.10 *Onion-Bacon-Jam*
mit Hähnchen
3,70€



12.11 *Kasslersülze*
an Spreewälder Sauerkrautsalat
3,70€

12.13 mit buntem Linsensalat, geräuchertem Lachs und Meerrettich
12.14 mit mediterranem Gemüsetatar auf frischem Ruccolasalat*
12.15 mit Gemüse-Tomaten-Kompott, Mozzarella und frischem Basilikum*
12.16 mit Garnelen auf Wasabi-Erbsen-Meeresalgensalat
12.17 mit Curryhähnchen auf Erdnussmousse
12.18 mit Zitruslachs und Himbeermark auf Frischkäse
12.19 mit Vitello tonnato (Kalbfleischragout in Thunfisch mit Kapern)

4,50€
3,90€
3,90€
4,50€
4,70€
4,70€
4,70€



(bestellbar ab 5 Portionen pro Sorte)

(* vegetarisch)

13



13.01 *Yakitori-Spieße*

Süß-scharf marinierte Hähnchenspieße
(ab 30 Stück erhältlich) pro Stück
2,95€

(ab 5 Stück pro Sorte) pro Stück 5,30€

Hausgemachte Wraps mit leckerer Füllung:

13.02 Thai: mit Hähnchen, Salat, Sprossen, Koriander, Curryfrischkäse
13.03 Vegetarisch: mit Salat, Mais, Tomate, Gurke, mediterranem Frischkäse
13.04 Lachs: mit Salat, Räucherlachs, frischem Meerrettich, Kräuterfrischkäse
13.05 Kreta: mit Gyros-Hähnchen, Salat, Fetafrischkäse
13.06 Waterkant: mit Shrimps, Eier, Salat, Dill, Gurken, Senf-Honig-Frischkäse
13.07 Mexiko: mit Chilli-Hack gebraten, Salat, Paprika, Cheddarfrischkäse
13.08 BBQ: mit Hähnchenstreifen in BBQ, Salat, Perlzwiebeln, Maiskörner, Frischkäse



13.10



13.09



13.12



13.11



13.19



Unser Sortiment

(ab 10 Portionen) pro Portion 4,50€
13.09 & 13.15 4,90€

13.09 Riesengarnelen Thailand Butterflies 3 Stk.
13.10 Hähnchenspieß Sweet Chili 2 Stk.
13.11 Hähnchenspieß Mediterran 2 Stk.
13.12 Chicken Wings Buffalo 2 Stk.
13.13 Chilischoten in Kartoffelpanade mit Cheddarkäse* 2 Stk.
13.14 Chilischoten in Kartoffelpanade mit Frischkäse* 2 Stk.
13.15 Riesengarnelen im Kartoffelnest 3 Stk.
13.16 Mozzarellasticks* 2 Stk.
13.17 Hähnchen-Pepper-Sticks 2 Stk.
13.18 Aprikosen im Bacon-Speckmantel 3 Stk.
13.19 Hähnchen-Ananas-Spieß 2 Stk.
13.20 Pflaumen im Bacon-Speckmantel 3 Stk.
(* vegetarisch)



13.15



13.13/13.14



13.16



13.17



13.18

14



Salate frisch für Sie zubereitet (ab 500 g) Preis pro 100 g

14.02 Herings-Häckerle Matjes, Zwiebeln, Eier, Deligurke, Öl	2,50 €
14.03 Räucherlachs-Tatar Schottischer Räucherlachs, Äpfel, Deligurke, Zwiebeln, Eier, Öl	5,50 €
14.04 Krabbensalat Scandic Tiefseekrabben, Champignons, Mandarinen, süßer Senf, Mayonnaise	4,80 €
14.05 Riesengarnelen in Aolisauce Riesengarnelen, Knoblauch, Sahne und Mayonnaise	5,70 €
14.06 Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl Riesengarnelen, Kräuteröl, Gewürze	5,70 €
14.07 Riesengarnelen Mexikanische Art Riesengarnelen, Zwiebeln, Paprika, Chili, Öl	5,70 €
14.08 Riesengarnelen Indische Art Riesengarnelen, Curry, Mandarinen, Sahne, Mayonnaise	5,70 €
14.09 Geflügel-Tatar geräucherte Putenbrust und Ananas	3,95 €
14.10 Feta-Tatar Feta, Gemüsewürfel, Öl	3,95 €
14.11 Flusskrebsalat Florida Flusskrebsfleisch, Sellerie, Äpfel, Mandarinen, Ananas, Salatcreme	5,70 €
14.12 Thunfischsalat mit frischer Zucchini und Kirschtomaten	2,95 €
14.13 Mediterranes Gemüse-Tatar Gemüsewürfel, Tomatenmark	2,95 €
14.14 Meeresfrüchtesalat in Öl	5,70 €
14.15 Krabbensalat Tiefseekrabben, Champignons, Dill, Mayonnaise	5,70 €
14.16 Matjessalat Matjesfilets, Zwiebeln, Delikatessgurke, frische Kräuter	2,80 €
14.17 Geflügelsalat nach Großmutter's Art Geflügelfleisch, Champignons, Mandarinen, Ananas, Salatcreme	3,80 €
14.18 Geflügelsalat Fitness Geflügelfleisch, Champignons, Mandarinen, Ananas, Joghurt-Salatcreme	3,80 €
14.19 Geflügelsalat Indische Art Geflügelfleisch, Mango, Papaya, Curry, Salatcreme	3,80 €
14.20 Hähnchenbrustsalat Toskana gebratene Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Öl und Gewürze	3,95 €
14.21 Hähnchenbrustsalat in Limonensauce Hähnchenbrust, Ananas, Äpfel, Limonensaft, Zitronengras, Salatcreme	3,95 €
14.22 Putenbrustsalat Catalana geräucherte Putenbrust, Staudensellerie, Möhren, getrocknete Tomaten, grüner und roter Pfeffer, Limettensaft, Öl	4,20 €
14.23 Eiersalat nach Großmutter's Art gekochte Eier, Deligurken, Äpfel, Salatcreme	2,20 €
14.24 Eiersalat Wellington gekochte Eier, Kochschinken, Erbsen, süßer Senf, Salatcreme	2,40 €
14.25 Eiersalat Toskana gekochte Eier, getrocknete Tomaten, Champignons, Schnittlauch, Salatcreme	2,80 €
14.26 Käsesalat Schweizer Art Emmentaler, Paprika, Rauchschinken, Öl	3,50 €
14.27 Käsesalat Amsterdam Gouda, Äpfel, Deligurke, Salatcreme	3,50 €
14.28 Käsesalat Tiroler Art Tiroler Bergkäse, getrocknete Tomaten, Pesto, Öl	4,50 €
14.29 Griechischer Hirtensalat Feta, getrocknete Tomaten, Oliven, Lauch, Paprika, Gurke, Öl	3,95 €

Früchte & Salate

14.01 Exotischer Früchteteller

Vitaminreiche exotische Früchte der Saison aus aller Herren Länder

38,00 €



15

15.01 Die kleine Obstpause zwischendurch

Obstspieße ab 15 Stück pro Stück 2,95 €

15.02 Exotische Obstplatte Fingerfood

Vitaminreiche exotische Früchte der Saison in mundgerechten Stücken serviert 45,00 €



Salate frisch für Sie zubereitet (ab 500 g) Preis pro 100 g

15.03 Griechischer Bauernsalat Feta, rote und weiße Bohnen, Paprika, Gurke, Tomaten, frische Kräuter, Öl	3,95 €
15.04 Nudelsalat nach Großmutter's Art Farfallenudeln, Kochschinken, Erbsen, Deligurke, Öl	2,50 €
15.05 Nudelsalat Mecklenburger Art Gabelspaghetti, Rauchschinken, Erbsen, Möhren, Mais, Salatcreme	2,50 €
15.06 Nudelsalat Schweizer Art Rigatoninudeln, Saftschinken, Lauch, Schmelzkäse, Sahne, roter und grüner Pfeffer	3,00 €
15.07 Farfalle-Lachs-Salat Schleifennudeln, Schottischer Räucherlachs, Meerrettich, Sahne	4,20 €
15.08 Nudelsalat Gorgonzola Farfallenudeln, getrocknete Tomaten, Gorgonzola, Lauch, Öl	3,40 €
15.09 Kartoffelsalat nach Großmutter's Art Kartoffeln, Saftschinken, Eier, Deligurke, Zwiebeln, Salatcreme	2,20 €
15.10 Kartoffelsalat Toskana Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Rauchschinken, Essig, Öl	2,90 €
15.11 Kartoffelsalat Catalana Kartoffeln, Thunfisch, Paprika, Zwiebeln, Salatcreme	2,90 €
15.12 Kartoffel-Speck-Salat Kartoffeln, Rauchspeck, Zwiebeln, Deligurke, Essig, Öl	2,20 €
15.13 Tomaten-Mozzarella-Salat mit Sonnenblumenöl und Basilikum	3,80 €
15.14 Pilzsalat Champignons, Stockschwämmchen, Austernpilze, Öl, Lauch und Schinken	4,20 €
15.15 Schopskasalat Gurke, Tomate, Zwiebeln, Lauch, Feta, Öl	3,50 €
15.16 Gurkensalat in Sahne	2,20 €
15.17 Waldorfsalat Selleriestreifen, Äpfel, Nüsse, Mandarinen und Mayonnaise	3,50 €
15.18 Rindfleischsalat Rindfleischwürfel, Tomatenmark, Deligurken, Zwiebeln	4,50 €
15.19 Brokkolisalat Brokkoli, Schinkenstreifen, Mayonnaise	2,20 €
15.20 Farfalle-Nudel-Salat Schleifennudeln, Schinken, Paprika, Mais, Erbsen, Öl	2,50 €
15.21 Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl	2,20 €
15.22 Frühlingssalat mit Fetakäse und Joghurtdressing, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais	2,90 €
15.23 Frischer Wildkräutersalat mit Erdbeer-Joghurtdressing	4,50 €
15.24 Frischer Wildkräutersalat mit Mango-Joghurtdressing	4,50 €
15.25 Frischer Wildkräutersalat mit Apfel-Senf-Dressing	4,50 €
15.26 Frischer Wildkräutersalat mit Orangen-Honig-Dressing	4,50 €
15.27 Frischer Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing	4,50 €
15.28 Frischer Wildkräutersalat mit Vinaigrette	4,50 €

16

16.01 *Rauchfleischvariation*

mit geräucherter Putenbrust, Ungarischer Salami, Landschinken, Kasslerrückenbraten, Lachsschinken, Kochschinken, mit Maiskörbchen, Perlzwiebeln und Oliven garniert

(ab 5 Pers.) pro Person **16,50 €**

16.03 *Roastbeefröllchen*

gefüllt mit Sahnemeerrettich
pro Stück **5,90 €**

16.04 *Bratenplatte Lukullus*

Kasslerrückenbraten, Kalbsbraten, Schweinerückenbraten, Roastbeef rosa, Schweinslendenbraten

(ab 5 Pers.) pro Person **24,50 €**

(kleinere Portionen
siehe Seite 30)

Braten & Co.

17

16.02 *Schinkenröllchen*

Röllchen aus Schwarzwälder Schinken und geräucherter Putenbrust, gefüllt mit Sahnemeerrettich und Waldorfsalat

pro Stück **4,50 €**

17.01 *Medaillonplatte*

vier Schweinemedaillons mit Ananas und Mandarinen, vier Sauenfiletmedaillons mit Kräuterfrischkäse und Oliven, vier Rindermedaillons mit Lebermus und Maiskörbchen
je Platte **58,00 €**

17.02 *Knusprige Hähnchenschenkel*

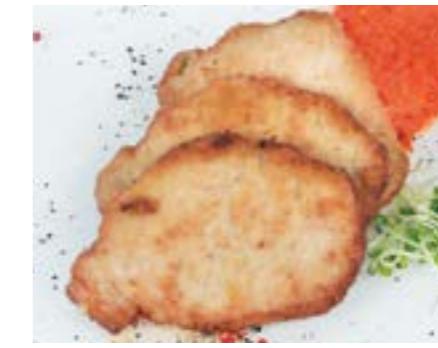
pro Stück **3,50 €**

17.04 *Kleine Hähnchensteaks „Thai Art“*

pro Stück **3,60 €**

17.05 *Kleine Hähnchensesamschnitzel*

pro Stück **3,60 €**

17.06 *Kleine panierte Schnitzel vom Schwein*

pro Stück **3,50 €**

17.07 *Kleine Schnitzel vom Schwein mit Käsepanade*

pro Stück **3,60 €**

17.08 *Kleine Braumeisterschnitzel vom Schwein*

pro Stück **3,60 €**

17.09 *Kleine Schnitzel vom Schwein mit Mandelpanade*

pro Stück **3,60 €**

17.10 *Kleine Partyboulettchen*

pro Stück **1,20 €**

(17.02 bis 17.10 - Mindestbestellmenge 10 Portionen)

18

Gefüllte Leckereien

(ab 500 g) 100 g 5,95 €

- 18.01 gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Kräutern
- 18.02 gefüllte Riesenoliven mit Frischkäse und Kräutern
- 18.03 gefüllte feurige Tomatenpaprikaschoten mit Frischkäse und Kräutern
- 18.04 Peppadew-Paprikaschoten, mild, mit Frischkäse und Kräutern

Honigmelone mit Serranoschinken

(ab 15 Stück) pro Stück 5,50 €



Tomaten-Mozzarella-Teller

sonnengereifte Tomaten mit frischem Basilikum und Mozzarella

44,00 €



Antipasti

19

Gemischte Antipasti Speziale

mit Artischockenherzen in Öl, Karotten in süßem Chili mit Sesam, gebratenem Fenchel mit frischem Rosmarin und Knoblauch, Blumenkohl in Safran, gefüllten Champignons mit Frischkäse, gefüllten getrockneten Tomaten mit Frischkäse und Pesto sowie gefüllten Tomaten mit Frischkäse

(ab 10 Portionen) 100 g 6,70 €



Antipasti-Mix-Teller

sonnengereifte getrocknete Tomaten, gefüllte Paprika, gegrillte Champignons, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Oliven

(ab 10 Portionen) 100 g 5,90 €



20

*Hausgemachte vegane
Humusvarianten*

- 20.01 Curry & Honig
- 20.02 Mango-Linsen-Curry
- 20.03 Sesam
- 20.04 Rote Beete
- 20.05 pikanter Kürbis
- 20.06 Avocado

Preis pro 100 g **3,50** €



20.07 Gemüestreifen mit Kräuterdip

die gesunde Alternative für zwischendurch

(ab 10 Personen) pro Person **3,50** €

20.08 Grissinis

zum Dippen und Naschen mit sechs verschiedenen Dips zur Wahl, oder alle auf einmal... Indian Curry, Gemüsefrischkäse-Dip, Basilikum-Dip, Peperoni-Dip, Honig-Senf-Dip und Roter-Pfeffer-Dip

pro Platte **35,00** €



Dippen & Naschen 21



21.01 Selektion von schmackhaften Terrinen

(auch einzeln erhältlich)

feine Pasteten auf herhaftem Ruccola:
Tomate-Mozzarella-Sülze, herzhafte
Ziegenfrischkäse-Tomaten-Terrine, Kicher-
erbsenterrine, Fischterrine, Leberterrine

pro Platte **45,00** €

21.02 Hausgemachte Blätterteigchips

mit Tomate oder Spinat gefüllt, dazu reichen wir
zum Dippen und Naschen sechs verschiedene Dips
zur Wahl, oder alle auf einmal... Indian Curry,
Gemüsefrischkäse-Dip, Basilikum-Dip, Peperonidip,
Honig-Senf-Dip und Roter-Pfeffer-Dip

31,00 €



22

Eier & Fisch

22.02 *Kaviarrondell*

16 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, bunt garniert
48,00 €

22.03 *Kaviarrondell mit Räucherfisch*

16 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, Schottischer Premium Räucherlachs, Heilbuttfilets und Goldlocken vom Tilapiafilet auf Eisbergsalat angerichtet
65,00 €

22.01 *Eierplatte Bunte Schlemmerei*

20 halbe Eier mit Eicreme und Shrimps, Sardellenringen, Lachsrosetten und Goldlocken vom Tilapiafilet auf Gemüsesalat

53,00 €

23.01 *Fischers Gaumenfreude*

Schottischer Premium Räucherlachs, fein aufgeschnitten und auf Eisbergsalat serviert, dazu 20 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, bunt garniert, dazu reichen wir Sahnemeerrettich
(für ca. 10 Personen) 105,00 €

23.04 *Räucherlachs-Spinatrolle*

von Schottischem Premium Räucherlachs auf Frischkäse im Spinat-Crépes-Mantel

(ab 10 Pers.) pro Person 6,90 €

22.05 *Räucherfischplatte Waterkant*

Seehechthappen mit einer Farce aus Zucchini und Thymian, Lachsecken mit Estragon, Ananastürmchen mit Räucherlachs, Potpourri von Pangasiusfilet mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Zwiebeln, feine Räucherlachswürfel Cevre, garniert mit Sahnemeerrettich

(für ca. 8 Personen) 105,00 €



Für die Zusammenstellung dieser exklusiven Fischspezialitäten lassen wir uns von der Fischmanufaktur „Die Räucherei“ beliefern. Diese Firma verarbeitet feinste Rohware. Wilder Heilbutt aus Alaska, Lachs aus Schottland und Thunfisch in Sushi-Qualität aus Vietnam werden in liebevoller Handarbeit zu kulinarischen Besonderheiten kreiert. Lassen Sie sich von dem Geschmack verzaubern.

23.02 *Nordkap*

Norwegischer Premium Carvedlachs, fein aufgeschnitten und auf Eisbergsalat serviert, dazu 20 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, bunt garniert, dazu reichen wir eine Senf-Honig-Dillsauce
(für ca. 10 Personen) 105,00 €

23.03 *Räucherfischplatte Lukullus*

feinste Premiumware: Stremellachs mit Ananas, geräucherter Stremellachs mit Käse, geräucherter Stremellachs mit Senf und Dill, Lachsopf mit buntem Pfeffer, Lachsopf mit Knoblauch, Lachsopf mit Haselnusskrokant, Lachsopf mit Meerrettich, Salmospitzen

(für ca. 10 Personen) 135,00 €

23.05 *Räucherfischplatte Kleiner Lukullus*

(für ca. 5 Personen) 79,00 €

24

Käsevariationen

24.01 Käseplatte Amsterdam

Bonbel Classic, Gouda Redhot, Old Amsterdam Gouda, Fol Epi Nusskäse, St. Albray Classic, Klosterkäse, Chaumes, garniert mit Ananas und Weintrauben

(für ca. 10 Personen) **48,00 €**



24.02 Käseplatte Sennerrin

Salzburger Bergkäse, Salzburger Almhüttenkäse, Tiroler Bergkäse, Kärntner Rahmklab, Dachsteiner Bergkäse, Sennerr Almfeuerkäse, Feigensenf, Babyananas, Weintrauben

(für ca. 10 Personen) **69,00 €**



24.03 Käseplatte Käsemeister

Castello Frischkäse mit Ananas, Castello Frischkäse mit Pfeffer, Castello Frischkäse mit Paprika, Castello Frischkäse mit Dill, Edelpilzkäse, Mini Harzer Weinkäse, französischer Kräuterziegenkäse, Rougettekäse, garniert mit Ananas und Weintrauben

(für ca. 10 Personen) **48,00 €**



24.04 Pianissimo-Bogen

Pasteten mit Senf-Honig-Frischkäse, Bärlauch-Frischkäse, mediterranem Frischkäse, Wasabi-Frischkäse

39,00 €



25.01 Spanische Käseplatte El Andaluz

Eine Auswahl von klassischen Käsespezialitäten der Premiumklasse aus Spanien: 6 und 12 Monate alter Manchego-Käse, Ziegenkäse mit Rotwein, Ziegenkäse mit Rosmarin, Cabra, Wallnuss-Früchte-Brot, Weintrauben, Ananas - dazu reichen wir einen Mango-Ananas-Dip

(für ca. 10 Personen) **69,00 €**



25.03 Französische Käseplatte petit france

Frankreichs Käse-Schätze zu Ihnen auf den Tisch gebracht: eine Auswahl von Petit Breton, Reblochon, Fol epi, Baskeri 50%, Tommette de savoie 40%, Entremont Comté, frische Weintrauben, Ananas - dazu reichen wir Himbeer-Granatapfel-Dip

(für ca. 10 Personen) **75,00 €**



25.04 Französische Käseplatte petit triangl

die Geschmacksexplosion für Ihren Gaumen: Affiné mit Pfeffer, Affiné mit Ingwer, Affiné mit Rosmarin, Affiné mit Senf-Dill, Affiné natur (6 Monate), Weintrauben, Ananas

(für ca. 10 Personen) **62,00 €**

(kleinere Portionen siehe Seite 30)

25

26

Kleine Buffets

26.02 *Schlemmerblatt Rossini*

Stremellachs mit Schmelzkäse und Knoblauch, geräucherter Stremellachs mit Käse und Ananas, geräucherter Lachszipf mit Pfeffer, geräucherter Lachszipf mit Knoblauch, geräucherter Lachszipf mit Haselnusskrokant, geräucherte Lachsrolle, französische Gebirgssalami, Chambelle-Lachsschinken, Landschinken, Kasslerrückenbraten, Pere Joseph-Käse, Bonbell mit Paprika, Bonbell natur, Babybell-Käse pikant und mild, garniert mit frischer Papaya, Erdbeeren, Weintrauben, Kiwi und Äpfeln

(für ca. 10 Personen) 175,00 €

26.01 *Kleine Theaterplatte*

geräucherte Putenbrust, Kasslerrückenbraten, Lachsschinken, Landschinken, Yakitori-Hähnchenspieße, Kaviareier auf Waldorfsalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Buttertraube und Partybrot

(ab 8 Personen) pro Person 22,50 €

26.02 *Schlemmerblatt Rossini*

Stremellachs mit Schmelzkäse und Knoblauch, geräucherter Stremellachs mit Käse und Ananas, geräucherter Lachszipf mit Pfeffer, geräucherter Lachszipf mit Knoblauch, geräucherter Lachszipf mit Haselnusskrokant, geräucherte Lachsrolle, französische Gebirgssalami, Chambelle-Lachsschinken, Landschinken, Kasslerrückenbraten, Pere Joseph-Käse, Bonbell mit Paprika, Bonbell natur, Babybell-Käse pikant und mild, garniert mit frischer Papaya, Erdbeeren, Weintrauben, Kiwi und Äpfeln

27.01 *Altberliner Kutscherplatte*

zarte Masthähnchenschenkel, frisches Schinkenmett mit Zwiebeln, Delikatessgurken, Schlachteplatte mit Berliner Landleberwurst, grober Leberwurst, Berliner Cocktailwienern, Krustenschinken, Sülzfleischwurst, Berliner Schinkenrotwurst, Eisbein (gekocht in Scheiben), Putenkeulensülze, Rindersaftschinken, Rollmops, Bratmäppse, Schusterjungs, Schmalz, Butter

(ab 15 Personen) pro Person 25,00 €

27.02 *Gourmetplatte*

Kasslerrückenbraten, Schweinefiletbraten, Ungarische Salami, Lachsschinken, Rougette Brie, Pasadale Schnittkäse, dänischer Klosterkäse, geräucherter Norwegischer Lachs, geräucherter Heilbutt, Goldlocken vom Tilapiafilet, halbe Eier mit Lachskaviar und Seehasenrogen, Weintrauben, Honigmelone, Schälchen mit Onion-Bacon-Jam mit Hähnchen, Kasslersülze mit Sauerkrautsalat und Rote Beete-Kardamom-Würfel, Buttertraube und Baguettebrot

(ab 10 Personen) pro Person 26,50 €

27

28



Kleine Buffets

28.01 Schlemmerbuffet Gala

zarte Hähnchenschenkel, deftige Partybouletten, Kaviarrondell mit Räucherfisch, delikater Stremellachs mit Schmelzkäse und Knoblauch, geräucherter Stremellachs mit Käse und Ananas, geräucherter Lachszipf mit Pfeffer, geräucherter Lachszipf mit Knoblauch, geräucherter Lachszipf mit Haselnusskrokant, geräucherte Lachsrolle, französische Gebirgssalami, Chambelle-Lachsschinken, Landschinken, Kasslerrückenbraten, Pere Joseph-Käse, Bonbell mit Paprika, Bonbell natur, Babybell-Käse pikant und mild, garniert mit frischer Papaya, Weintrauben, Kiwi und Äpfeln, im Gläschen für sie angerichtet: Tomatenkompott mit Mozzarella, Linsensalat mit Räucherforelle, Harissa-Couscous-Salat dazu Butter und Baguettebrot

(ab 15 Personen) pro Person **26,50 €**



29



29.01 Opernball

zarte Masthähnchenschenkel, Kaviarrondell mit Räucherfisch, kleine Leckerbissen auf Vollkornbrot, belegt mit geräucherter Putenbrust, Räucherforellenfilets, Lachs-schinken, Schottischem Premium Räucherlachs und Schweinefiletbraten, Pianissimo-Pasteten mit Senf-Honig-Frischkäse, mediterranem Frischkäse, Bärlauch-Frischkäse, Wasabi-Frischkäse, Schinkenröllchen, gefüllt mit Sahnemeerrettich, Käse-Ananas gespickt mit bunten Käsespießchen und Weintrauben, im Gläschen für sie angerichtet: Tomatenkompott mit Mozzarella, Linsensalat mit Räucherforelle, Harissa-Couscous-Salat dazu Butter und Partybrot

(ab 15 Personen) pro Person **26,50 €**



30



30.01 *Kaltes Buffet Harmonie*

(für ca. 20 Personen)

Vorteilspreis: **390,00 €**

30.02 Medaillons vom Schweinefilet, Kasslerbraten, Jungschweinebraten, Kräuterlachsschinken, geräucherte Truthahnbrust, Roastbeef rosa, garniert mit frischer Papaya und Weintrauben
Einzelpreis: **180,00 €**

30.03 kleines Käsearrangement: Bonbellkäse mit Paprika, Bonbellkäse Classic, Pere Joseph-Käse, Pasendale-Käse, garniert mit Babybananas und Weintrauben

Einzelpreis: **52,00 €**

30.04 Aufschnittvariation von Serranoschinken, französischer Gebirgssalami, Chambelle-Lachsschinken, gefüllten Roastbeefröllchen, Hähnchenknusperfilets, Hähnchenschenkeln, garniert mit frischer Papaya, Honigmelone und Weintrauben

Einzelpreis: **180,00 €**

30.05 *Eine Platte, von Ihnen zusammengestellt*

Buttersteller	7,50 €
Portion Rauchfleischvariation	19,00 €
Portion Käseaufschliff	16,00 €
Portion Bratenaufschliff	28,00 €
Portion Räucherfisch	28,00 €
Mettplatte (pro kg)	18,00 €

Große Buffets

31



31.01 *Kaltes Buffet Quintett-Variation*

(für ca. 20 Personen)

Vorteilspreis: **390,00 €**

31.02 Käsevariation: Bonbell mit Paprika, Bonbell Classic, Pere Joseph-Käse, französischer Caperon, Blue Master, Port Salut, französischer Brie-Käse, Brie Snackkäse, garniert mit Weintrauben
Einzelpreis: **69,00 €**



31.04 Variation von Kasslerückenbraten, Schwarzwälder Schinken, Schweinerückenbraten, geräucherter Truthahnbrust, bunt garniert
Einzelpreis: **69,00 €**

31.05 Pastetenvariation: feine Leberpastete, Ardener Leberpastete mit grünem Pfeffer, Leberpastete Toskana, Yakitorispieße
Einzelpreis: **69,00 €**

31.03 Räucherfischvariation: geräucherter Stremellachs mit Schmelzkäse und Knoblauch, geräucherter Stremellachs mit Käse und Ananas, geräucherter Lachszipf mit Pfeffer, geräucherter Lachszipf mit Knoblauch, geräucherter Lachszipf mit Haselnusskrokant, geräucherte Lachsrolle
Einzelpreis: **145,00 €**

31.06 Variation von luftgetrocknetem Serranoschinken, französischer Gebirgssalami, Chambelle-Lachsschinken
Einzelpreis: **69,00 €**

32

32.01 *Berlin rustikal*

zarte Putenbrust, Ungarische Salami, Kasslerrücken, Saftschinken, Landschinken, Lachsschinken, bunt garniert mit Perlzwiebeln, Oliven und Maiskörbchen, neun verschiedene Käsespezialitäten in Scheiben oder im Stück, mit Ananas und Weintrauben garniert, Rollmops, Bratrollmops, frisches Schweinemett mit Zwiebeln und Gewürzgurken, deftige kleine Partyboulettchen, halbe Eier mit Seehasenrogen und Forellenkaviar, Geflügelsalat, Waldorfsalat und Rindfleischsalat, Buttertraube, Partybrote

(ab 20 Personen) pro Person **25,00 €**



Große Buffets

Brot sortiment

frisch vom Bäcker

32.03 Laugenkonfektbrötchen	1,35 €
32.04 Bergbrot	5,60 €
32.05 großes Wagenrad, hell, 30 Teile	20,00 €
32.06 großes Wagenrad, dunkel, 30 Teile	21,50 €
32.07 kleines Wagenrad, hell, 15 Teile	17,00 €
32.08 kleines Wagenrad, dunkel, 15 Teile	19,00 €
32.09 Partybrötchen	1,25 €
32.10 Baguettebrot, hell	5,50 €
32.11 Baguettebrot, dunkel	5,90 €
32.12 kleines französisches Walnussbaguettebrot	5,35 €



weitere Brotarten auf Anfrage

33

33.01 *Singlette Mini-Brote Provencal*

Singlettebrote mit Dinkel, Körnern oder pur, gemischtes Sortiment in allerbester Bäckerqualität

- 33.01 Singlette Minibrote
(ab 10 Stück) einzeln 2,30 €
33.02 Korb mit 30 Singlette Minibrot
(Vorteilspreis) 59,00 €



34.01 *Buffet Sanssouci*

Medaillons vom Schweinefilet
Kasslerbraten, Jungschweinebraten, Kräuterlachsschinken, geräucherte Truthahnbrust, Roastbeef rosa, garniert mit frischer Papaya, Weintrauben

kleines Käsearrangement mit Bonbell-Käse mit Paprika, Bonbell-Käse Classic, Pere Joseph-Käse, Pasendale-Käse, garniert mit Babyananas, Weintrauben

Aufchnittvariation von Landschinken, französischer Gebirgssalami,

Chambelle-Lachsschinken, gefüllten Roastbeefröllchen, Hähnchenknusperfilets, Hähnchenschenkeln, garniert mit frischer Papaya, Honigmelone, Weintrauben

geräucherter Stremellachs mit Ananas, geräucherter Stremellachs mit Käse, geräucherter Stremellachs mit Senf und Dill, Lachszipf mit buntem Pfeffer, Lachszipf mit Knoblauch, Lachszipf mit Haselnusskrokant, Lachszipf mit Meerrettich, Buttermakrele mit Salmspitzen

exotische Obstplatte
mit Früchten der Saison

charmante Gläser
Vitello tonnato (zartes Kalbfleischragout in Thunfischsauce mit Kapern und Sardelle) Curryhähnchen auf Erdnussmousse, gebeizter Zitruslachs mit Himbeermark auf Frischkäse

Salate nach Wahl z.B.: Tomate-Mozzarella-Salat, Hähnchenbrustsalat Toskana, Käsesalat Tiroler Art

Desserts nach Wahl z.B.: Acerola Kirsch auf Stracciatella-Mousse, Mousse von der Hagebutte mit Ricotta, Nougatmousse mit gerösteten Nüssen
(weitere Moussesorten siehe Seite 55)

Petit fours

Buttertraube,
Baguettebrot sortiment
(ab 25 Personen) pro Person

32,50 €

Große Buffets

36.01 Buffet Feinschmecker

Ein toller Blickfang für Ihr Buffet: Spießchen mit Käse-Pflaume-Physalis, Weintraube-Physalis-Feige, Serranoschinken-Mozzarella, Mozzarella-Tomate-Basilikum, geräucherten Putenbrustwürfeln mit Weintrauben, Senf-Honig-Frischkäse, Wasabi-Frischkäse, Bärlauch-Frischkäse, mediterraner Frischkäsecreme

Yakitorispieß
süß-scharf marinierte
Hähnchenspieße



Räucherfischplatte Lukullus: geräucherter Stremellachs mit Ananas, geräucherter Stremellachs mit Käse, geräucherter Stremellachs mit Senf und Dill, Lachszipf mit buntem Pfeffer, Lachszipf mit Knoblauch, Lachszipf mit Haselnusskrokant, Lachszipf mit Meerrettich, Buttermakrele mit Salmospitzen

Käseselection „petit triangel“: französischer Affiné mit Pfeffer, französischer Affiné mit Ingwer, französischer Affiné mit Rosmarin, französischer Affiné mit Senf-Dill, französischer Affiné natur (6 Monate), Weintrauben, Ananas

Selektion von schmackhaften Terrinen: fruchtige Tomate-Mozzarella-Sülze, herzhafte Ziegenfrischkäse-Tomaten mit mediterranen Kräutern, dreierlei Gemüseterrine aus Broccoli, Blumenkohl und Karotten im Karottenmantel, Flusskrebsterrine mit einem Hauch von Meerrettich, Leberpastete

Aufschliff direkt aus Italien: Coppa Fiorucci, Parmakernschinken, Rinderschinken Bresaola, Salami Milano, Salami Spinata Romana, Salami Calabrese mit grünem Pfeffer und Paprika

Charmante Gläschen mit Curryhähnchen auf Erdnussmousse, Zitruslachs mit Himbeermark auf Frischkäse, Vitello tonnato (Kalbfleischragout in Thunfisch mit Kapern)

Blätterteigchips gefüllt mit Tomaten und Spinat – dazu reichen wir ein Käse-Chilli-Dip

Als Desserts reichen wir **Fine Desserts** Acerola Kirsch auf Stracciatella-Mousse, Mousse von der Hagebutte mit Ricotta, Nougatmousse mit gerösteten Nüssen

Buttertraube, Minibrotsortiment

(ab 25 Personen) pro Person **32,50 €**

„Alt Berlin“



38.01 *Buffet Alt-Berlin*

zarte Masthähnchenschenkel, frisches Schinkenmett mit Zwiebeln, Delikatessgurken, Schlachteplatte mit Berliner Landleberwurst, grober Leberwurst, Berliner Cocktailwiener, Krustenschinken, Sülzfleischwurst, Berliner Schinkenrotwurst, Eisbein (gekocht in Scheiben), Putenkeulensülze, Rindersaftschinken, Rollmopse, Bratmopse, Schusterjungs, Schmalz – dazu reichen wir Butter & Brot

Als Warmanteil gibt es pürierte Berliner Kartoffelsuppe mit Rahm und viel Gemüse, Speck und Zwiebeln, Spanferkelhaxen auf Spreewälder Sauerkraut.

Als Dessert reichen wir Berliner Kirschgrütze mit Vanillesauce.

(ab 20 Personen) pro Person **27,50** €

„Mediterran“



39.01 *Buffet Mediterran*

Stremellachs mit Schmelzkäse und Knoblauch, geräucherter Stremellachs mit Käse und Ananas, geräucherter Lachszipf mit Pfeffer, geräucherter Lachszipf mit Knoblauch, geräucherter Lachszipf mit Haselnusskrokant, geräucherte Lachsrolle, französische Gebirgssalami, Chambelle-Lachsschinken, Landschinken, Kasslerrückenbraten, Pere Joseph-Käse, Bonbell mit Paprika, Bonbell natur, Babybell-Käse pikant und mild, garniert mit frischer Papaya, Erdbeeren, Weintrauben, Kiwi und Äpfeln – dazu reichen wir Butter & Brot

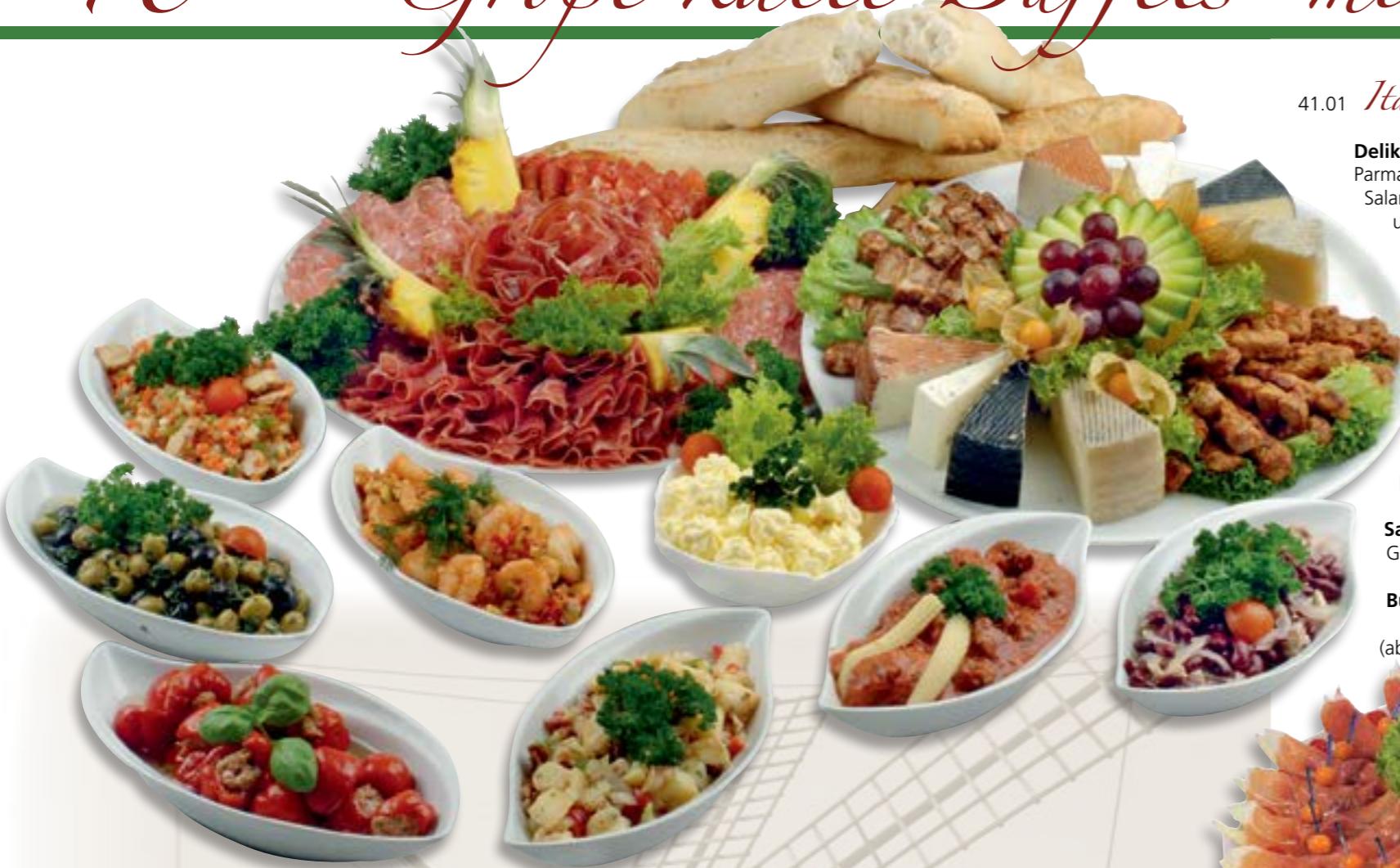
Als Warmanteil gibt es fruchtige Tomatensuppe mit Kräuterbällchen vom Mozzarella sowie gefülltes Schweinefilet auf mediterraner Gemüsepflanne. Als Dessert reichen wir Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

(ab 20 Personen) pro Person **27,50** €

40

Große kalte Buffets mit Warmanteil

41



40.01 Spanisches Buffet Viva España

Delikatessen direkt aus Spanien: Landschinken, Serrano-schinken, Salami Gran Serrano, Salami Salcha Pimienta mit Pfeffer, Salami Cular, extra grob

Eine Auswahl von klassischen Käsespezialitäten
der Premiumklasse aus Spanien: Manchego (12 Monate), Manchego (6 Monate), Spanischer Cabra, würzige Hähnchen-spieße, Honigmelone und Weintrauben

Tapasvariation: mit Frischkäse gefüllte Paprikaschoten, Fleischbällchen in Tomate, Putenbrustsalat Catalana, Riesengarnelen Provenzale, Kartoffelsalat Catalana, roter Bohnensalat, Oliven, Babybananas

Butter, Bergbrot

(ab 20 Personen) pro Person **32,00 €**



40.02 Viva España mit Warmanteil

Alle Köstlichkeiten aus dem Buffet 40.01
Zusätzlich stehen zur Auswahl:

Paprikacremesuppe

oder

Süßkartoffelsuppe mit kandierte Cashewnüssen

Pollo " Andaluz "

(Hähnchenbrust mit Serranoschinken) dazu reichen wir mediterrane Gemüsepfanne

oder

Spanisches Lammragout mit viel Gemüse

Creme Flan mit Karamelsauce

(optional ab 30 Personen) pro Person **36,00 €**

Vorteilspreis ab 40 Personen **34,00 €**

41.01 Italienisches Buffet dolce vita

Delikatessen direkt aus Italien: Coppa Fiorucci, Parmakernschinken, Rinderschinken Bresaola, Salami Milano, Salami Spinata Romana, Salami Calabrese mit grünem Pfeffer und Paprika

Honigmelone mit Parmaschinken

Antipasti: sonnengereifte getrocknete Tomaten, gefüllte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Zwiebeln, gegrillte Champignons, Oliven

Käseplatte „Sennerin“: Salzburger Bergkäse, Salzburger Almhüttenkäse, Tiroler Bergkäse, Kärtner Rahmalaib, Dachsteiner Bergkäse, Sennser Almfeuer-käse, Feigensenf, Babybananas, Weintrauben

Salate: Nudelsalat Gorgonzola, Tomate-Mozzarella-Salat, Geflügelsalat Toskana

Butter und italienisches Weißbrot

(ab 20 Personen) pro Person **32,00 €**



41.02 dolce vita mit Warmanteil

Alle Köstlichkeiten aus dem Buffet 41.01
Zusätzlich stehen zur Auswahl:

Paprikacremesuppe

oder

Minestrone

Geschnetzeltes vom Hähnchen

in hausgemachter Pestosahne dazu reichen wir Butterreis
oder
Lasagne „Bolognese“

Hausgemachtes Tiramisu (Auf Wunsch auch im Gläschen)

(optional ab 30 Personen) pro Person **36,00 €**
Vorteilspreis ab 40 Personen **34,00 €**

42

42.01 *Kleines Fingerfood-Buffet*

Die kleine Alternative zum großen Bruder,
eine Vielzahl von kleinen Highlights auf
hohem Niveau, für sie arrangiert:

Linsensalat mit Räucherforelle, Harissa-Paprikacreme mit Cous-Cous-Salat, Tomatenkompott mit Mozzarella, mediterranes Gemüse mit Ziegenfrischkäse, fein abgestimmt mit Honig, Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln, Onion-Bacon-Jam mit Hähnchen, Rote Beete-

Kardamomwürfel auf Gemüsedip, Kasslersülze auf Sauerkraut, Champignonschnitte auf Sprossen, Karottenmousewürfel auf Sprossen, Kokos-Chicken-Sesamwürfel mit Indian Curry, Schweinebäckchen an Rotkohl mit Thymianjus, Räucherlachs auf Erbsen-

Wasabi-Meeresalgensalat mit Sesam.
Als Dessert für Sie ausgesucht:
Mousse au chocolat, Mangomousse,
Vanillemousse auf Sauerkirschen

(ab 15 Personen) pro Person **32,00 €**



43



44.01 Großes Fingerfood-Buffet

Ein toller Blickfang für Ihr Buffet:

Spießchen mit Käse-Pflaume-Physalis, Weintraube-Physalis-Feige, Serranoschinken-Mozzarella, Mozzarella-Tomate-Basilikum, geräucherten Putenbrustwürfeln mit Weintrauben, Senf-Honig-Frischkäse, Wasabi-Frischkäse, Bärlauch-Frischkäse

Platten mit ausgewählten Fingerfood-Spezialitäten: Leckereien auf Vollkornbrot, liebevoll belegt mit Schottischem Premium Räucherlachs, Putenbrust, französischem têté moint, französischer Gebirgssalami, Lachs-schinken, Schweinefiletbraten

Vegetarische Alternativen: Senf-Honig-Frischkäse, dreierlei Pastete von buntem

Gemüse, Ziegenkäse-Tomaten-Pastete, fruchtige Tomaten-Mozzarella-Pastete, gefüllte Champignons mit Frischkäse, sonnengereifte getrocknete Tomaten mit Mozzarellakäse

charmante Gläschen mit Curryhähnchen auf Erdnussmousse, Zitruslachs mit Him-beermark auf Frischkäse, Vitello tonnato

(Kalbfleischragout in Thunfisch mit Kapern), Gläser mit buntem Linsensalat, geräuchertem Lachs und Meerrettich, Gläser mit mediterranem Gemüsetatar auf frischem Ruccola-salat, Gläser mit Gemüse-Tomaten-Kompott, Mozzarella und frischem Basilikum auf Paprikafrischkäse, Schalen mit Garnelen auf Wasabi-Erbsen-Meeresalgensalat

Feine Desserts: Acerola Kirsch auf Stracciatella-Mousse, Mousse von der Hagebutte mit Ricotta, Nougatmousse mit gerösteten Nüssen - dazu reichen wir ein **Baguettebrotsortiment**

(ab 25 Personen) pro Person **35,00** €

46 All-inclusive-Angebote in unserem Bistro



46.01 Alt-Berliner Buffet Nante

- zur Begrüßung Rotkäppchen-Sekt
- Aufschnitt von Ungarischer Salami, Lachsschinken, Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Kochschinken, Putenbrust
- Käseplatte „Sennerin“: Salzburger Bergkäse, Salzburger Almhüttenkäse, Tiroler Bergkäse, Kärtntner Rahmlaib, Dachsteiner Bergkäse, Senner Almfeuerkäse, Feigensenf, Babybananas, Weintrauben
- Kaviarondell
- frisches Schweinemett
- Fischplatte „Waternkant“: Seehechthappen mit einer Farce aus Zucchini und Thymian, Lachsecken mit Estragon, Ananästürmchen mit Räucherlachs, Potpourri von Pangasiusfilet mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Zwiebeln, feine Räucherlachswürfel Cevre, garniert mit Sahneerrettich
- Brotortiment und Butter
- verschiedene Salate nach Wahl
- warmer Kasslerrückenbraten auf Sauerkraut
- warme Partybouletten mit Senf
- exotische Obstplatte
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

- Saalpauschale 18.00 – 1.00 Uhr
- Fassbier
- Rot- und Weißwein sowie Sekt
- alkoholfreie Getränke

46.02 Buffet dolce vita-Special

- zur Begrüßung Prosecco
- Tomaten mit frischem Mozzarella
- gebratene Zucchini und Auberginen mit Knoblauch und frischen Kräutern, eingelegt in Sonnenblumenöl
- eingelegte Tomaten in Sonnenblumenöl
- Bretano-Zwiebeln, eingelegte Oliven
- Honigmelone mit Serranoschinken
- verschiedene Variationen von italienischen Spezialitäten: Coppa Fiorucci, Parma-Kernschinken, Rinderschinken Bresaola, Salami Milano, Salami Spinata Romana, Salami Calabrese
- Käseplatte „Sennerin“: Salzburger Bergkäse, Salzburger Almhüttenkäse, Tiroler Bergkäse, Kärtntner Rahmlaib, Dachsteiner Bergkäse, Senner Almfeuerkäse, Feigensenf,
- Nudelsalat Gorgonzola, Geflügelsalat Tokana
- Brotortiment, Butter
- Tomatenrahmsuppe mit Croutons
- Geschnetzeltes von der Putenbrust in Pestosahnesauce, Butterreis
- hausgemachtes Tiramisu in Gläschchen
- exotische Obstplatte

ab 20 Personen pro Person **80,00** €

ab 30 Personen pro Person **78,00** €

ab 50 Personen pro Person **76,00** €

Essen und trinken - so viel Sie wollen. Wir bieten Ihnen in unserem Bistro „Salt'n'pepper“ Räumlichkeiten für 20 bis 60 Personen.

Weitere Kombinationen sind möglich. Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Gern kümmern wir uns um die musikalische Untermalung Ihrer Feier und dekorieren Ihre Festtafel.

Unsere warme Küche 47

Aus unserer Suppenküche

mit Liebe für Sie gekocht
(ab 10 Portionen) pro Portion

je **4,50** € 47.01, 47.07 und 47.32 je **4,90** €

- 47.01 Ungarische Gulaschsuppe
- 47.02 Champignoncremesuppe
- 47.03 Soljanka mit Sauerrahm
- 47.04 Geflügelcremesuppe
- 47.05 Spargelcremesuppe (saisonal) - Preis auf Anfrage
- 47.06 Pilzrahmsuppe
- 47.07 Lachscremesuppe
- 47.08 Kürbiscremesuppe (saisonal)
- 47.09 Blumenkohlcremesuppe
- 47.10 Käsecremesuppe
- 47.11 Bärlauchcremesuppe (saisonal)
- 47.12 Geflügelcurrycremesuppe
- 47.13 Curry-Kokos-Suppe
- 47.14 Ricotta-Möhren-Suppe
- 47.15 Thailändische Hühnersuppe
- 47.16 Französische Zwiebelsuppe
- 47.17 Süßkartoffelsuppe mit kandierte Cashewnüssen
- 47.18 Bananen-Curry-Suppe mit Chilli und Kokosraspeln
- 47.19 Tom-Yam-Zitronengrassuppe mit Hähnchen und Ingwer
- 47.20 Indonesische Fischsuppe mit Curry, Kokos und frischem Koriander
- 47.21 Karotten-Orangen-Suppe
- 47.22 Kartoffel-Pilz-Suppe
- 47.23 Tomatensuppe „Rustikal“ mit Gemüsejulienne und Kräutern
- 47.24 Tomatensuppe „Classic“ mit Sauerrahm, Croutons und Tomatenstückchen
- 47.25 Tomaten-Kokos-Suppe mit Kokosflocken
- 47.26 Tomatensuppe mit Kräutermozzarella
- 47.27 Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsejulienne und Sahne verfeinert
- 47.28 Selleriecremesuppe mit Trüffelöl und Sahne verfeinert
- 47.29 Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl und Sahne verfeinert
- 47.30 Kokos-Limonen-Curry-Suppe
- 47.31 Paprikacremesuppe mit Sauerrahm
- 47.32 Italienische Parmesansuppe mit Weißwein und Sahne verfeinert

Unsere Eintöpfe

herhaft und deftig, frisch für Sie
zubereitet (ab 10 Portionen)
pro Portion

je **4,50** €

47.37, 47.38, 47.41

47.44, 47.46

je **4,90** €

- 47.33 Erbseneintopf
- 47.34 Linseneintopf
- 47.35 Grüne-Bohnen-Eintopf
- 47.36 Weiße-Bohnen-Eintopf
- 47.37 Ungarischer Kesselgulasch
- 47.38 Chili con carne
- 47.39 Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen
- 47.40 Schwarze-Bohnen-Eintopf
- 47.41 Thailändischer Hühnereintopf
- 47.42 Russischer Borschtsch
- 47.43 pürierte Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln
- 47.44 pürierte Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
- 47.45 Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleischstücken
- 47.46 italienische Minestrone mit Bohnen, Zucchini, Lauch, Karotten mit ital. Hartkäse verfeinert

Gratin-Variationen

(ab 10 Portionen) pro Portion

- | | |
|--|---------|
| 47.47 Kartoffel-Gratin „Alt Berliner Art“
Kartoffeln, Sauerkraut, Pökeleisbeinbeisch,
Kümmel, Bacon, Käse | 11,50 € |
| 47.48 Kartoffel-Brokkoli-Gratin
Kartoffeln, Brokkoli, Sahnesauce, Käse | 9,00 € |
| 47.49 Kartoffel-Gratin „Bombay“
Kartoffeln, Curryobst, Putenstreifen, Käse | 9,00 € |
| 47.50 Kartoffel-Spinat-Gratin
Kartoffeln, Blattspinat, Käsesauce, Käse | 9,00 € |
| 47.51 Kartoffel-Gratin „Mexiko“
Kartoffelpalten, Erbsen, Mais, Kidney-
Bohnen, Paprika, Käse | 9,00 € |
| 47.52 Kartoffel-Lachs-Gratin
Kartoffeln, frisches Norweger Lachsfilet,
Erbsen, Mais, Zitronenbuttersauce, Käse | 15,50 € |
| 47.53 Klassisches Kartoffel-Gratin
(Kartoffeln, Eier, Sahne, Zwiebeln, Käse) | 8,50 € |





(ab 10 Portionen)

Alles von der Pute

	(ab 10 Portionen) pro Portion
48.05 Putenbraten in Curry-Kokos	10,80 €
48.06 Putenrahmgeschnetzeltes in Pilzrahm	10,80 €
48.07 Putenstreifen in Mango-Curry-Kokos	10,80 €
48.08 Putenmedaillons in fruchtiger Tomatensauce	10,80 €
48.09 Putenrahmgeschnetzeltes in Currysauce	10,80 €
48.10 Ragout vom Truthahn in Sherryrahm	10,80 €
48.11 Putenröllchen mit Bacon und Salbei in mediterraner Tomatensauce	12,50 €
48.12 Putenmedaillons in Kürbis-Honig-Sauce	10,80 €

Alles vom Huhn

	(ab 10 Portionen) pro Portion
48.13 Hähnchenkeule in Curry-Kokos-Sauce	10,00 €
48.14 Hähnchenkeule in BBQ-Sauce	10,00 €
48.15 Hähnchenbrustfilet „Thai“ im Sesammantel in Erdnusssoße	11,30 €
48.16 Hähnchenbrustfilet „Kreta“ mit Tomaten-Feta-Füllung	11,30 €
48.17 Hähnchenbrustfilet „Toskana“ mit Tomaten-Frischkäse-Füllung	11,30 €
48.18 Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Ananas-Curry-Rahm	11,30 €
48.19 Hähnchenragout in Erdnuss-Chili-Rahm	11,30 €
48.20 Hähnchenragout „Thailändische Art“ mit süß-saurem-Wokgemüse	11,30 €
48.21 „Coq au vin“ Hähnchenkeule in Rotwein	11,30 €
48.22 Hähnchenragout „Schweizer Art“ mit Schwarzwurzel und Erbsen in Käserahm	11,30 €
48.23 Hähnchenbrust mit Roquefort-Birnen-Füllung in Limonensauce	12,50 €
48.24 Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Champignons in Weißweinsauce	11,30 €
48.25 Maishähnchenbrust „Karibische Art“ mit Chili, Kokos, Honig, Knoblauch	15,00 €
48.26 Maishähnchenbrust mit Spinat und Blauschimmelkäse gefüllt, Limonensauce	15,00 €
48.27 Maishähnchenbrust mit Pflaumen und Aprikosen gefüllt in Senfjus	15,00 €
48.28 Hähnchenbrust mit Bacon und Pilzen gefüllt dazu Pilzrahmsauce	11,30 €
48.29 Hähnchenbrust in Limonen-Kokos-Sauce	11,30 €
48.30 Hähnchengeschnetzeltes „Karibik“ mit Mango, Apfel, Paprika	11,30 €

Alles vom Schwein

	(ab 10 Portionen) pro Portion
48.31 Szegediner Krautgoulasch	10,20 €
48.32 Paprikagoulasch	10,20 €
48.33 Schweinsröllchen mit einer Farce aus Gemüse, Mett, Dijonsenf und Thymianjus	13,00 €
48.34 Schweineragout in Maracuja-Tomatensauce mit Mangostücken	13,00 €
48.35 Schweineragout in Pfirsich-Pfeffer-Paprika-Rahm	12,50 €
48.36 Schweinsragout in Erdnuss-Honig-Sauce	12,50 €
48.37 Rotes Curry vom Schweinefilet mit Mango und Paprika	13,00 €
48.38 Spitzens vom Schweinefilet in Pilzrahm	13,50 €
48.39 Schweinefiletbraten mit einer Pilzfarce	13,50 €
48.40 Schweinefilet mit Pesto-Ricotta-Füllung in Tomaten-Oliven-Sauce	14,50 €
48.41 Grillhaxe mit Spreewälder Sauerkraut	11,50 €
48.42 Kasslerückenbraten mit Zwiebelsauce	10,80 €
48.43 Kasslerkammbraten mit Kümmelsauce	10,80 €
48.44 Schweinsgoulasch „Pommery“ mit Apfel, Bacon, Senf & Perlzwiebeln	11,30 €
48.45 Minihaxe vom Spanferkel auf Spreewälder Sauerkraut	9,50 €
48.46 Gyropfanne vom Schwein mit Zwiebeln dazu Zazikikraut (kalt)	12,50 €
48.47 Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsauce	8,50 €
48.48 Hausgemachter mediterraner Hackbraten mit getrockneten Tomaten, Feta und Lauch	10,80 €
48.49 Hausgemachte Krautrouladen mit würzigem Mett gefüllt	10,80 €
48.50 Schweinefilet gefüllt mit Nüssen, Frischkäse & getrockneten Früchten in Sherrysauce	14,90 €
48.51 Zarte Schweißroulade mit Kürbis-Bacon-Zwiebel-Füllung in Kürbis-Burgunderrahm	14,90 €

Alles vom Kalb

	(ab 10 Portionen) pro Portion
49.01 Kalbsrückenbraten in Burgundersauce	15,50 €
49.02 Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	14,50 €
49.03 Kalbsroulade mit Pilzen und Ricotta gefüllt in Pfefferrahm	15,50 €
49.04 Kalbsroulade mit Walnüssen und Roquefort in einer Feigen-Portwein-Jus	17,50 €
49.05 Kalbsfrikassee mit Erbsen, Spargel und Champignons in Weißweinsauce	13,00 €
49.06 Kalbsragout „Orientalisch“ mit Granatapfel, Chilibohnen und Paprika	15,50 €
49.07 Kalbsbraten mit Aprikosen gefüllt, dazu Bacon-Feigen-Sauce	15,50 €
49.08 Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen und rotem Pfeffer	13,50 €
49.09 Saltimbocca (Kalbschnitzel mit Seranoschinken und Salbei)	16,50 €

Alles vom Rind

	(ab 10 Portionen) pro Portion
49.10 Rindfleischwürfel „Thailändische Art“	12,50 €
49.11 Rindercurry „Indisch Spice“	12,50 €
49.12 hausgemachte Rinderroulade in Burgundersauce	12,50 €
49.13 hausgemachter Sauerbraten „Berliner Art“	13,50 €
49.14 hausgemachter Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Mandeln und Rosinen	13,50 €
49.15 Rindertafelspitz in Meerrettichrahm	12,50 €
49.16 Rindfleischragout „Spreewälder Art“ mit Wurzelgemüse und Meerrettichrahm	12,50 €
49.17 Boeuf „Stroganoff“ aus der brasilianischen Steakhüfte mit Champignons, Zwiebel, Rotwein	15,50 €
49.18 Rinderfilet im Baconmantel mit einer Burgundersauce	22,50 €
49.19 Rindergoulasch mit Waldpilzen verfeinert in Burgunderrahm	12,50 €
49.20 Rindercurry mit Apfel, Zwiebeln und Kokosmilch	12,50 €
49.21 mediterrane Rinderroulade mit Serranoschinken, Senf und Früchten gefüllt, dazu Sherryrahm	18,50 €

Alles vom Wild

	(ab 10 Portionen) pro Portion
49.22 Ragout vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzrahm	16,50 €
49.23 gespickter Hirschbraten im Burgundersud	18,50 €
49.24 gespickter Hirschbraten mit Pilzrahmsauce	18,50 €
49.25 Hirschsauerbraten mit Preiselbeeren, Mandeln und Rosinen	19,50 €

Alles vom Lamm

	(ab 10 Portionen) pro Portion
49.26 Ragout vom Lamm in Rosmarinjus	14,50 €
49.27 Lammragout „Provencal“	14,50 €
49.28 Lammcurry „Bombay“ mit Apfel und Thaicurry	14,50 €
49.29 Lammragot „Creolische Art“ mit Schokolade und Chilli	16,50 €
49.30 Lammhaxe „Provencal“	17,50 €

Ente und Gans

	(ab 10 Portionen) pro Portion
49.31 französische Flugentenkeule in Burgunderjus	auf Anfrage
49.32 Gänsekeule in Burgunderjus	auf Anfrage

Frisches vom Meer

	(ab 10 Portionen) pro Portion
49.33 frisches Lachsfilet mit Limonenbuttersauce	17,50 €
49.34 frisches Lachsfilet mit Sesam-Erdnussauce	17,50 €
49.35 frische Lachsfiletrolle mit Spinat und Frischkäse	19,50 €
49.36 Norweger Lachsfilet mit Spinat in Blätterteig	21,50 €
49.37 Zanderfilet in Mandelkruste auf Rahmspinat	17,50 €

Unsere warme Küche

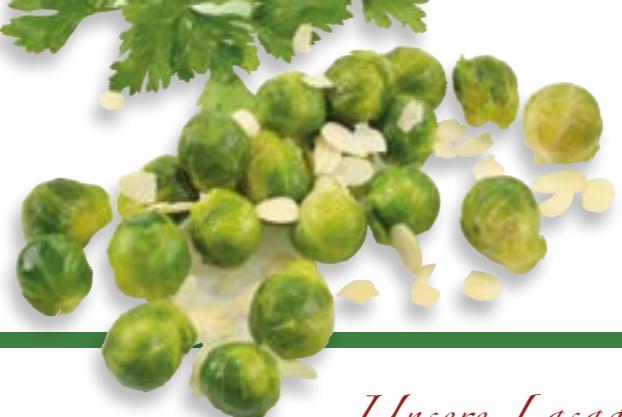
(ab 10 Portionen)



50

Vegetarisches Essen

	(ab 10 Portionen) pro Portion
50.01 Kartoffel-Curry mit Mango	12,00 €
50.02 Ratatouille-Pfanne	10,00 €
50.03 große mediterrane Gemüsepflanne	10,00 €
50.04 Chili sin Carne vegetarisch mit Gemüse	10,00 €
50.05 gefüllte Zucchini mit Feta, Reis, Paprika in Paprikarahm	12,00 €
50.06 Spaghetti „Bolognese“ vegetarisch mit Tofu	11,00 €
50.07 gefüllte Champignons mit Spinat und Käse überbacken	11,00 €
50.08 gefüllte Paprikaschote mit Nüssen, Champignons, Fetakäse, getrockneten Tomaten in Tomatenrahm	13,00 €
50.09 gefüllte Paprika mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung in Tomatenrahm	13,00 €
50.10 gefüllte Paprika mit Bulgur, getrocknete Tomaten, Erbsen dazu Paprikarahm	13,00 €
50.11 gefüllte Paprika mit Bulgur, Rosinen, geröstete Nüsse und Camembertkäse dazu Tomatenrahm	13,00 €
50.12 gefüllte Zucchini mit Bulgur, Paprika und Champignons dazu Paprikarahm	13,00 €
50.13 Bulgurragout mit Paprika, Bohnen, Karotten, Rosinen dazu Sauerrahm	13,00 €
50.14 Curry von Tofu, Nüsse, Paprika und Koriander, dazu Butterreis	13,00 €
50.15 Penne Rigate mit hausgemachtem Pesto	10,00 €
(zur Wahl stehen Basilikumpesto, Pesto Rosso, Nusspesto, Feigenpesto)	



Unsere Lasagne-Spezialitäten

	(ab 10 Portionen) pro Portion
50.16 Lasagne Bolognese	10,00 €
50.17 Lasagne Provencal mit mediterranem Gemüse (vegetarisch)	10,00 €
50.18 Lasagne Funghi mit Pilzen	10,50 €
50.19 Spinat-Lachs-Lasagne	16,00 €
50.20 Seelachs-Spinat-Lasagne	10,50 €

Gemüse

	(ab 10 Portionen) pro Portion
50.21 Buttermöhren	
50.22 Buttererbsen	
50.23 Leipziger Allerlei	
50.24 Brokkoli	
50.25 Mandelrosenkohl	
50.26 Asiagemüse	
50.27 Blumenkohl in Sauce Hollandaise	
50.28 Mais-Kidneybohnen	
50.29 Spreewälder Sauerkohl, hausgemacht	
50.30 Spreewälder Rahmsauerkraut, hausgemacht	
50.31 frischer Rotkohl, hausgemacht	
50.32 Bayerisch Kraut, hausgemacht	
50.33 frische Cremechampignons	
50.34 Pfifferlinge (S) (Aufpreis) - auf Anfrage	
50.35 Steinpilze (S) (Aufpreis) - auf Anfrage	
50.36 Spargel (S) (Aufpreis) - auf Anfrage	
50.37 grüne Bohnen	
50.38 frische kleine mediterrane Gemüsepflanne	
50.39 frische Zucchini und Paprikagemüse	

(S) nur saisonal verfügbar/Aufpreis nach Anfrage



Beilagen

	pro Portion je 3,50 € (ab 10 Portionen) pro Portion
50.40 Butterkartoffeln mit frischer Petersilie	
50.41 hausgemachtes Kartoffelpüree	
50.42 hausgemachtes Kürbis-Kartoffel-Püree	
50.43 hausgemachtes Kartoffel-Meerrettich-Stampf	
50.44 hausgemachte Klöße	
50.45 Semmelknödel	
50.46 Butterspätzle	
50.47 Butterreis	
50.48 Wildreismischung	
50.49 Jasminreis	
50.50 Basmatireis	
50.51 Mangoreis	
50.52 tomatierter Butterreis	
50.53 Kroketten	
50.54 Pasta: Penne rigata	4,50 €
50.55 Kartoffelgratin	5,50 €
50.56 Ofenkartoffeln mit Sourcream	9,90 €
50.57 Ofenkartoffeln mit Krabbenfrischkäse	



51.01 Spanferkel mit Sauerkraut

Brot, Senf und Meerrettich

(ab 14 Personen) pro Person 17,50 €

51



51.02 Kassler im Brotteig

Kasslerrückenbraten in knusprigem Brotteig, im Ofen gebacken

(ab 12 Personen) pro Person 14,50 €

51.03 Kassler im Blätterteig

Kasslerrückenbraten in knusprigem Blätterteig, im Ofen gebacken
(ab 12 Personen)

pro Person 14,50 €



51.06 Spanferkel Country

das Highlight Ihrer Party: komplett ohne Knochen, dazu reichen wir Sauerkraut, Senf, Meerrettich und Brot

(für 20–25 Personen) pro Person 17,50 €



51.04 Prager Schinken im Brotteig

Prager Schinken in deftigem Bauernbrot, im Ofen gebacken

(ab 12 Personen) pro Person 14,50 €

51.05 Gegrillte Spanferkelkeule auf Sauerkraut

(ab 12 Personen) pro Person 15,50 €



52 Desserts und Kuchen



Petit fours Confiserie

52.01 Platte (48 Stück) **68,50** €
52.02 Platte (24 Stück) **47,50** €



Petit fours Mascarpone-Himbeer-Tortelettes

gebackene Mini-Tortelettes mit frischen Himbeeren auf Mascarponecreme
52.05 Platte (48 Stück) **68,50** €
52.06 Platte (24 Stück) **47,50** €



Petit fours Café Gourmand

52.03 Platte (48 Stück) **68,50** €
52.04 Platte (24 Stück) **47,50** €



Petit fours Excellence

52.11 große Platte (48 Stück) **68,50** €
52.12 kleine Platte (24 Stück) **47,50** €



Petit fours Chocolate Dream

52.09 Platte (48 Stück) **68,50** €
52.10 Platte (24 Stück) **47,50** €



Petit fours Wiener Charme

52.13 große Platte (48 Stück) **68,50** €
52.14 kleine Platte (24 Stück) **47,50** €



Große Torten

53.01 Himbeer-Käse-Sahne-Torte (2500g)
53.02 Erdbeertorte (2200g)
53.03 Schwarzwälder Kirschtorte (2100g)
53.04 Sachertorte (1400g)
53.05 Waldebeerentorte (2000g)
je Torte **45,-** €



Tiramisu Savoardi

mit einer Mascarponefüllung in Kaffee und Amaretto getränkten Löffelbiskuits
je Platte **39,50** €



Tiramisu Rustika

zwei mit Kaffee und Amaretto beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit einer Mascarponecreme
je Platte **39,50** €



Orangen-Tiramisu Rustika

zwei mit Orangenlikör beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit einer Mascarponecreme, die mit frischer Orange abgerundet wird
je Platte **39,50** €



Orangen-Tiramisu Savoardi

Mascarponecreme mit frischer Orange abgerundet auf in Orangenlikör getränkten Löffelbiskuits
je Platte **39,50** €

weitere Kuchen und Torten auf Anfrage

53



54.01 *Mini-Muffins*

Schokotraum, Himbeertraum
pro Stück **2,45€**



54.08 *Italienische Schokoladen-Profiteroles*

24 mit Schokoladencreme gefüllte und mit Vanillecreme überzogene Brandteigkugeln

je Platte **33,00€**



54.09 *Italienische Schokoladen-Profiteroles*

24 mit Vanillecreme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln

je Platte **33,00€**



54.02 *Mini Donuts*

die Kuchenalternative aus Amerika
pro Stück **2,45€**

Hausgemachte Desserts 55

mit viel Liebe für Sie in unserer Patisserie gezaubert
(bestellbar ab 10 Stück pro Sorte)



- 55.01 Mousse au Vanille
- 55.02 Mousse Café au lait
- 55.03 Erdbeermousse mit rotem Pfeffer
- 55.04 Mascarpone-Orangen-Mousse
- 55.05 Erdbeer-Joghurt-Mousse
- 55.06 Green Lemon-Mousse
- 55.07 Apfel-Joghurt-Mousse
- 55.08 Mangomousse
- 55.09 Erdbeermousse
- 55.10 Erdbeermousse mit grünem Pfeffer
- 55.11 Himbeermousse
- 55.12 Limonenmousse
- 55.13 Orangenmousse
- 55.14 Mousse au chocolat
- 55.15 Mousse au chocolat mit Chilli
- 55.16 Mousse au chocolat bianco
- 55.17 Capuccinomousse
- 55.18 Mokkamousse
- 55.19 Weißweinmousse
- 55.20 Rotweinmousse
- 55.21 Sherrymousse
- 55.22 Heidelbeermousse
- 55.23 Vanillepudding
- 55.24 Schokoladenpudding
- 55.25 frischer Joghurt mit Fruchtmus
(Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Mango)
- 55.26 Panna cotta mit Fruchtmus
(Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Mango)
- 55.27 Schoko Panna cotta mit Vanillesauce
- 55.28 Panna cotta mit karamellisierten Orangenfilets
- 55.29 Kokos Panna cotta mit Granatapfel-Himbeermus
- 55.30 Zitronen-Minze Panna cotta mit Mangomus
- 55.31 Crème brûlée mit Karamellsauce
- 55.32 Bayrisch Creme mit Sauerkirschen
- 55.33 Kirschgrütze mit Vanillesauce
- 55.34 gelbe Grütze mit Vanillesauce
- 55.35 fruchtige Quarkspeise
- 55.36 frischer Obstsalat
- 55.37 Milchreisspeise mit Himbeeren
- 55.38 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- 55.39 Tiramisu im Gläschen



Feine Desserts

- 55.40 Mousse von der Hagebutte mit Ricotta
- 55.41 Acerola Kirsch auf Stracciatella-Mousse
- 55.42 Nougatmousse mit gerösteten Nüssen
- 55.43 gemischtes Sortiment

(ab 15 Stück) pro Teil **4,70€**

(ab 10 Portionen) pro Sorte **3,40€**



56 Schoko-Fondue

Schokoladen-Fondue

Eine süße Versuchung, die auf keiner Feier fehlen sollte. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit frischen Früchten, getaucht in zarte Schokolade mit hohem Kakaanteil – der Höhepunkt Ihrer Feier

(ab 15 Personen) pro Person **7,50 €**



Hausgemachte Tiramisu-Törtchen

Schokobiskuit, in Amaretto und Kaffee getaucht, mit frischer Mascarpone-Vanille-Creme

(ab 10 Stück) pro Stück **3,40 €**



Getränke

Sekt und Perlwein

- pro Flasche 0,7 Liter
- 57.01 Brut Dargent Pinot Noir Rosé Sekt, Flaschengärung** 18,- €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: La Maison du Vigneron Negociant A/AT, Le Grands Chais de France, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol
- 57.02 Brut Dargent Chardonnay Sekt, Flaschengärung** 18,- €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: La Maison du Vigneron Negociant A/AT, 39570 Hauteroche, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol
- 57.03 Rotkäppchen Riesling Sekt Flaschengärung** 16,- €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, 65343 Eltville, Matheus-Müller-Platz 1, Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 12% vol
- 57.04 Rotkäppchen trocken** 9,- €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, 65343 Eltville, Matheus-Müller-Platz 1, Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol
- 57.05 Rotkäppchen halbtrocken** 9,- €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, 65343 Eltville, Matheus-Müller-Platz 1, Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol
- 57.06 La Gioiosa, Prosecco Fizazante trocken** 9,- €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: La gioiosa S.P.A. Crocetta del Montello(TV) Italien, Imbottigliato Da it TV/966 Le Grands Chais de France, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 10% vol

Rotweine

- pro Flasche 0,7 Liter
- 57.07 Trollinger mit Lemberger, Deutschland, halbtrocken, hellrot, dezente Beerenfrucht** 13,90 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Remstalcellerei e.G., 71384 Weinstadt Württemberg, Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 12% vol
- 57.08 Merlot, Frankreich trocken, warm, geschmeidig, Aromen von Pflaume und Holunderbeeren** 13,90 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Nicolas Napoleon & Cie.S.A.R.L. Paris, Frankreich, Niederlassung: Herzberger Roff GmbH & Co.KG, Am Felsbrunnen 8, 66119 Saarbrücken (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 13% vol
- 57.09 Bordeaux, Frankreich trocken, weiche Tannine, duftig** 13,90 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Baron Philippe de Rothschild, Négociants à Pauillac, Gironde, Frankreich Niederlassung: Eggers & Franke GmbH, Konsul-Smidt-Straße 81, 28217 Bremen (Deutschl.), vorhandener Alkoholgehalt: 12,5% vol

Weißweine

- pro Flasche 0,7 Liter
- 57.10 Riesling, Peter & Peter, Weißwein, Steillage, feinherb** 13,90 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Zimmermann-Grae & Müller GmbH Weinkellerei, 56856 Zell(Mosel) Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol
- 57.11 Sauvignon Blanc, Frankreich, trocken, frisch Aromen von Stachelbeeren und Zitrusfrüchten** 13,90 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Saint-Paul,Landiras, Frankreich, Le Grands Chais de France, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 13% vol
- 57.12 Chardonnay, Frankreich trocken, Weißwein, kräftig, ausgewogen** 13,90 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Saint-Paul,Landiras, Frankreich, Le Grands Chais de France, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 14% vol

Alkoholfreie Getränke

- pro Flasche 0,2 Liter / pro Flasche 1,0 Liter
- 57.13 Apfelsaft, 100% aus Apfelsaftkonzentrat** 2,20 € / 6,24 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Niehoff's Vahinger Fruchtsaft GmbH, 67742 Lauterecken, Deutschland
- 57.14 Orangensaft, 100% aus Orangensaftkonzentrat** 2,36 € / 6,24 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Niehoff's Vahinger Fruchtsaft GmbH, 67742 Lauterecken, Deutschland
- 57.15 Sauerkirschsaft** 2,36 € / 6,24 €
- 57.16 Multivitaminensaft** 2,36 € / 6,24 €
- 57.17 Johannisbeersaft** / 6,24 €
- 57.18 Ananassaft** / 6,24 €
- 57.19 Lichtenauer Mineralwasser** 1,77 € / 3,60 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Lichtenauer Mineralquellen GmbH, 09244 Lichtenau, Deutschland
- 57.20 Lichtenauer Stilles Wasser** 1,77 € / 3,60 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Lichtenauer Mineralquellen GmbH, 09244 Lichtenau, Deutschland
- 57.21 Schweppes Tonic-Water (chininhaltig)** 2,02 € / 4,92 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Schweppes International Limited, Schweppes Deutschland GmbH, 57723 Kreuztal
- 57.22 Schweppes Bitter-Lemon** 2,02 € / 4,92 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Schweppes International Limited, Schweppes Deutschland GmbH, 57723 Kreuztal
- 57.23 Coca Cola, **, Fanta **, Sprite (** koffeinhaltig, *** mit Farbstoff)** 2,02 € / 4,92 €
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: The Coca-Cola Company , Coca-Cola European Partners DE, 10207 Berlin
- 57.26 Provant Limonaden, pro 0,33 Liter** 2,65 €
- 57.27 Apfelschorle, pro 0,33 Liter / 1,0 Liter** 2,20 € / 6,24 €

57

Biere

- pro 0,33 Liter / pro 0,50 Liter
- 57.28 Berliner Pilsner** 2,63 € / 3,99 €
57.29 Warsteiner Pilsner 2,63 € / 3,99 €
57.30 Schultheiss Pilsner 2,63 € / 3,99 €
57.31 Radeberger Pilsner 2,63 € / -
57.32 Berliner Kindl - / 3,99 €
57.33 Schöfferhofer Hefe - / 3,99 €
57.34 Franziskaner Hefe - / 3,99 €
57.35 König Ludwig Hefe - / 3,99 €
57.36 Paulaner Hefe - / 3,99 €
57.37 Pilsner Urquell 2,63 € / -
57.38 Budweiser Pilsner 2,63 € / -
57.39 Staropramen Pilsner 2,63 € / -
57.40 Bitburger Radler 2,63 € / -
57.41 Krombacher Radler 2,63 € / -
57.42 Warsteiner Radler 2,63 € / -
57.43 Berliner Radler - / 3,99 €
57.44 Kindl Radler - / 3,99 €

Alkoholfreie Biere

- pro 0,33 Liter / pro 0,50 Liter
- 57.45 Radeberger Pilsner alkoholfrei** 2,63 € / -
57.46 Warsteiner Pilsner alkoholfrei 2,63 € / -
57.47 Bitburger Pilsner alkoholfrei 2,63 € / -
57.48 Heineken Pilsner alkoholfrei 2,63 € / -
57.49 Jever Fun - / 3,99 €
57.50 Clausthaler alkoholfrei - / 3,99 €

Biere vom Fass

- pro Liter
- 57.51 Böhmisches Wirtshaus Pilsner vom Fass (30/50 Liter)** 5,38 €
57.52 Warsteiner Pilsner vom Fass (20/30/50 Liter) 5,38 €
57.53 Berliner Pilsner vom Fass (30/50 Liter) 5,38 €
57.54 Schultheiss Pilsner vom Fass (30/50 Liter) 5,38 €

weitere Biere auf Anfrage

Sonstiges

- 57.55 Zapfanlage für Biere mit Kühlung und CO₂ (für 3 Tage)** 56,00 €
57.56 Hygienericiung der Zapfanlage 29,00 €
57.57 Kaffee komplett (Zucker, Kaffeesahne, Mandel-, Soja- oder Biomilch) 1,95 €
pro Tasse, ab 20 Tassen
57.58 Tee diverses Sortiment pro Tasse (ab 20 Portionen) 1,85 €
pro Tasse, ab 20 Tassen



	pro Teil
58.01 Teller 19cm	0,40 €
58.01 Teller 23cm	0,40 €
58.02 Kaffeetassen	0,40 €
58.02 Kaffeeuntersassen	0,40 €
58.04 Teegläser/Glühweingläser	0,40 €
58.03 Suppentassen	0,40 €
58.04 Suppenuntersassen	0,40 €
58.05 Messer	0,35 €
58.06 Gabeln	0,35 €
58.07 Kuchengabeln	0,35 €
58.08 Teelöffel	0,35 €
58.09 Suppenlöffel	0,35 €
58.10 Biergläser (24 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste)	0,40 €
58.11 Weingläser (24 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste)	0,40 €
58.12 Sektkläser (40 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste)	0,40 €
58.13 Schnapsstamper (40 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste)	0,40 €
58.14 Mehrzweckgläser (40 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste)	0,40 €
58.15 Thermo-Kaffeekanne	6,50 €
58.15 Thermo-Kaffeepot mit Zapfhahn	25,00 €
58.15 Thermo-Kaffeepot mit Zapfhahn	32,00 €

Verleihbedingungen

Für die Anlieferung von Equipment berechnen wir Auftragsabhängig 40-80 € zuzüglich der gültigen MwSt, diese erfolgt grundsätzlich in ebenerdige Räumlichkeiten, bis hinter die erste Tür. Für das Tragen der Mietware in Gebäuden, über Treppen oder nichtbefahrbare Flächen usw. stellen wir je angefangene Stunde € 40,- zuzüglich der gültigen MwSt. pro Transportkraft in Rechnung. Die für den ebenerdigen Transport erforderliche Mindesttürbreite beträgt 2 Meter, die Mindesthöhe beträgt 2,50 m.

Wenn diese Transportbedingungen nicht erfüllt werden (z.B. weil der Untergrund nicht geeignet ist, der Zugangsweg zu schmal ist, parkende Autos den An- und Abtransport verhindern, um abgeholt werden zu können), hat der Vermieter das Recht, die hierdurch entstandenen Extrakosten in Rechnung zu stellen.

Bei der Ablieferung/Abholung der Mietgüter muss der Mieter das Mietgut sofort kontrollieren. Eventuelle Versäumnisse müssen innerhalb von 2 Stunden nach Warenübergabe dem Vermieter telefonisch oder per Fax/Email gemeldet werden. Am vereinbarten Abholtag muss das Mietgut sortiert und sauber gestapelt hinter der ersten Tür auf Parterre bereit stehen (wie es auch bei der Anlieferung gestanden hat).

Die Warenrücknahme erfolgt grundsätzlich unter Vorbehalt. Zurückgegebene Ware wird erst bei uns im Haus auf Vollständigkeit und Beschaffenheit geprüft. Dieses erkennt der Kunde bei Auftragserteilung ausdrücklich an.

Für Beschädigungen oder bei in Verlust geratenem Mietgut haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

Für Geschirr und Equipment berechnen wir Ihnen ein Pfand, den sie bei Rückgabe im sauberen Zustand zurück erhalten. Den Transportaufschlag und/oder das Pfand teilen wir Ihnen per E-Mail mit. Sie können dann entscheiden, ob Sie unser Angebot annehmen möchten. Sie haben grundsätzlich die Möglichkeit der Abholung bei Partyservice A. Rohde GmbH, Allee der Kosmonauten 33 f, 12681 Berlin, Deutschland zu den nachfolgend angegebenen Geschäftszeiten: Mo-Fr. 8-14.00 Uhr oder nach Vereinbarung möglich.

Der Mieter muss das Mietmaterial sorgfältig behandeln. Geschirr, Besteck, Küchengeräte usw. werden am vereinbarten Abholtag sortiert und sauber gestapelt hinter der ersten Tür auf Parterre bereit stehen (wie es auch bei der Anlieferung gestanden hat) und dem Vermieter zurückgegeben werden (sortiert, ohne Essensreste, Fettreste usw.), dass sie sofort maschinell gereinigt werden können. Textilien (z.B. Tischtücher) müssen nach der Benutzung dem Vermieter trocken zurückgegeben werden.

Für die Rückholung des gesamten Equipments im sauberen Zustand berechnen wir Auftragsabhängig 30-80 € zuzüglich der gültigen MwSt.

Für die Reinigung des gesamten Equipments berechnen wir Auftragsabhängig 30-80 € zuzüglich der gültigen MwSt.

Für die Reinigung der Tischwäsche berechnen wir Auftragsabhängig 30-60 € zuzüglich der gültigen MwSt.

Mobiliarverleih

	pro Teil
58.16 Suppenstation (Stromanschluss vom Kunden)	10,00 €
58.17 Warmhaltegerät (inkl. Brennpaste)	15,00 €
58.18 Kaffeemaschine	35,70 €
58.18 Wasserkocher 1 Liter	7,33 €
58.19 Holzkohlegrill	50,00 €
58.20 Grillkohle pro kg	1,50 €
58.21 Zeltpavillons 3x3m	54,30 €
58.21 Zeltpavillons 3x6m	99,96 €
58.21 Zeltpavillons 4x8m	133,16 €
58.22 Zeltaufbau 3x3m pro Zelt	50,00 €
58.22 Zeltaufbau 3x6m und 4x8m pro Zelt	71,40 €
58.23 Zeltabbau	58,31 €
58.24 Festzeltgarnituren (1 Tisch, 2 Bänke, 2,10x0,45m)	22,00 €
58.24 Husse für Festzeltgarnituren (2 Bänke, 1 Tisch)	25,00 €
58.25 Bankettisch rund (1,50m)	24,00 €
58.25 Molton für Bankettisch rund	7,88 €
58.25 Bankettisch (1,22x0,76m)	18,00 €
58.25 Bankettisch rund (1,83m)	27,00 €
58.25 Bankettisch rund (1,80m)	35,50 €
58.26 Seminarisch Buche (1,40x0,80m)	22,00 €
58.27 Buffettisch (1,83x0,76m)	24,00 €
58.31 Tischdecke rund, Damast	19,00 €
58.32 Tischdecke, Dunicell fällt wie Stoff, lfdm.	3,80 €
58.33 Tischdecke für Stehtisch / 1,60m	15,50 €
58.35 Tischdecke für Stehtisch / 2,40m	20,00 €
58.36 Tischdecke für Tisch 1,30x1,30m	5,50 €
58.37 Tischdecke für Tisch 1,30x1,70m	4,90 €
58.38 Tischdecke für Tisch 1,30x2,20m	6,70 €
58.39 Tischdecke für Buffettisch 1,30x2,80m	10,00 €
58.40 Skirting für Buffettisch - weiß oder rot 6m	45,00 €
58.41 Skirtingklammern für Buffettisch	1,00 €
58.42 Bistro Stehtisch (80cm Durchmesser)	16,00 €
58.43 Stretchhussen für Stehtisch - weiß	15,50 €
58.44 Stretchhussen für Stehtisch - anthrazit	15,50 €
58.45 Stretchhussen für Stehtisch - schwarz	15,50 €
58.53 Tischdecke rund 240cm	17,50 €
58.54 Garderobenständer (1,70m)	21,00 €
58.55 Kleiderbügel	0,70 €
58.56 Rednerpult (ohne Mikro)	105,00 €
58.57 Barhocker - weiß oder schwarz	11,78 €
58.58 Bankettstühle	7,30 €
58.59 Stuhlhussen für Bankettstühle - weiß	7,00 €
58.60 Mundservietten Stoff (50x50cm)	1,00 €
58.61 Armleuchter 5-armig ohne Kerzen	9,80 €
58.62 Umluft Getränkekühlschrank 350 Liter	65,00 €
58.63 Getränkekühlschrank 250 Liter	55,00 €
58.64 Bartresen 1,40x1,30x0,54m	226,10 €
58.65 Heizpils mit Gas	107,10 €
58.66 Musikbox Bluetooth von Teufel mit Mikrofon	178,50 €
58.67 Sektbowl mit Eis	16,00 €
58.68 Reinigung von Tischwäsche	35,00 €
58.69 Reinigung von Geschirr	45,00 €
58.70 Rückholung des Equipments	36,89 €
58.71 Servicepersonal pro Stunde	40,00 €
58.72 Grillmeister pro Stunde	40,00 €

Impressum

Partyservice A. Rohde GmbH, Allee der Kosmonauten 33f, 12681 Berlin Deutschland
 Telefon: +49 30 54 39 81 71, Fax: +49 30 50 01 60 08, E-Mail: info@partyservice-rohde.de
 Geschäftsführer: Philipp Wollenweber
 Handelsregister: Amtsgericht Berlin Charlottenburg, HRB 90205B
 Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 23088282

Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich:
 Für alle Bestellungen über unseren Online-Shop durch Verbraucher und Unternehmer gelten die nachfolgenden Für alle Bestellungen durch Verbraucher und Unternehmer gelten die nachfolgenden AGB. Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können. Unternehmer ist eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Gegenüber Unternehmen gelten diese AGB auch für künftige Geschäftsbeziehungen, ohne dass wir nochmals auf sie hinweisen müssten. Verwendet der Unternehmer entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen, wird deren Geltung hiermit widersprochen; sie werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn wir dem ausdrücklich zugestimmt haben.

2. Vertragspartner, Vertragsschluss:
 Der Kaufvertrag kommt zustande mit Partyservice A. Rohde GmbH. Die Darstellung der Produkte im Online-Shop stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern einen unverbindlichen Online-Katalog dar. Sie können unsere Produkte zunächst unverbindlich in den Warenkorb legen und Ihre Eingaben vor Absenden ihrer verbindlichen Bestellung jederzeit korrigieren, indem Sie die hierfür im Bestellablauf vorgesehenen und erläuterten Korrekturhilfen nutzen. Durch Anklicken des Bestellbuttons geben Sie eine verbindliche Bestellung der im Warenkorb enthaltenen Waren ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt per E-Mail unmittelbar nach dem Absenden der Bestellung. Der Vertrag kommt zustande, indem wir entweder durch Versand einer Annahmeerklärung in separater E-Mail innerhalb von zwei Tagen Ihre Bestellung annehmen oder Ihnen innerhalb desselben Zeitraums ein geändertes Angebot per E-Mail unterbreiten, das Sie annehmen oder ablehnen können. Änderungen können sich durch entfernungsabhängige Lieferkosten außerhalb Berlins oder durch vom Gesetzgeber vorgegebene Änderungen des Mehrwertsteuersatzes bei bestimmten Waren-/Dienstleistungskombinationen ergeben.

3. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:
 Die für den Vertragsschluss zur Verfügung stehende Sprache ist Deutsch. Der Vertragstext wird von uns nicht gespeichert.

4. Lieferbedingungen:
 Der Mindestbestellwert beträgt 150 €. Versandkosten (Energie & Transportaufschlag) innerhalb Berlins 28,00 € (PLZ 10115-14199). Darüber hinaus liefern wir im Umkreis von 50 km (ab PLZ 12681 Berlin) gegen eine Kilometerpauschale in Höhe von 1,80 € pro gefahrenen Kilometer. Für Geschirr und Equipment berechnen wir Ihnen einen Pfand, den sie bei Rückgabe im sauberen Zustand zurück erhalten. Den Transportaufschlag und/oder das Pfand teilen wir Ihnen per E-Mail mit. Sie können dann entscheiden, ob Sie unser Angebot annehmen möchten. Sie haben grundsätzlich die Möglichkeit der Abholung bei Partyservice A. Rohde GmbH, Allee der Kosmonauten 33 f, 12681 Berlin, Deutschland zu den nachfolgend angegebenen Geschäftszeiten: Mo-Fr. 8-14.00 Uhr oder nach Vereinbarung möglich. Wir liefern nicht an Päckstationen. An Wochenenden und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 10% (nicht bei Aufträgen ab 300,00 €)

5. Bezahlung:
 Es stehen Ihnen grundsätzlich die folgenden Zahlungsarten zur Verfügung: Rechnung für Firmenkunden, Barzahlung bei Abholung Sie zahlen den Rechnungsbetrag bei der Abholung oder Lieferung bar. EC-Karte mit Geheimzahl (bei der Abholung). Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Sollte ein höherer Steuersatz anfallen, nennen wir Ihnen den Gesamtpreis vorab.

6. Stornierung:
 a. Der Kunde kann den Vertrag nach Vertragsschluss und vor Beginn der Lieferzeit bis zu 10 Tage vorher kostenfrei stornieren. Die Stornierung muss schriftlich erfolgen.
 b. Der Kunde bleibt jedoch verpflichtet, dem Anbieter je nach Zeitpunkt des Zugangs der Kündigung den anteiligen Bruttopreis gemäß folgender Staffelung zu zahlen:
 aa) Zugang der Stornierung bis 9 Tage vor Lieferdatum: 20 % des Bruttopreises
 bb) Zugang der Stornierung bis 7 Tage vor Lieferdatum: 50 % des Bruttopreises
 cc) Zugang der Stornierung bis 3 Tage vor Lieferdatum: 70 % des Bruttopreises
 dd) Zugang der Stornierung später als 2 Tage vor Lieferdatum: 80 % des Bruttopreises
 ee) Zugang der Stornierung 1 Tag vor Lieferdatum oder am selben Tag 100 % des Bruttopreises

7. Eigentumsvorbehalt:
 Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Für Unternehmer gilt ergänzend: Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Begleichung aller Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung vor. Sie dürfen die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsbetrieb weiterveräußern; sämtliche aus diesem Weiterverkauf entstehenden Forderungen treten Sie – unabhängig von einer Verbindung oder Vermischung der Vorbehaltsware mit einer neuen Sache – in Höhe des Rechnungsbetrages an uns im Voraus ab, und wir nehmen diese Abtretung an. Sie bleiben zur Einziehung der Forderungen ermächtigt, wir dürfen Forderungen jedoch auch selbst einziehen, soweit Sie Ihren Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen.

8. Transportschäden:
 Für Verbraucher gilt: Werden Waren mit offensichtlichen Transportschäden angeliefert, so reklamieren Sie solche Fehler bitte möglichst sofort beim Zusteller und nehmen Sie bitte unverzüglich Kontakt zu uns auf. Die Versäumung einer Reklamation oder Kontaktaufnahme hat für Ihre gesetzlichen Ansprüche und deren Durchsetzung, insbesondere Ihre Gewährleistungsrechte, keinerlei Konsequenzen. Sie helfen uns aber, unsere eigenen Ansprüche gegenüber dem Frachtführer bzw. der Transportversicherung geltend machen zu können. Für Unternehmer gilt: Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung geht auf Sie über, sobald wir die Sache dem Spediteur, dem Frachtführer oder der sonst

zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt ausgeliefert haben. Unter Kaufleuten gilt die in § 377 HGB geregelte Untersuchungs- und Rügepflicht. Unterlassen Sie die dort geregelte Anzeige, so gilt die Ware als genehmigt, es sei denn, dass es sich um einen Mangel handelt, der bei der Untersuchung nicht erkennbar war. Dies gilt nicht, falls wir einen Mangel arglistig verschwiegen haben.

9. Gewährleistung und Garantien:
 Soweit nicht nachstehend ausdrücklich anders vereinbart, gilt das gesetzliche Mängelhaftungsrecht. Für Verbraucher beträgt die Verjährungsfrist für Mängelansprüche bei gebrauchten Sachen ein Jahr ab Ableiferung der Ware. Für Unternehmen beträgt die Verjährungsfrist für Mängelansprüche ein Jahr ab Gefahrübergang; die gesetzlichen Verjährungsfristen für den Rückgriffsanspruch nach § 478 BGB bleiben unberührt. Gegenüber Unternehmen gelten als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware nur unsere eigenen Angaben und die Produktbeschreibungen des Herstellers, die in den Vertrag einbezogen wurden; für öffentliche Äußerungen des Herstellers oder sonstige Werbeaussagen übernehmen wir keine Haftung. Ist die gelieferte Sache mangelhaft, leisten wir gegenüber Unternehmen zunächst nach unserer Wahl Gewähr durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung). Die vorstehenden Einschränkungen und Fristverkürzungen gelten nicht für Ansprüche aufgrund von Schäden, die durch uns, unsere gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgeschäften verursacht wurden

- bei Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit
- bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung sowie Arglist
- bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut
- im Rahmen eines Garantievertrages, soweit vereinbart
- soweit der Anwendungsbereich des Produkthaftungsgesetzes eröffnet ist.

Informationen zu gegebenenfalls geltenden zusätzlichen Garantien und deren genaue Bedingungen finden Sie jeweils beim Produkt und auf besonderen Informationsseiten im Onlineshop.

10. Haftung:
 Für Ansprüche aufgrund von Schäden, die durch uns, unsere gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgeschäften verursacht wurden, haften wir stets unbeschränkt

- bei Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,
- bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung,
- bei Garantievertragen, soweit vereinbart, oder
- soweit der Anwendungsbereich des Produkthaftungsgesetzes eröffnet ist.

Exclusive Angebote

Artikelnummer: 60.01. (ab 10 Personen)

Fingerfood im kleinen Kreis

Pro Person: 26,00 €

Artikelnummer: 60.02. (ab 10 Personen)

Kleines vegetarisches Fingerfood Buffet

Pro Person: 21,50 €

Artikelnummer: 60.03. (ab 15 Personen)

Kleines vegetarisches kalt- warmes Fingerfood Buffet

Pro Person: 24,50 €

Artikelnummer: 60.04. (ab 15 Personen)

Kleines kalt & warmes Fingerfood

Pro Person: 29,50 €

Artikelnummer: 60.05. (ab 20 Personen)

Kalt-warmes-Buffet

Pro Person: 41,50 €

Artikelnummer: 60.06. (ab 25 Personen)

Großes kalt-warmes Fingerfood-Buffet

Pro Person: 35,00 €

Artikelnummer: 60.07. (ab 30 Personen)

Großes exklusives kalt-warmes-Buffet

Pro Person: 44,00 €

Artikelnummer: 60.08. (ab 30 Personen)

Großes exklusives Hochzeits-Buffet

Pro Person: 44,00 €

Artikelnummer: 60.09. (ab 20 Personen)

Kleines BBQ-Grillbuffet

Pro Person: 36,85 € inkl. Grill- & Holzkohle

Optional: Grillmeister pro Stunde 40,00 €

Artikelnummer: 60.10. (ab 30 Personen)

Großes exklusives BBQ-Grillbuffet

Pro Person: 38,65 € inkl. Grill- & Holzkohle

Optional: Grillmeister pro Stunde 40,00 €

Artikelnummer: 60.11. (ab 30 Personen)

Großes BBQ-Premium-Grillbuffet

Pro Person: 44,70 € inkl. Grill- & Holzkohle

Optional: Grillmeister pro Stunde 40,00 €

Artikelnummer: 60.12. (ab 30 Personen)

Großes winterliches Buffet

Pro Person: 39,95 € inkl. Warmhaltegeräte

Artikelnummer: 60.13. (ab 20 Personen)

Großes Winter- und Weihnachtsbuffet

Pro Person: 44,10 € inkl. Warmhaltegeräte

Artikelnummer: 60.14. (ab 30 Personen)

Bayerisches kalt-warmes Buffet

Pro Person: 28,51 €

Artikelnummer: 60.15. (ab 30 Personen)

Amerikanisches Buffet

Pro Person: 33,10 €

Veganes aus Topf und Pfanne

Artikelnummer: 60.21 (ab 10 Personen)

*Veganes „Linsen-Gemüse-Bolognese“
dazu vegane Pasta*

Pro Person: 14,80 €

Artikelnummer: 60.22 (ab 10 Personen)

Vegane „Paella“ dazu Basmatiduftreis

Pro Person: 14,80 €

Artikelnummer: 60.23 (ab 10 Personen)

*Veganes Süßkartoffel „Tikka Masala“
mit Cous-Cous*

Pro Person: 14,80 €

Artikelnummer: 60.24 (ab 10 Personen)

Veganes „Gemüse-Kartoffel-Goulash“

Pro Person: 14,80 €

Artikelnummer: 60.25 (ab 10 Personen)

*Veganes „Linsen-Blumenkohl-Curry“
dazu Basmatiduftreis*

Pro Person: 14,80 €

Artikelnummer: 60.26 (ab 10 Personen)

Vegane Süßkartoffelpfanne

Pro Person: 14,80 €

Artikelnummer: 60.27 (ab 10 Personen)

*Veganes Frikassee „Chicken Style“
dazu Wildreismischung*

Pro Person: 17,80 €

Artikelnummer: 60.28 (ab 10 Personen)

Veganes „Butter-Chicken“ mit Jasminreis

Pro Person: 17,80 €

Artikelnummer: 60.29 (ab 10 Personen)

Veganes „Tikka Masala“ dazu Jasmireis

Pro Person: 17,80 €

Artikelnummer: 60.30 (ab 10 Personen)

*Vegane „Königsberger Klopse“, Leipziger
Allerlei, Kartoffelstampf*

Pro Person: 17,80 €

Artikelnummer: 60.31 (ab 10 Personen)

*Vegane Kötbullar mit hausgemachtem Kar-
toffelstampf, Preisselbeerdip*

Pro Person: 17,80 €

Artikelnummer: 60.32 (ab 10 Personen)

*Veganer Seitan-Braten, Burgundersauce,
Äpfelrotkohl, Süßkartoffelpüree*

Pro Person: 18,80 €



Feiern Sie doch bei uns!



*Mit kulinarischem Gruß
Ihr Philipp Wollenweber & Team*



Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

030 / 54 39 81 71