



## Menü

(ab 10 Personen für eine Menüfolge, mind. 3 Gänge)

Bitte stellen Sie Ihr Menü zusammen!

### Suppen

Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüse	2,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Teigtaschen	2,90 €
Kartoffelrahmsuppe mit Rauchlachs	2,90 €
Kalte Gurkensuppe	2,40 €
Tomatensuppe mit Pesto	2,90 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	3,90 €
Spargelcremesuppe mit Flußkrebsschwänzen	4,50 €
Karotten-Kokossuppe	2,50 €

### Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Croutons und Buttermilchdressing	4,50 €
Feldsalat mit krossem Speck und warmen Kartoffel-Dressing	4,90 €
Hausgeräuchertes Bachsaiblingsfilet auf Salatherzen	6,00 €
Marinierter Ziegenkäse mit gebratenem Chicoreé und Orangen-Dressing	4,50 €
Auswahl italienischer Antipasti(vegetarisch)	3,50 €
Auswahl von Antipasti	5,90 €

### Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	11,00 €
Ochsenbacke in Portweinsauce mit glasierten Rübchen und Kartoffelgnocchi	11,00 €
Lachsfilet unter der Sauerkrautkruste mit Rote-Bete-Schaum und Nußkartoffeln	10,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Rahmpilzen und Herzoginkartoffeln	9,80 €
Kalbsrücken im Kräutermantel, Buttergemüse und kleine Kartoffeln	15,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit geschmorten Gurken und Butterkartoffeln	11,90 €
Schweinefiletspitzen mit grünem Spargel an Bandnudeln	8,50 €
Putenbraten mit fruchtiger Currysauce, kleines Gemüse und Duftreis	7,90 €

### Dessert

Variation von der Schokolade	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,00 €
Himbeermousse mit frischen Früchten	2,90 €
Allerlei vom Apfel	3,50 €
Moccaparfait mit Cappuccino-Mousse	3,50 €

(inkl. 7 % MwSt)





**Rustikales Buffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Tomate und Mozzarella mit Pesto  
Confiertes Lachsforellenfilet mit Raukensalat  
Minibouletten mit Mostrich und Kartoffel-Champignon-Salat  
Salatvariation mit Garnituren und Dressing  
Schnittkäseauswahl mit frischen Trauben und Nüssen  
Brotkorb und Butter

**Warm**

Schweinerückenstreifen mit Champignons und Paprika  
Geschmortes Rotweinhähnchen mit Gemüsenudeln  
Rosmarinkartoffeln

**Süß**

Mini-Windbeutel mit Schokoladencrème  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person  
21,90  
(inkl. 7 % MwSt)





### **Deftiges Buffet**

(ab 20 Personen)

#### **Kalt**

Regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten  
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Eisbergsalat  
Essig-Öl-Dressing  
Salat vom Rauchmatjes mit Äpfeln und Schmand  
Angemachter Harzer Käse und Auswahl verschiedener Schnittkäse  
Rustikaler Brotkorb mit Schmalztopf und Butter

#### **Aus dem Suppentopf**

Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Croutons

#### **Warm**

Schweinerückenmedaillons mit Rahmpilzen  
Gebratene Poulardenbrust mit Basilikum-Tomatensauce  
Gratinierter Blumenkohl  
Rübchendreierlei  
Kleine gebratene Kartoffeln  
Gnocchi mit Kirschtomaten in Salbeibutter

#### **Süß**

Erdbeer-Triffles  
Geschmortes vom Apfel mit Vanillesauce

Preis pro Person

27,90 €

(inkl. 7 % MwSt)





**Grillbuffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Gurkensalat mit Dill  
Cole Slaw  
Tomatensalat mit Chili und Koriander  
Salat von gefüllter Pasta mit marinierter Paprika  
Kartoffelsalat mit Essig und Öl

**Vom Grill**

Marinierte Steaks vom Schweinenacken und der Truthahnbrust  
Rostbratwurst  
Gemüsespieße  
Tilapiafilet im Pergament mit Gemüse  
Auberginentaler mit Kräuteröl  
  
Kleine Kartoffeln mit Kräuterschmand  
  
BBQ.-Sauce, Senf, Ketchup und Mangochutney  
Brotkorb und Butterauswahl

**Süß**

Beerengrütze mit Vanilleschaum

Preis pro Person  
27,90 €  
(inkl. 7% MwSt)





**Grünauer Buffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Auswahl von Schinken und Wurst  
Nudelsalat mit Kasseler  
Gurkensalat mit Dill und Schmand  
Tomatensalat mit Schluppen  
Schnittkäseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Brotkorb und Butter

**Aus dem Suppentopf**

Tomatensuppe mit Pesto

**Warm**

Schinkenbraten mit Braunbiersauce  
Hähnchencurry an Früchten  
Forellenfilets mit Kaiserschotenstroh  
Gemüse vom Markt  
Spreewälder Sauerkraut  
Duftreis  
Butterkartoffeln

**Süß**

Ofenfrischer Blechkuchen  
Schokoladenpudding an Vanillesauce

Preis pro Person  
24,00 €  
(inkl. 7% MwSt)





**Italienisches Buffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons  
Mailänder Salami und Coppa di Parma mit Fenchel-Apfel-Salat  
Vitello Tonnato  
Marinierter Büffelmozzarella mit Aroma-Tomaten und Basilikum  
Parmaschinken mit Charantailsmelone  
Auswahl italienischer Käse mit Staudensellerie und Walnüssen  
Ciabatta, Focaccia und Rollenbutter

**Aus dem Suppentopf**

Minestrone mit gehobelten Parmesan und Pesto

**Warm**

Saltimbocca vom Huhn mit Tomatensugo  
Piccata vom Doradenfilet  
Pasta mit Rucolapesto und Kirschtomaten  
Grillkartoffeln  
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Kartoffelgnocchi

**Süß**

Tiramisu  
Panna Cotta  
Bellini-Mousse

Preis pro Person  
36,90 €  
(inkl. 7% MwSt)





## **Maritimes Buffet**

(ab 20 Personen)

### **Kalt**

Hausgeräuchertes Zanderfilet und gebeiztes Lachsfilet mit Apfel- Meerrettich-Salat  
Terrine vom Heilbutt und Garnele  
Schweinefilettranchen mit Wurzelgemüse  
Marinierter Ziegenfrischkäse  
Gurkensalat  
Rucola mit Cherry-Tomaten und Pinenkernen, Balsamico-Olivenöl-Dressing

Brot und Butter

### **Aus dem Suppentopf**

Sellerierahmsuppe mit sautierten Shrimps

### **Warm**

Truthahnbraten mit Waldpilzsauce  
Confiertes Lachsfilet mit Kaiserschotenstroh und Limettensauce  
Auswahl an Buttergemüse  
Nusskartoffeln  
Tagliatelle tricolore

### **Süß**

Erdbeermousse  
Crème Patissiere mit frischem Obst

Preis pro Person

34,90 €

(inkl. 7% MwSt)





## **Bürgerliches Buffet**

(ab 20 Personen )

### **Kalt**

Aus eigener Räucherei:

Zanderfilet, Bachsaibling und Wachholderforellenfilet mit Rote-Bete-Birnen-Salat

Internationale Käseauswahl

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse

Kartoffelsalat mit Dill und Schmand

Brotkorb und Butter

### **Aus dem Suppentopf**

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

### **Warm**

Kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen

Gedämpftes Kabeljaufilet in Senfsauce

Butterbohnen und glasierte Karotten

Kartoffelpüree und Kartoffelklöße

Tagliatelle mit Sesam

Thymiankartoffeln aus dem Rohr

### **Süß**

Ofenfrischer Blechkuchen

Rote Grütze mit Mandelsauce

Preis pro Person

35,90 €

(inkl. 7% MwSt)





**Berliner Buffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Salziges und Saures vom Hering mit Zwiebeln und Mixed Pickles  
Berliner Eisbeinsülze mit Gurkenvinaigrette  
Kleine Buletten mit Senf und Perlzwiebeln  
Kasseler mit Solei und Paprika  
Rustikales Käsebrett  
Auswahl an Blattsalaten und Dressings  
Brot aus unserer Backstube, Landbutter und Griebenschmalz

**Aus dem Suppentopf**

Erbsensamtsuppe mit Kartoffelnocken und Bauchspeck

**Warm**

Berliner Hühnerfrikassee mit Morcheln und Spargel  
Ofenfrischer Schweineschinken mit Schmorkohl  
Gebratenes Schollenfilet mit Rahmporree  
Buttergemüse  
Risi-Bisi (Reis mit Buttererbsen)  
Schwenkkartoffeln

**Süß**

Berliner Luft mit Himbeeren  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Pfannkuchen mit Marmeladenfüllung

Preis pro Person  
29,90 €  
(inkl. 7% MwSt)





**Französisches Buffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Creperoulade vom hausgebeizten Lachs mit Zitronen-Creme-Fraiche und Friséé  
Rosagebratener Kalbstafelspitz mit kandiertem Senfgemüse  
Barbarie-Entenbrust mit Feigen-Walnuß-Salat  
Confiierter Bachsaibling mit Mizunasalat  
Salat von Zucchini und gekochtem Schinken  
Salat „Nizza“  
Champignonsalat mit Shrimps und Kresse  
Auswahl französischer Rohmilchkäse  
Brot und Butter

**Aus dem Suppentopf**

Boullabaisse mit Sauce Rouille

**Warm**

Gebratene Wolfsbarschmedaillons auf Blattspinat und Chablisrahm  
Boeuff mit Dijonsensauce  
Coq au vin  
Getrüffelter Kräuterreis  
Kartoffel-Gemüse-Gratin  
Kleine Grillkartoffeln

**Süß**

Zweierlei Mousse au Chocolate  
Hausgebackene Apfeltarte mit Schmandcreme  
Crème Caramel

Preis pro Person  
37,90 €  
(inkl. 7% MwSt)





**Mediterranes Buffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Gefüllte Riesenchampignons mit Ziegenkäse  
Geröstete Paprika mit Taboulé  
Schweinefilet auf Auberginenkaviar  
Serranoschinken, Mailänder Salami, Chorizo und Coppa mit gebratenem Fenchel  
Fetasalat mit getrockneten Tomaten  
Salatbuffet mit Garnituren und Dressings  
Mediterrane Käseauswahl  
Baquette, Ciabatta und Butter

**Warm**

Osso bucco mit Cremolata  
Maispoulardenbrust mit Maronen  
Redsnapper auf Gemüsestroh  
Mediterranes Pfannengemüse  
Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz  
Basmatireis  
Gefüllte Gnocchi

**Süß**

Orangen-Crème brûlée  
Mousse au Chocolate im Gläschen  
Salat von frischen Früchten

Preis pro Person  
34,90 €  
(inkl. 7% MwSt)





**Herbstliches Buffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Hausgeräucherte Entenbrust mit Wildkräutersalat  
Eingelegter Kaninchenrücken mit gebratenem Wirsingkohl  
Internationale Käseplatte  
Waldorfsalat mit Wallnüssen  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Brot und Butter

**Aus dem Suppentopf**

Entenkraftbrühe mit Ravioli

**Warm**

Gedünsteter Kabeljau auf Gemüsestroh  
Hirschbraten mit Preiselbeersauce  
Kalbsröllchen mit Maronen-Paprika-Füllung  
Herbstliche Gemüsepfanne  
Serviettenknödel  
Spätzle  
Petersilienkartoffeln

**Süß**

Haselnuss-Mousse mit Caramel-Sauce  
Salat von frischen Früchten  
Ofenfrischer Blechkuchen

Preis pro Person  
34,90 €  
(inkl. 7% MwSt)





**Gala Buffet**  
(ab 25 Personen)

**Kalt**

Geräuchertes Schweinefilet mit Wurzelgemüse-Salat  
Mariniertes Lachsfilet mit Kräutercreme  
Gebratene Poulardenbrust mit Humus und Aubergine  
Großgarnele mit Aioli  
Salatkorb mit internationalen Garnituren  
(Gurke, Tomate, Oliven, Fetakäse, Champignons)  
Balsamicodressing und Essig und Öl  
Französische Käseauswahl  
Brot und Butter

**Aus dem Suppentopf**

Consommé vom Rind mit Teigtaschen und Gemüse

**Warm**

**Von der Schneidestation:**  
Entrecote mit Portweinjus

Ochsenbacken im Barolosud  
Gebratenes Zanderfilet mit buntem Tomatenragout  
Gefüllte Gnocchi in Salbeibutter und Kirschtomaten  
Italienisches Pfannengemüse mit grünem Spargel  
Kartoffelstrudel

**Süß**

Blaubeergrütze mit Mascarpone-Zimtschaum  
Gefüllte Crêpes an Vanillesauce  
Exotische Obstplatte  
Zweierlei Mousse au chocolat

Preis pro Person  
45,90  
(inkl. 7% MwSt)





**Hochzeitsbuffet**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Parmaschinken mit Charantaismelone  
Vitello Tonnato  
Gebeiztes Lachsfilet mit Orangen-Möhren-Ingwer-Salat  
Marinierter Ziegenkäse mit gebratenen Salatherzen  
Salatkorb mit verschiedenen Dressings

**Aus dem Suppentopf**

Hochzeitsuppe serviert oder am Buffet

**Warm**

Geschmorte Ochsbacken mit Austernpilzen  
Confiertes Lachsfilet mit Limettensauce  
Maispouardenbrust mit Vanille-Gewürztomaten  
Tagliatelle tricolore mit geröstetem Sesam  
Serviettenknödel  
Kartoffelklöße  
Italienisches Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Champignons, Karotten, Bohnen)

**Süß**

Himbeer-Gugelhupf mit Passionsfruchtgelee  
Zweierlei Mousse au chocolat  
Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person  
31,90 €  
(inkl. 7% Mwst.)





### **Specials**

(zu den Buffets buchbar)

#### **Schaustücke**

(Stück)

Kalbscareé am Knochen mit feinem Gemüse garniert	70,00 €
Lachs Bellevue	120,00 €
Kasselerrücken mit Essiggemüse und Wachtelei	60,00 €
Hummer mit Gambas und Kaviar	120,00 €
Mini-Pute mit Früchten und Farmersalat	70,00 €

#### **Live-Cooking**

(ab 30 Personen, pro Portion)

Wildschwein aus dem Steinofen mit Apfelrotkohl und Nußkartoffeln	12,90 €
Backschwein mit Bratgemüse, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	10,90 €
Ganze Pute vom Grill	14,00 €
Lachs in der Salzkruste	12,00 €

#### **von der Schneidestation**

(ab 20 Personen, pro Portion)

Entrecôte vom Irischem oder Argentschem Rind	9,80 €
rosagebratenes Roastbeef mit Rahmpilzen	11,20 €
Simmertaler Rinderfilet im Kräutermantel mit Portweinjus	14,20 €
Schweinekrustenbraten (Pulled Pork) mit Kümmelfond	6,00 €

(inkl. 7 % MwSt)





**Fingerfoodauswahl I**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Großgarnele mit Knoblauchdip auf Happy Spoon  
Kalbfleischröllchen mit Thunfischsauce im Gläschen  
Kräuterquark mit Mini-Tomaten im Gläschen  
Tomate-Mozzarella ragout mit Pesto im Gläschen  
Minibouletten auf Kartoffelspecksalat im Gläschen  
Zwiebelmett auf Mini-Schusterjungen

**Warm**

Geflügelspieße mit Erdnussauce  
Thymiankartoffeln mit Kräuterschmand  
Pflaume im Speckmantel

**Süß**

Mini-Windbeutel mit Schokoladencreme  
Obsttartelettes mit frischen Früchten

Preis pro Person 19,80 €  
(inkl. 7 % MwSt)





**Fingerfoodauswahl II**  
(ab 20 Personen)

**Kalt**

Salami Spinata mit mariniertem Gemüse auf Baguettscheibe  
Lachs, geräuchert und gebeizt, mit Frischkäse und Dill auf Pumpnickeltalern  
Geräucherte Forelle mit Frischkäse und Dill auf Baguettscheibe  
Französischer Weichkäse mit Trüffelöl und Kräutern auf Happy Spoon  
Tête de Moine  
Roastbeef mit Sahnemeerrettich  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce im Gläschen  
Italienischer Landschinken mit Melone  
Miniboulette mit Senf und Gewürzgurken im Gläschen  
Obst four

Preis pro Person 17,50 €  
(inkl. 7 % MwSt)





**Fingerfood-Baukasten bitte wählen Sie!**  
(ab 20 Personen)

6 Teile	12,00 €
9 Teile	17,00 €
12 Teile	22,00 €

**Kalt**

Wraps mit Tuna-Paste und feinem Gemüse  
Wrap mit Bohnencasoulet und Frischkäse  
Kalbfleischröllchen mit Tunfischcrème und Rucola  
Kichererbsensalat mit Harissa und Petersilie  
Salat von Mini-Farfalle mit Paprika und Pesto  
Tomaten-Mozzarella-Spieß  
Salat von Büffelmozzarella und Kirschtomaten im Glas  
Aubergine und Paprika mit mariniertem Ziegenfrischkäse im Glas  
Tomaten-Papaya-Salat mit Zitronenmelisse  
Asiatischer Shrimps-Reissalat mit Sprossen  
Sauerkraut-Möhrensalat mit Schmand  
Entenbrust auf Feigen-Preiselbeer-Chutney und Cashew-Crunch  
Pouardenbrusttranche auf Wurzelgemüse-Schmand  
Mini-Chorizo auf Champignonsalat  
Grenaillekartoffel mit Keta-Kaviar und Crème fraîche  
Kaninchenrücken im Spianatamantel auf Kartoffelcrumble mit Dijonsenf  
Champignonsalat  
Gebratenes Gemüse im Gläschen  
Quinoa-Salat mit Minze, Chili und geräucherter Putenbrust  
Räucherlingtranche auf Zartweizentaboulé  
Roastbeefstreifen auf Bulgursalat  
Cous-Cous mit Feigen und Peperoni  
Polentaschnitte mit frischem Pfeffer  
Cous-Cous-Maki mit Avocado  
Crêpe-Roulade mit Roastbeef und Kren-Creme  
Crêperolle mit Rauchlachs und Frischkäse  
Crêperoulade mit Antipasti  
Currywurst-Salat mit Gläschen  
Gebeiztes Lachsfilet auf Dillschmand





Räucherlachsrose auf Tramezzini  
Kalbfleischbällchen mit Balsamzwiebel und Feigensenf  
Marinierter Ziegenkäse auf Pumpernickel  
Sautierte Garnelenschwänze auf Raukensalat und Pinienkernen  
Albondigas mit Mandelkern und Ajvar\*  
(\*Auberginen-Paprika-Püree)  
Kalbfleischbulette auf Paprikaragout  
Berliner Mini-Bulette mit Mostrich und Cornichon, gespießt  
Spieß vom luftgetrockneten Landschinken und Melone  
Serranoschinken auf Melonen-Bailey´s-Salat  
Mini-Sandwich mit wahlweise:  
Bacon, Lettuce, Tomato  
Thunfisch, Salatherzen  
Bergkäse und Gurke  
Rucola, Frischkäse, Parmesan

Geramont auf Vollkornbrot mit Orangensenf  
Hirtenkäse-Salat im Gläschen  
Eiersalat mit Kochschinken und Kapern  
Waldorf-Salat mit Walnuss-Kern





**Fingerfood „Warm“**  
(ab 20 Stück pro Sorte)

Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce (nicht außer Haus)	1,80 €
Gebackener Camembert	1,80 €
Mini-Quiche	1,80 €
Pellkartoffeln mit Kräuterschmand	1,50 €
Kleines Hähnchenschnitzel mit Dip	1,80 €
Mini-Schnitzel	1,80 €
Kleine Kalbleischboulette	1,50 €
Hähnchencrossies mit Corn flakes-Kruste	1,80 €
Mini-Tortilla mit Avocado-Creme	1,80 €
Bauernrösti	1,80 €
Mini-Garnelenspieß	1,80 €
Geflügelspieß mit Erdnussdip	2,20 €
Piccata mit Mangochutney	2,00 €
Pflaume im Speckmantel	1,50 €
Dattel im Speckmantel	1,50 €
Aprikose im Speckmantel	1,50 €
Mini-Quiche, Mini-Pizza oder Mini-Plunder mit:	
Blattspinat-Feta	2,70 €
Schinken-Champignon Caprese	2,70 €
Parmaschinken-Rucola	2,70 €
Prosciutto (italienischer Kochschinken)	2,70 €
Porree- Speck oder Porree vegetarisch	2,70 €

(inkl. 7 % MwSt)





**Canapées**  
(ab 20 Stück pro Sorte)

Italienische Salami	2,00 €
Gekochter Schinken	1,80 €
Mariniertes Schweinefilet	2,00 €
Gebratene Poulardenbrust	1,80 €
Roastbeef, rosa	2,00 €
Kasselerrücken	1,80 €
Graved Lachs mit Honig-Dill-Dip	2,00 €
Lachs, geräuchert	2,00 €
Geräuchertes Forellenfilet	2,00 €
Französischer Weichkäse	1,80 €
Tête de Moine	2,00 €
Geräucherte Schinkenwürfel	1,80 €

(inkl. 7 % MwSt)





### **Halbe, belegte Brötchen**

(ab 20 Stück pro Sorte)

Salami	1,80 €
Cervelatwurst	1,80 €
Schinken, roh	1,80 €
Kasseler	1,80 €
Saftschinken	1,80 €
Gouda	1,80 €
Frischkäse	1,80 €
Brötchenauswahl lt. Küchenchef (ab 20 Stück)	1,60 €

### **Belegte Schusterjungen**

Zwiebelmett	2,00 €
Harzer Käse	2,00 €
Eberswalder Salami	2,10 €

### **Kleine Wraps**

Wrap mit Thunfisch	2,50 €
Wrap mit Tomate-Mozzarella	2,50 €
Wrap mit geräucherter Putenbrust	2,50 €
Wrap mit Rucola und Parmesan	2,20 €

(inkl. 7 % MwSt)





**Süße Miniaturen**  
(ab 20 Stück pro Sorte)

Florentinerberg	1,50 €
Kardinalschnitte mit Kaffeecrème	1,50 €
Tartelette mit frischen Früchten	1,50 €
Zitronenfour mit Pistazien	1,50 €
Mini-Eclair	1,50 €
Mini-Windbeutel	1,50 €
Petit Four „Financiers“	1,50 €
Schwedische-Mandelfour	1,50 €
Obstspieß	1,50 €
Tiramisu im Gläschen	2,10 €
Schokoladentartelette mit Mascarpone-Erdbeercreme	2,10 €
Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen	1,80 €
Salat von frischen Früchten im Gläschen	2,00 €
Joghurtmousse mit Früchten im Gläschen	2,10 €

(inkl. 7 % MwSt)





### Torten

Frankfurter Kranz	Torte	22,00 €
Gebackene Mohntorte	Torte	20,00 €
Mandarinen-Schmand-Torte	Torte	20,00 €
Apfel-Schmand-Torte	Torte	22,00 €
Nusstorte	Torte	22,00 €
Käsetorte	Torte	20,00 €
Obstkuchen (frische Früchte der Saison)	Torte	25,00 €
Russischer Zupfkuchen	Torte	18,00 €
Schwarzwälder-Kirschtorte	Torte	25,00 €
Sahnetorten (Latte-Macchiato, Mango, Orangen)	Torte	25,00 €
Schokoladentorte	Torte	25,00 €
Elisabethtorte (Nuss, Schoko, Rum)	Torte	28,00 €
Schwedische-Mandel-Torte (glutenfrei)	Torte	22,00 €
Schwedische Nusscremetorte	Torte	22,00 €
Käse-Kirsch-Torte	Torte	22,00 €
Himbeer / Erdbeer-Mascarpone-torte	Torte	30,00 €
Marzipantorte	Torte	30,00 €
Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen	pro Person	4,90 €

(inkl. 7 % MwSt)

Weitere individuelle Torten in Absprache möglich, einschließlich essbarem Fotodruck.





**Blechkuchen**  
(Mindestabnahme 10 Stk. pro Sorte)

Kirschschokokuchen	Stück	2,00 €
Apfelkuchen mit Streuseln	Stück	2,00 €
Pflaumenkuchen mit Streuseln	Stück	2,00 €
Butterstreusel	Stück	1,90 €
Bienenstich	Stück	2,10 €
Bienenstich, gefüllt	Stück	2,20 €
Donauwelle	Stück	2,00 €
Eierschecke	Stück	2,00 €
Stachelbeerschnitte	Stück	2,00 €
Erdbeerschnitte (saisonal)	Stück	2,40 €
Himbeerschnitte	Stück	2,40 €
Kalter Hund	Stück	1,50 €
Französische Petit Fours	Stück	2,30 €
Pralinen, handgefertigt	Stück	ab 0,80 €
Pralinen, personalisiert mit Bild, Logo o.ä.	Stück	ab 1,00 €
Schlagsahne, ca. 100 g	pro Portion	1,50 €

(inkl. 7 % MwSt)





## **Tagungspauschalen Catering**

### **Tagungslunch Basic**

1 Vorspeise als Fingerfood

1 Salat als Fingerfood

1 vegetarisches und Fleischgericht + Beilage

1 Dessert lt. Küchenchef

9,80 € pro Person

### **Tagungslunch Economy**

2 Vorspeisen als Fingerfood

2 Salate am Buffet

1 Vegetarisches Gericht oder Suppe

1 Fleisch-/Fischgericht + Gemüse und Beilage

1 Dessert

12,90 € pro Person

### **Tagungslunch Exklusiv**

3 Vorspeisen als Fingerfood vom Buffet

3 Salate vom Buffet

1 Vegetarische Suppe

2 Fleisch- Fleisch/Fischspeisen zur Wahl

Marktgemüse

2 Beilagen

2 Desserts

14,90 € pro Person

(zzgl. 7 % MwSt)





### **Tagungspauschale pier36eins**

Tagungspauschale pier36eins 33,80 € p.P.  
inkl. Tagungsverpflegung

#### **Tagungsequipment/-technik pier36eins:**

Flipchart mit Papier und Stiften	15,00 €
Pinnwand mit Nadeln & Papier	10,00 €
(je 1 Stk. in Tagungspauschale enthalten)	
Moderationskoffer	20,00 €
Beamer	50,00 €
Leinwand	20,00 €
Laptop	30,00 €
Kombiangebot (Beamer/Leinwand & Laptop)	70,00 €
Overheadprojektor	30,00 €
Beschallungsanlage	50,00 €
Mikrofon	10,00 €

(inkl. 7 % MwSt)





## **Geschirr - und Gläserpauschale**

Wird Cateringequipment benötigt?

Sie können bei uns das zu Ihrer Feier passende gastronomische Equipment wie Geschirr, Besteck, Gläser, Chafing Dishes, Tischwäsche sowie Zubehör mieten und Servicekräfte zur Unterstützung ordern...

### **Mietpauschale I**

für Geschirr + Bestecke + Servietten

Preis pro Person: 2,80 €

### **Mietpauschale II**

für Geschirr + Bestecke + Gläser + Servietten

Preis pro Person: 3,60 €

Servicekraft.	20,00 € (p.Std.)
Logistiker für Auf - und Abbau	19,50 € (p.Std.)
Koch	24,50 € (p.Std.)

Alle Preise verstehen sich netto, zzgl. MwSt.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Mietpreisliste

