

GASTRONOMIE & CATERING

Buffet



GASTRONOMIE & CATERING *Buffet*

Liebe Kunden,

schön, dass Sie sich für unser Catering-Angebot interessieren.
Hier finden Sie einen Überblick und erste Antworten auf Ihre Fragen.
Gerne stimmen wir individuelle Wünsche mit Ihnen persönlich ab,
denn über das hier beschriebene Angebot hinaus machen wir vieles möglich.
Wählen Sie, kombinieren Sie, sprechen Sie uns an! Wir freuen uns auf Sie.

Dienstleistungen und Equipment

*Buffetgeschirr, Anlegebesteck sowie Papierservietten stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.
Für Chafing Dish und Suppenkessel berechnen wir eine Mietpauschale von 7,50 € pro Stück
inklusive Brennpasten und Endreinigung.*

Personal (nach Verfügbarkeit)

*Unser geschultes Personal begleitet gerne Ihre Catering Veranstaltung.
Dabei berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde ab 25 €.*

*Die An- und Abfahrt berechnen wir pauschal
mit einer Stunde pro Mitarbeiter.*

*Bei Einsätzen, die länger als vier Stunden dauern,
entfallen die An- und Abfahrtskosten.*



FRÜHLING / SOMMER / LEICHT & VITAL

30,90 € pro Person

- WARMER SPEISEN**
- Paprikacremesuppe
 - Hähnchenroulade mit Blattspinatfüllung in Madeirajus
 - Lachsfilet auf Lauchgemüse mit einer Weißwein-Schaumsauce
 - Tranchen vom Schweinefilet auf Ratatouille-Gemüse leicht tomatisiert
 - Pilaw Reis, Gemüsefrittata, Schwenkkartoffeln mit Petersilie
- KALTE SPEISEN**
- Garnelensalat mit Kirschtomaten, Staudensellerie, Roter Pfeffer und Zitronen-Vinaigrette
 - Carpaccio von der Aubergine mit Rucola, gehobeltem Grana Padano dazu Tomaten-Thymian-Sugo
 - Frischen Blatt- und Kräutersalat mit Karotten/Gurken mit einem Senfdressing
 - Kohlrabi-Radieschen-Salat mit Schnittlauch
 - Quinoa Salat mit Gemüse und Koriander
 - Kleine Käseauswahl & Frischkäseauswahl mit Trauben
 - Christophorus Brot & Salzbutter
- DESSERTS**
- Quarkmousse im Glas mit Fruchtmark
 - Frische Erdbeeren mit Vanille Sahne (*April bis Juni*)

HERBST-WINTER BUFFET

29,50 € pro Person

- WARMER SPEISEN**
- Paprikarahmsuppe
 - Hirschmedaillons an Preiselbeersauce
 - Zanderfilet gebacken auf Dillgurkenrahm
 - Gratinkartoffeln
 - Herbstliche Gemüsepfanne mit Pilzen
- KALTE SPEISEN**
- Brandenburger Landentenbrust in Scheiben mit Mangochutney
 - Gebratenes Roastbeef und Schweinerücken mit einem Kresseschmand
 - Speckkrautsalat
 - Frische Salatkomposition mit dreierlei Dressing
 - Käsevariationen vom Brett
 - Brot- und Brötchenspezialitäten, Buttersternchen
- DESSERTS**
- Bratapfel an Vanillesauce
 - Zimt- und Toffeekrokant



RUSTIKALES BUFFET

22 € pro Person

- WARME SPEISEN
- Pikante Goulaschsuppe
 - Honig-Krustenbraten vom Schwein am Kümmeljus
 - Gegrillte Hähnchenschlegel
 - Kartoffelgratin
- KALTE SPEISEN
- Rustikale Aufschnittplatte
 - Deftiger Kartoffelsalat
 - Griechischer Salat
 - Weißkrautsalat
 - Frische Salatvariation mit zweierlei Dressing
 - Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
 - Käseauswahl vom Brett garniert mit Walnüssen und Weintrauben
 - Bauernbrot, Speckbrot, Wagenrad
 - Buttersternchen
- DESSERTS
- Helle und dunkle Schokoladenmousse
 - Rumfrüchte

BERLINER BUFFET

25,90 € pro Person

- WARME SPEISEN
- ½ kleine Eisbeinhaxe ohne Schwarte im Fond
 - ½ Kasslerbraten aus dem Rohr im Fond dazu
 - Hausgemachtes Sauerkraut
 - Gelbes Erbsen-Kartoffelpüree mit brauner Butter
 - Original Berliner Currywurst ohne Darm mit hausgemachter Sauce (*auch vegetarisch bestellbar*)
 - Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- KALTE SPEISEN
- Hausgemachte kleine Bouletten
 - Bautzener Senfauswahl
 - Pellkartoffelsalat mit Spreewälder Gurken, Zwiebel, Ei und Original „Pfennig“ Mayonnaise
 - Eiersalat mit Schnittlauch
 - Gurkensalat in Dillrahm
 - Bauernbrot & Butter
- DESSERTS
- Mini Pfannkuchen
 - Berlin Luft im Glas mit Biskuit / Vanilleschaumcreme und Himbeermark

- WARME SPEISEN**
- Mediterraner Schinkenbraten mit Knoblauch und Rosmarin
 - Lachsfilet in Limettensauce
 - Hähnchenbrust mit Salbei und italienischen Schinken in Marsala-Rahmsauce
 - Champignonköpfe mit Blattspinat und Gorgonzola gefüllt
 - Rosmarinkartoffeln
 - Ricottaravioli in Salbeibutter
 - Bandnudeln

- KALTE SPEISEN**
- Antipasti:
- gebratenes Gemüse auf Rucola mit Pinienkernen
 - Parmaschinken an dünnen Scheiben von der Honigmelone mit Balsamico Creme
 - Kalbfleisch auf italienische Art mit Thunfischsauce und Kapern garniert
 - Italienischer Feinkostaufschnitt mit Mailändersalami, Salami Spianata calabrese, Lardo di Colonnata und Coppa
 - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
 - Quattro Formaggi, von Hart- bis Weichkäse vier Sorten Käse
 - Ciabatta und Baguette
 - Buttersternchen, Kräuter- und Knoblauchbutter

- DESSERTS**
- Tiramisu
 - Frischer Obstsalat mit Grand Marnier

- WARME SPEISEN**
- Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Steinpilzfond, dazu zwei geröstete Würstchen geschnitten & Majoran
 - Honigkrustenbraten mit Brauhaus Bier glasiert dazu Dijonsenf-Sauce
 - Karamellisiertes Bayerisch Kraut
 - Gegrilltes Zanderfilet mit zweierlei Gurken gewürfelt, Kapern & Dillsauce
 - Pellkartoffeln
 - Vegetarische Maultasche mit Röst-Zwiebeln im Sud
 - übegemüse (Karotten/Sellerie/Kohlrabi/Pastinake) glasiert mit Petersilie
- KALTE SPEISEN**
- Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing & Croutons
 - Bunter Linsensalat
 - Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln und Sektbirne
 - Kartoffelsalat mit Endiviensalat und getrocknetem Schinkenspeck
 - Fischplatte mit Forellenfilet / gebeiztem Lachs und Räucherlachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Dipp
 - Kleine Käseauswahl deutsche Lande mit Trauben
 - Christophorus Brot & Baguette mit Butter
- DESSERTS**
- Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Schokokuchen im Glas mit Sahne

- WARME SPEISEN**
- San Marzano Tomatensuppe mit Oregano Croutons
 - Doradenfilet auf Tomatensugo, dazu frittiert Aubergine, Kapern, Olivenscheiben und Mandeln
 - Kalbsrücken Medaillons in einer Marsala-Rahm-Sauce mit Salbei
 - Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Grana Padano überbacken
 - Rosmarin-Kartoffeln aus dem Rohr
 - Rigatoni mit gelben Zucchini, Pinienkernen und Kirschtomaten mit mildem Olivenöl
 - Glasiertes Karotten-Fenchel-Gemüse mit Petersilie
- KALTE SPEISEN**
- Weiße Bohnen mit Thunfisch & Rote Zwiebeln
 - Gegrilltes Gemüse Zucchini / Auberginen / Paprika dazu Oliven & getrocknete Tomaten
 - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
 - Brotsalat Panzanella mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan-Splitter
 - Kleine Auswahl Fenchelsalami / Mailänder Salami und Südtiroler Schinken
 - Kleine Italienische Käseauswahl mit Trauben
 - Christophorus Brot & Ciabatta dazu Butter
- DESSERTS**
- Tiramisu im Glas
 - Pana Cotta mit Beeren-Fruchtsauce

BARBECUE

21 € pro Person

Bratwurst grob und fein, Steaks, Fleischspieße, Bouletten, Hähnchenteile
Kartoffeln und Tomaten in Folie, Sauerrahm, Baguette, Kräuterbutter,
Maiskolben, frische Salate der Saison mit dreierlei Dressing,
Kartoffelsalat, Tomatensalat, Nudelsalat, diverse Grillsaucen

BARBECUE VIP

31 € pro Person

1 Stück amerikanisches Hüftsteak, 1/3 Geflügelspieß auf Zitronengras,
1/3 Schweinefiletspieß in Hausbeize, 1/3 Lammspieß mit Bohnenbündchen
1 Stück Lachsfilet im Zedernholz, Backkartoffeln, Sauerrahm
Baguette, Kräuterbutter, gegrillte Gemüse mit Rucola
Blattsalate, Tomaten mit Mozzarella, Nudelsalat und diverse Grillsaucen

GANZES SPANFERKEL

15,50 € pro kg

Frisch und knusprig gebacken, dazu verschiedene Saucen,
Baguette und frische Salate der Saison mit dreierlei Dressing

Lieferbedingungen

Wir berechnen innerhalb von Berlin-Sandau, Schönwalde, Hennigsdorf und Falkensee eine Lieferpauschale von 50 € pro Lieferadresse. Andere Lieferorte nach Absprache.

Ab 900 € Warenwert liefern wir frei Haus.

Für die Abholung von Geschirr oder Kommissionsware erheben wir eine Abholungspauschale von 35 €.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

Dieser Katalog ersetzt alle vorherigen Preislisten.

Stand: November 2017

Gastronomie & Catering

Haus 41b, Schönwalder Allee 26, 13587 Berlin

Tel. 030 · 336 09 - 225, Fax 030 · 336 09 - 399

info@evangelisches-johannesstift.de

www.catering-johannesstift.de



Ein Unternehmen des **Evangelischen Johannesstifts**