



Torten & Kuchen

Wiener Kaffeehaus-Spezialitäten:
feinste Obst- und Sahnetorten

- Schwarzwälder Kirsch
- Klassische Käsetorte
- Sachertorte
- Obsttorte der Saison
- Herrentorte
- Marc de Champagne
- Kirschstreuselkuchen frisch vom Blech mit Sahne, 20 Stück
- Käse-Mohn-Sahnetorte
- Cointreau-Cremetorte
- Himbeer-Cremetorte
- Eierlikör-Cremetorte
- Stachelbeer Baiser
- Hochzeitstorte nach Absprache



Vegetarisches Buffet

Leicht, gesund und abwechslungsreich:
unser vegetarisches Angebot

- Kartoffelcremesuppe
- Gemüsesalat
- Gemüselasagne
- Blattsalate der Saison mit Zitronen-Joghurt-Dressing
- Gemüsesticks mit Guacamole und Kräuterschmand
- Marinierter Fetakäse mit Knoblauch und Chili
- Panierte Sellerieschnitzel mit Champignons à la crème
- Obstsalat nach Art des Hauses

Canapés & Co.

Exquisite und vielseitige Auswahl,
immer frisch zubereitet

- Sortiment I
Kassler, Mortadella, Landschinken, Salami, ital. mariniertes Gemüse, diverse Hartkäse
- Sortiment II
Shrimps, Tatar, Scampi, gebeizter u. geräucherter Lachs, Barbarie-Entenbrust, franz. Käse, Ei mit Keta-Kaviar, Trüffelschinken, Vitello tonnato
- Chili con Carne mit Steinofenbrot,
- belegte Brötchen mindestens 40 Stück
- Wraps pikant bis vegetarisch,
- Obatzter mit Cracker oder Laugenbrezel



Sonderwünsche

Wir erfüllen Ihre Wünsche sehr gerne.
Bitte sprechen Sie uns an.

- Bei Anlieferung des Caterings außerhalb der Region Berlin/Potsdam und/oder nach 22.00 Uhr aufwandsabhängiger Zuschlag vorbehalten.
- Eigenes Catering, eigene Getränke und Verpflegung nur nach rechtzeitiger vorheriger Absprache, aufwandsabhängige Servicepauschale vorbehalten.



Event Charter****

auf der Yacht CARPE DIEM

exklusiv / sportiv / individuell

Bordverpflegung

AHOI Yachting

Günther Winkler
Berlin / Potsdam
© September 2014

AHOI Yachting

Marina
Kastanienallee 22 c
D-14471 Potsdam
Mobil 0152 54 26 92 30
www.ahoi-yachting.eu

Günther Winkler

Büro
Stubenrauchstr. 58
D-12161 Berlin
+49 (0)30 821 46 58
mail@ahoi-yachting.eu



Berliner Buffet

Deftig – regional typisch

- Kartoffelsuppe mit Cocktailwürstchen
- Kasslerbraten mit Sauerkraut & Kartoffeln
- Hausgemachte Partybuletten
- Berliner Currywurst mit typischer Sauce
- Kartoffelsalat – Grüner Bohnensalat
- Schmalztopf – Bratheringe – Rollmöpse
- gemischte Käseplatte – Brotauswahl
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Italienisches Buffet

Unser Klassiker

- Tomaten-Mozzarella mit Balsamico mariniert
- Mariniertes Gemüse
(gegrillte Auberginen, Zucchini & Paprika)
- Vitello tonnato
- Lachstranchen auf Ratatouille mit Kartoffelwürfeln
- Saltimbocca mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen
- Meeresfrüchtesalat mit Shrimps, Tintenfisch & Staudensellerie
- Kapernäpfel & Balsamicozwiebeln
- Käseplatte
- Panna cotta mit Himbeersauce
- Tropischer Obstsalat mit Rumrosinen oder Tiramisu

Brunch Buffet

- Blumenkohlcremesuppe mit Röschen
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico mariniert
- Rührei Natur
- Nürnberger Würstchen
- Kräutercrêpe gefüllt mit geräuchertem Lachs
- Hausgemachte Partybuletten
- Wurst-, Käse- und Schinkenplatte
- Mettigel mit Gewürzgurken
- Joghurtauswahl
- diverse Minigebäck
- Brötchenauswahl mit Butter



Tapas & Fingerfood Buffet

Trendig leicht

- Gemüsesticks mit Guacamole & Kräuterschmand
- Backpflaumen im Speckmantel
- Frühlingsrollen-Miniatur mit Sweet-Chili-Dip
- Broccoli mit Fetakäse & Sauce hollandaise überbacken
- Papas arrugadas mit Mojos
- Gegrillter Garnelenspieß auf Kräuter-Zitronen-Butter
- Würzige Saté-Spieße vom Hühnerfilet mit Erdnuß-Dip
- Rindfleisch-Spieße mit Sesam & Sojasauce
- Olivenspießchen



Alternative Tapas

- Gegrillte Gemüse-Spieße mit Sour-Cream-Dip
- Käse-Spießchen mit Obst
- Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch
- Kräutercrêpe gefüllt mit geräuchertem Lachs
- Gebackene Zwiebelringe im Bierteig
- Chorizo angebraten mit Chili & Paprika
- Schweinefilet-Spieße in Ingwer-Orangen-Marinade
- Rosmarinkartoffeln mit Chili
- Hühnchenspieße mit Mandelsplittern auf Marsala-Honig-Sauce
- Fischbällchen in Tomaten-Kräuter-Sauce
- Minimozzarella mit Cherrytomaten & Pesto



Barbecue & Grillbuffet Premium*)

- Sektempfang an festlich eingedeckter Tafel
- Hummercocktail
- Frisch vom Holzkohle-Grill:
1/2 Hummer
Argentinisches Rinderfilet
Amerikanisches Entrecote
Lachstranche mit Weisswein & Kräutern in Folie
- Kuskuss-Salat mit Tomaten, Gurken, Nüssen & Koriander
- Provencealischer Nudelsalat
- Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette
- Süßkartoffel in der Folie mit Zimtbutter
- 1/2 Maiskolben
- Französischer Käse mit Feigensenf & Trauben
- Beeren in Champagnergelee mit Vanillesauce
- Gemischte Brotauswahl

Barbecue & Grillbuffet *)

- Shrimpscocktail
- Frisch vom Holzkohle-Grill:
Pikante Rinderhack-Spieße
Rostbratwürste
Nackensteaks
- Diverse Dips
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Gemischter Blattsalat
- Käseplatte
- Baguettebrot mit Butter

*) ab 15 Personen, an Land mit Seeblick
Zeitbedarf: 1 bis 2 Stunden
Buffets ab 10 Personen, Grillbuffets ab 15 Personen