

## TAGUNGSGETRÄNKE

<b>bis 4 Stunden</b>	Unbegrenzt Kaffee, Tee, Mineralwasser,	<b>14,00 €</b>
<b>über 4 Stunden</b>	Säfte, Softgetränke, Tagungsgebäck	<b>18,00 €</b>

## SNACK/KLEINE PAUSE

<b>Frühaufsteher</b>	Minicroissants und Miniplunderteilchen Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 belegte Baguetteschnitten (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	<b>11,00 €</b>
----------------------	---	----------------

<b>Sportbegeisterte</b>	Birchermüsli Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 halbe belegte Vollkornecken (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	<b>12,00 €</b>
-------------------------	---	----------------

<b>Gesundheitsbewusste</b>	4 Gemüsesticks mit Kräuterquark im Glas Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 halbe belegte Körnerbrötchen (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	<b>13,00 €</b>
----------------------------	---	----------------

<b>Leckermäuler</b>	Muffins gemischt Blechkuchen gemischt (kleines Stück) Obstplatte mit geschnittenem Obst	<b>9,00 €</b>
---------------------	---	---------------

<b>Kuchenstück</b>	Verschiedene Blechkuchen (z kleine Stücke pro Person), vegan Aufpreis 0,50 €	<b>4,50 €</b>
--------------------	---	---------------

<b>Suppenfreunde</b> ab 30 Personen 2 Suppen zur Auswahl	Suppen (300ml) nach Wahl und 2 halbe belegte Brötchen hell und dunkel (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	<b>15,00 €</b>
---	--	----------------

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen extra  
Curry-Kokos-Suppe  mit frischem Koriander  
Champignoncremesuppe  
Kürbiscremesuppe saisonal  
Lauchcremesuppe ( möglich)  
Spargelcremesuppe saisonal  
Soljanka mit Sauerrahm  
Süßkartoffel-Kokos-Suppe   
Tomatencremesuppe ( möglich)  
Ungarische Gulaschsuppe

<b>Berlinfans</b> ab 20 Personen	Berliner Kartoffelsuppe (150 ml) mit Würstchen extra Boulettespieß mit Tomate und Gewürzgurke Kartoffelsalat 'Berliner Art' im Glas Halbe Currywurst mit Soße im Glas 2 halbe belegte Mehrkornbrötchen (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	<b>18,00 €</b>
-------------------------------------	--	----------------

<b>Fingerfood-Imbiss</b> ab 20 Personen	Boulettespieß mit Tomate und Gewürzgurke Hähnchenspieß Mediterran Käsespießchen mit Weintrauben Obstspieß Tomaten-Mozzarella-Spieße Zucchini Feta-Röllchen 2 halbe belegte Baguetteschnitten (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	<b>25,00 €</b>
--	---	----------------

# LUNCH

## HAUPTGANG

\* Preis pro Person für Vorspeise, Hauptgang und Dessert

**Auswahl 1** 23,00 € \*

### Halbe Zucchini

gefüllt mit Paprika und Fetakäse in Paprikarahmsauce, mit Reis

### Frikassee "Chicken Style"

Protein-Stripes auf Sojabasis, Karotten, Spargel, Erbsen, Champignons, mit Wildreismischung

### Hähnchengeschnetzeltes

in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Paprika, mit Basmatireis

### Paprikaschote

gefüllt mit Champignons, getrockneten Tomaten, Nüssen und Fetakäse in Paprikarahmsauce, mit Reis

### Linsen-Blumenkohl-Curry

mit bunten Linsen, Blumenkohl, Kirchererbsen, Erbsen, Curry-Kokos-Tomatensauce, mit Basmatireis

### Penne Rigate mit Basilikumpesto

mediterranes Pfannengemüse, Hähnchenbruststreifen in Kräuterrahmsoße

### Spinatlasagne

mit Frischkäse, Tomaten, Spinat und Käse überbacken

### Süßkartoffel "Tikka Masala"

Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in Kokos-Tomatensauce, mit Cous-Cous

### Schupfnudel-Pfanne

mit Hähnchenbrust, Broccoli und Kirschtomaten

**Auswahl 2** 26,00 € \*

### Filetspitzen

vom Schwein in Pilzrahm, Mandel-Rosenkohl und Spätzle

### Gefüllte Hähnchenbrust

mit Tomaten-Frischkäse, dazu Brokkoli, Kräuterrahmsoße und Gnocchis

### Mozzarella-Hähnchen

in einer Basilikum Sahnesauce, dazu Zucchini-Paprika-Gemüse und Kartoffelgratin

### Frikassee vom Huhn

mit frischen Champignons und Spargel und Butterreis

### Kasslerbraten

mit mildem Sauerkraut, Salzkartoffeln und Bratensauce

### 2 kleine Schnitzel vom Schwein

mit Blumenkohlröschen in Rahmsauce und Petersilienkartoffeln

**Auswahl 3** 30,00 € \*

### Frisches Lachsfilet

auf Spinat, mit gebutterte Drillingskartoffeln und Kräutersoße

### Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Klößen

### Schweinemedaillon

mit jungen grünen Bohnen, Kartoffelstampf und Kräuterjus

### Pikanter Kalbsgulasch

mit Kräuter-Champignons und Butterspätzle

### "Saltimbocca"

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Salbei, dazu Ratatouille und Kartoffelgratin

### Tafelspitz

mit Rahmgemüse, Klöße und Meerrettichsoße

## VORSPEISE

### SUPPE (150ml)

Berliner Kartoffelsuppe

Blumenkohlcremesuppe

Champignoncremesuppe

Karotten-Orangencremesuppe

Lauchcremesuppe

Tomaten-Kokoscremesuppe

### SALAT IM GLAS

Bunter Gemüsesalat mit Fetakäse

Feldsalat mit Orangenspalten und Apfel-Dressing

Gurkensalat mit Essig, Öl und Dill

Tomatensalat mit frischem Basilikum

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Schopska-Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Schafskäse, frischen Kräutern

### Fingerfood

Falafel-Bällchen auf Avocadocreme

Champignons mit Frischkäse gefüllte auf Crostini

Mediterrane Blätterteigteartelettes

Zucchiniröllchen gegrillt mit Fetacreme

Zucchiniröllchen mit geräuchertem Tofu

## DESSERT im Glas

Kokos-Panna-cotta mit Granatapfel-Himbeermousse

Obstsalat

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Mango-Mousse

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Schoko-Panna-cotta mit Himbeeren

Vanille-Panna-cotta mit Fruchtsauce

*Die Mindestbestellmenge für unser Catering-Angebot beträgt 10 Portionen.*

*Ab 20 Personen können Sie auf Wunsch je 2 Hauptgänge, Vorspeisen und Desserts auswählen*

*Im Preis sind Gläser, Teller, Besteck und Stehtische inklusive.*

*vegan*

*Alle Preise gelten pro Person und verstehen sich zzgl. 19 % gesetzlicher Umsatzsteuer.*