





## TAGUNGSGETRÄNKE

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

## SNACK/KLEINE PAUSE

<b>Frühaufsteher</b>	Minicroissants und Miniplunderteilchen Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 belegte Baguetteschnitten (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	11,00 €
<b>Sportbegeisterte</b>	Birchermüsli Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 halbe belegte Vollkornecken (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	12,00 €
<b>Gesundheitsbewusste</b>	4 Gemüsesticks mit Kräuterquark im Glas Obstplatte mit geschnittenem Obst 2 halbe belegte Körnerbrötchen (50% vegetarisch, 20% vegan, 30% Wurst)	13,00 €
<b>Leckermäuler</b>	Muffins gemischt Blechkuchen gemischt (kleines Stück) Obstplatte mit geschnittenem Obst	9,00 €
<b>Kuchenstück</b>	Verschiedene Blechkuchen (2 kleine Stücken pro Person), vegan Aufpreis 0,50 €	4,50 €
<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)  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	15,00 €
<b>Berlinfans</b> ab 20 Personen	Berliner Kartoffelsuppe (150 ml) mit Würstchen extra Boulettenspieß 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)	18,00 €
<b>Fingerfood-Imbiss</b> ab 20 Personen	Boulettenspieß 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)	25,00 €

# 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

#### Paprikaschote

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

#### Spinatlasagne

mit Frischkäse, Tomaten, Spinat und Käse überbacken

#### Frikassee "Chicken Style"



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

#### Linsen-Blumenkohl-Curry



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

#### Süßkartoffel "Tikka Masala"



Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in Kokos-Tomaten-Sauce, mit Cous-Cous

#### Hähnchengeschnetzeltes

in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Paprika, mit Basmatireis

#### Penne Rigate mit Basilikumpesto

mediterranes Pfannengemüse, Hähnchenbruststreifen in Kräuterrahmsauce

#### Schupfnudel-Pfanne

mit Hähnchenbrust, Broccoli und Kirschtomaten

### Auswahl 2 26,00 € \*

#### Filetspitzen

vom Schwein in Pilzrahm, Mandel-Rosenkohl und Spätzle

#### Frikassee vom Huhn

mit frischen Champignons und Spargel und Butterreis

#### Gefüllte Hähnchenbrust

mit Tomaten-Frischkäse, dazu Brokkoli, Kräuterrahmsauce und Gnocchis

#### Kasslerbraten

mit mildem Sauerkraut, Salzkartoffeln und Bratensauce

#### Mozzarella-Hähnchen

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

#### 2 kleine Schnitzel vom Schwein

mit Blumenkohlröschen in Rahmsauce und Petersilienkartoffeln

### Auswahl 3 30,00 € \*

#### Frisches Lachsfilet

auf Spinat, mit gebutterte Drillingskartoffeln und Kräutersoße

#### Pikanter Kalbsgulasch

mit Kräuter-Champignons und Butterspätzle

#### Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Klößen

#### "Saltimbocca"

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Salbei, dazu Ratatouille und Kartoffelgratin

#### Schweinemedallion

mit jungen grüne Bohnen, Kartoffelstampf und Kräuterjus

#### 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 Blätterteigarteleites

Zucchinirollchen gegrillt mit Fetacreme


Zucchinirollchen mit geräuchertem Tofu 

## DESSERT im Glas

Kokos-Panna-cotta mit Granatapfel-Himbeermousse 

Mango-Mousse 

Mousse au Chocolat

Obstsalat 

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Schoko-Panna-cotta mit Himbeeren

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Tiramisu

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.