



# BANKETTMAPPE

*Mickoch-Berlin*  
Catering & Service





*Mietkoch-Berlin*

Editorial	<i>Seite 03</i>
Angebote	<i>Seite 04</i>
Exklusives Buffet	<i>Seite 05</i>
Hochzeitsbuffets	<i>Seite 06-08</i>
Cocktailbuffet	<i>Seite 09</i>
Regionale Buffets	<i>Seite 10-12</i>
Gabelbuffet	<i>Seite 13</i>
Globale Buffets	<i>Seite 14-16</i>
Sushi-Buffet	<i>Seite 17</i>
Brunchbuffets	<i>Seite 18-19</i>
Fingerfood-Buffets	<i>Seite 20-23</i>
Grillbuffet	<i>Seite 24</i>
Suppen für Buffets	<i>Seite 25</i>
Imbiss-Buffets	<i>Seite 26-27</i>
Imbisskomponenten	<i>Seite 28-29</i>
Tagungen	<i>Seite 30</i>
Getränke	<i>Seite 31</i>
3-Gang-Menü inkl. priv. Koch	<i>Seite 32-33</i>
4-Gang-Menü inkl. priv. Koch	<i>Seite 34-35</i>
5-Gang-Menü inkl. priv. Koch	<i>Seite 36-37</i>
Candle-Light-Dinner	<i>Seite 38</i>
Kochkurs	<i>Seite 39</i>
Zelte/Equipmentverleih	<i>Seite 40-41</i>
Geschirr/Deko/Equipmentverleih	<i>Seite 42-43</i>
Gläser/Bestecke/Personal	<i>Seite 44</i>
AGBV	<i>Seite 45</i>

## INHALT



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihr Interesse an Mietkoch-Berlin, dem Catering-  
unternehmen das für frische Produkte, flexibles Handling, Qualität  
und Freundlichkeit steht.

Wir erstellen Ihnen gerne, individuelle Angebote auf Sie ausgerichtet,  
nach Saison, Anlass und Ihrem Budget.

Egal ob Sie privat, als Paar oder als Unternehmen mit 200 Gästen  
feiern möchten, wir garantieren für eine gelungene Veranstaltung,  
die noch lange in Ihrer Erinnerung bleiben wird.

Das zusammenstellen einzelner Speisekomponenten ist selbstverständ-  
lich jederzeit möglich. Gerne kreieren wir Ihnen auch neue Speisen,  
ganz nach Ihren Wünschen. Bitte beachten Sie, dass saisonale Pro-  
dukte wie: Spargel, Pfifferlinge etc. nicht das ganze Jahr verfügbar  
sind und wir diese ggf. adäquat ersetzen.



Um eine bestmögliche Frische der Speisen für Sie zu garantieren,  
werden wir warme Buffetkomponenten möglichst vor Ort fertig  
stellen, dafür sollte ein Ofen für gebackene oder gratinierte Speisen  
zur Verfügung stehen.

Die folgenden Preisangaben für Speisen, können abhängig von  
Personenzahlen nach unten oder oben variieren. Alle angegebenen  
Preise verstehen sich netto, zzgl. gesetzlicher MwSt.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Durchblättern meines Angebotes  
und freue mich auf Ihre Anfrage.

Mit besten Wünschen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Dirk Raddatz'.

Dirk Raddatz

Geschäftsführer *Mietkoch-Berlin*

---

EDITORIAL

# *Sparbuffet zur Finanzkrise*

## **Vorspeisen**

Tomatensalat mit Basilikum und gehobelten Parmesan  
Pastasalat mit Gemüse und Schinkenstreifen  
in leichtem Tomatendressing  
Gurkensalat mit Rauchlachsstreifen in Dillsauerrahm  
Ofenfrische Brotauswahl, Butter

## **Hauptspeisen**

Schweinekrustenbraten an Majoran-Senfjus  
mit glaciertem Wurzelgemüse und Kräuterspätzle  
Hähnchenbruststreifen in Curry-Cocossauce  
mit Ananas, Mu Err und Sojasprossen dazu Duftreis

## **Dessert**

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

**ab 15,95 €** pro Person



# *Fingerfoodbuffet „Frühlingsgruss“*

Tranchierte Wraproulade gefüllt mit  
Rauchlachs und Gurkenschmand  
Mit Waldorfsalat und Bündnerfleisch gefüllte Strauchtomaten  
Gurkenschiffchen gefüllt mit gekräutertem  
Hüttenkäse und Forellenfilet  
Anti Pasti Spießchen mit gehobelten Pecorino  
und Balsamessenz  
Röschen von schweizer Teté de moine auf Frechbrottranchen  
Laugenkonfekt mit Käse und Proscuitto  
Käse-Obstspießchen  
Minipastetchen gefüllt mit Kaviar und Wasabi Crème fraîche  
Chicoréeschiffchen mit Roquefort und Walnuß  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate,  
Frühlingslauch und Fetakäse  
Chorizo gespießt mit Olive  
Roastbeefröllchen mit Spargel

## **Dessert**

Früchte getaucht in zart schmelzender Schokoladenhülle  
Limonenmascarpone mit Beeren aus dem Waffelschälchen  
Panna cotta aus dem Schokoladenbecher mit Fruchtsauce

**ab 16,99 €** pro Person

---

## ANGEBOTE



# Buffet „Von Allem das Beste“ ab 20 Personen

## Vorspeisen

Sylter Austern auf Eis und Passe Pierre Algen angerichtet frisch geöffnet von Ihrem Koch

Langustensalat mit Avocado und aromatischen Strauchtomaten

Rosé gebratenes Wildhasenfilet auf Waldorfsalat

Gänseleberterrinen mit Sauce Cumberland

Gezupfte Blattsalate mit Caesars Dressing, gerösteten Pinienkernen, Olivenchips und Parmaschinkensegel

Ofenfrische Brotauswahl und Buttervariationen

## Suppenstation

Steinpilzconsommé mit Bärlauchravioli

## Hauptspeisen

Rosé gebratene Taubenbrust auf Schalotten-Thymianjus mit glacierten Pastinaken und getrüffeltem Kartoffelstock

Tranchierte Kalbshende im Strudelteig gebacken an Calvadosrahmsauce und Minigemüse

Saltim bocca von Loup de mer an Chablis-Lobsterschaumsauce mit wildem Hochlandduftreis

## Dessert

Crepés Suzette mit zart schmelzendem Eis frisch von Ihrem Koch zubereitet

Petits fours

Französische Käseauswahl mit Feigen-Senfsauce

**ab 99,90 €** pro Person



---

EXKLUSIVES BUFFET

# *Traumhaftes Hochzeitsbuffet*

## **Vorspeisen**

Paellasalat von Meeresfrüchten, Shrimps, Gemüse und Safranreis

Kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate,  
Frühlingszwiebel und Fetakäse

Champignon-Zucchinsalat in süßer Chilimarinade

Tomaten-Gurkensalat in Kräuter Crème fraîche

Chorizo-Olivensalat mit mediterranem Gemüse

Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen



## **Suppenstation**

Geflügelconsommé mit Curry- und Zitronengrasaromen

## **Hauptspeisen**

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“  
mit Speckbohnen und Dijonsenf-Kartoffelstock

Kleine Putenbruststeaks gratiniert  
mit Pfirsich und Grillkäse aus Zypern  
an fruchtiger Currysauce mit  
Broccoliröschen und Sesamnocchis

## **Dessert**

Apfelcrème mit Fruchtmarmelade und leichter Zimtnote

Frischer Obstsalat mit Beeren und Vanille

Kleine Liebesknochen fein gefüllt

**ab 21,90 €** pro Person

---

HOCHZEITSBUFFETS

# *Edles Hochzeitsbuffet*

## **Vorspeisen**

Riesengarnelen auf Gemüsespaghetti (keine Pasta) in Vanille-Honigvinaigrette

Variationen von gefüllter Anti Pasti mit Pecorinohobel

Geflügelsalat mit Palmherzen, Curry und Cocos

Bärlauchcrème aus dem Pastetenschälchen

Hanseatische Edelfischfilets aus dem Buchenrauch  
mit Kaviar und Himbeer-Meerrettichsahne

Lammrückentranchen an Rapunzelsalat  
mit Papaya und Orangen-Blütendressing

Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

## **Suppenstation**

Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer

## **Hauptspeisen**

Rosé gebratene Rinderfiletmedaillons an Weinmeistersauce  
mit glacierten Stiftgemüse und Thymiankartoffeln

Seezungenröllchen mit Lachsfüllung an Safran-Lobstersauce  
Zuckerschoten und Hochland-Duftreis

Französische Maispouardenbrust an einer Jus von getrockneten Tomaten  
mit mediterranen Gemüseperlen und Parpadelle

## **Dessert**

Früchte getaucht in zart schmelzender Schokoladenhülle

Internationale Käsevariationen mit Trauben und Grissini

Rhabarber mit Erdbeeren und Vanillesauce

Orangen-Mascarponecrème mit Grand Marnier,  
Nougat und Himbeermark

**ab 29,90 €** pro Person

# Hochzeitsbuffet Exquisite

## Vorspeisen

Luftgetrocknete Schinken- und Salamiauswahl  
an einem Bouquet von sauer eingelegtem Gemüse  
Avocado-Orangensalat mit Tomaten und Mozzarella  
Pastasalat mit Gemüse in einer Sauce von geschmorten Paprika  
Crevettensalat in fruchtig abgeschmecktem Cocktaildressing  
Blattsalate der Saison mit Joghurt-Kräuter und Balsamdressing  
Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

## Suppenstation

Kartoffelcrèmesuppe mit gerösteten Landjägerscheiben

## Hauptspeisen

Schweinefiletstreifen in Waldpilzrahm  
mit buntem Buttergemüse und sautierten Spätzle

Zarte Hähnchenbrust gewickelt in Speck  
und Bergkäse mit Tomatenrahm und gebratenen  
Champignonköpfen dazu Salbeikartoffeln

## Dessert

Luftige Topfencrème mit Johannisbeergelee  
Tranchierte Früchte dekorativ angerichtet  
Torteletts mit Beeren und Crème Patissier

**ab 23,55 €** pro Person



HOCHZEITSBUFFET



# Cocktailbuffet „Farbenmeer“

## Vorspeisen

Salat von Garnelen, Avocado und Mozzarella in  
Orangen-Vanille vinaigrette  
Luftgetrocknete Schinken- und  
Salamispezialitäten mit Mangochutney  
Anti Pasti Spießchen mit gehobelten Pecorino und Balsamessenz  
Wasabi-Frischkäse-Gurkenröllchen mit Rauchlachsfüllung  
Wildhasenrücken auf rosa Linsensalat mit feinen Gemüsejulienne  
Zuckerschoten-Champignonsalat mit Streifen vom Prosciuttoschinken  
Ofenfrische Brotauswahl

## Suppenstation

Hummerschaumsüppchen mit feiner Rieslingnote und Dillsahne

## Hauptspeisen

Zarte Maispoulardenbrüstchen gefüllt mit  
getrockneten Tomaten und tranchiert auf Rosmarin-Honigsahne  
Medium gebratene Rinderlende mit Bärlauchravioli  
Mediterrane Gemüseperlen mit violetten Trüffelkartoffeln sautiert in Kräuterbutter

## Dessert

Beeren in klarer Vanillejus mit Grand Marnier  
Mangomousse mit Zwergorangensauce und Granatapfel  
Petits fours

**ab 26,90 €** pro Person

---

COCKTAILBUFFET



# Buffet „Typisch Berlin“

## Vorspeisen

Häckerlesalat mit Matjes, Ei, Kartoffel, Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel  
Spreewälder Gurkensalat im Dillrahmdressing  
Süß-sauer marinierter Bohnensalat  
Auswahl von Wurst und Schinken mit Spreewaldgurken, Meerrettich  
Brathering sauer eingelegt mit Berliner Kartoffelsalat  
Partyboulettchen fein garniert mit scharfem Senf  
Ofenfrische Brotauswahl und Butter, Griebenschmalz

## Suppenstation

Blutwurstsuppe mit Speck

## Hauptspeisen

Marinierter Schweinenacken und Kasselerbraten auf deftigem Sauerkraut  
Gebratenes Filet vom Havelzander auf Schmorgurken in Dillrahm  
dazu in Butter sautierte Schnittlauchkartoffeln

## Dessert

Vanillequark mit Himbeeren  
Grießpudding mit Apfelmus

**ab 19,90 €** pro Person



REGIONALE BUFFETS

# Buffet „Mark Brandenburg“

## Vorspeisen

Tranchen vom Tafelspitz mariniert mit Schnittlauch-Gemüsevinaigrette  
Geräucherte Fischfilets mit Meerrettich im Kressebeet  
Junger Ackersalat mit Kartoffel-Dressing und Kresseblüten  
Pikanter Geflügelwurst-Käsesalat in Schnittlauch-Senf vinaigrette  
Häckerlesalat mit Matjes, Ei, Kartoffel, Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel  
Gurkenschiffchen gefüllt mit gekräutertem Hüttenkäse  
Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen

## Suppenstation

Kartoffelsüppchen mit Steinpilzen und Speck

## Hauptspeisen

Braisiertes Kalbsbraten an Thymian-Zwiebeljus  
und geschwenktem Wurzelgemüse mit sahnigem Kartoffelgratin  
Gebratenes Zander- und Welsfilet auf Brandenburger Rahmkohlrabi,  
dazu tournierte Butterkartoffeln

## Dessert

Luftiges Quarkmousse mit Kirschen und Aprikosenkonfit  
Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce aus dem Dessertgläschen  
Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

**ab 22,60 €** pro Person

# Buffet „Bayern“

## Vorspeisen

Weißkrautsalat mit gerösteten Speck

Radieserl-Radialat

Kleine Fleischpflanzerl und Kren

Rapunzel aus dem Weidenkörbchen mit Kartoffeldressing

Wurst-Käsesalat in leichter Schnittlauch-Senf vinaigrette

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und gestoßenem Pfeffer

Ofenfrische Brotauswahl mit Laugengebäck, Butter und Kräuterquark

## Suppenstation

Schinken-Meerrettichsuppe mit Bierkrusteln

## Hauptspeisen

Gebackener Leberkäs mit Senf und Ketchup

Nürnberger Würstchen und tranchierter Schweinekrustenbraten auf deftigem Sauerkraut

Weißwürstchen mit süßem Senf

Kartoffelzipfe in Schmalz sautiert, mit gehackter Petersilie und Semmelknödel

## Dessert

Bayerisch Crème mit Fruchtmark

Donauwelle

**ab 20,60 €** pro Person

---

REGIONALES BUFFET



# Gabelbuffet „Fourchette“

## Vorspeisen

Tranchen von rosé gebratem Roastbeef auf Bozner Eisauce  
Limonen Cous Cous mit Gemüsebrunoise, gehackten Kräutern und Lammfilet  
Wildkräutersalat mit Blüten und Himbeer-Honigvinaigrette  
Mediterraner Kartoffelsalat mit Peperoni, getrockneten Tomaten und Oliven  
Pochiertes Lachsfilet auf mariniertem Spinat-Frühlingslauchsalat  
Ofenfrisches Brot

## Suppenstation

Karotten-Ingwersüppchen mit Koriandersahne

## Hauptspeisen

Tranchierte Maispouardenbrust an Bärlauchsauce  
mit Zucchini-Tomatenkonfit und getrüffelten Kartoffelperlen  
Kleine Meerzungenröllchen mit Safranaioli,  
Zitronengrasreis und glaciertem Gemüse

## Dessert

Luftiges Advokaatmousse mit Erdbeersauce aus dem Schokoladenbecher  
Exotische Fruchtfilets mariniert mit Maraqujalikör serviert im Schnapsgläschen  
Käsespießchen mit Trauben und Grissini

**ab 23,90 €** pro Person

---

GABELBUFFET



# Buffet „Copacabana“

## Vorspeisen

Avocadosalat mit Krebsen, Tomaten und Orangen

Rindfleischsalat mit Banane und Cashewnüssen

Lammrücken auf Spinat-Granatapfelsalat

Fruchtiger Reissalat mit Obst und Gemüse

Gurken-Mangosalat in süßer Chilisauce

Thunfischsalat mit Mais und Kartoffeln

Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen

## Suppenstation

Rindfleischsuppe mit Rosinen

## Hauptspeisen

In Limonenöl gebratenes Red Snapperfilet  
auf Bananen-Maisgemüse mit Orangenreis

Chickendrums auf Kurkuma-Tomatensauce mit Batatenpüree

Lammcurry mit Gemüse in Cocosauce  
dazu scharfe Bohnen und Reismudeln

## Dessert

Exotische Früchte vom Bananenblatt

Bountycrème mit Zwergorangensauce

**ab 25,95 €** pro Person



Globale Buffets

# Buffet „Flamengo“

## Vorspeisen

Spanischer Schinken, Wurst und Chorizo mit eingelegtem Gemüse  
Serranopflaumen mit Dipp  
Shrimps-Melonensalat mit Minze  
Spanischer Bauernsalat mit Fetakäse, Peperoni und Oliven  
Crostinis mit Tomaten-Knoblauchpaste und Oliventapenade  
Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

## Suppenstation

Andalusische Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot

## Hauptspeisen

Hähnchenbrust im Manchego-Speckmantel gebraten  
(Spanischer Käse) in Sherrysauce mit spanischem Röstgemüse

Paella „El Andaluz“ mit Garnelen, Hähnchen,  
Muscheln, Gemüse und Safranreis

Gebratenes Lammkotelett an Oliven-Zwiebelsauce  
dazu im Ofen gebackene Thymiankartoffeln

## Dessert

Sonnengereifte Orangenfilets im Camparigelee  
Katalonische Crème geflammt mit braunem Rohrzucker  
Große Käseauswahl mit Trauben und Grissini

**ab 25,56 €** pro Person

# Buffet „Singapur“

## Vorspeisen

Garnelen parfümiert mit Reiswein-Vanille vinaigrette  
auf einem Nest von Gemüsespaghetti

Geflügelsalat mit Lotus und Lychees aus der Soja-Honigmarinade

Pochiertes Lachsfilet auf Limonen-Crème fraîche garniert mit Ketakaviar

Rindfleischsalat mit Chili und Bambussprossen

Kroepoek (Krabbenchips) und Brotauswahl, Butter

## Suppenstation

Fischsud mit Gemüse und Kurkuma

## Hauptspeisen

Schweinefiletspitzen mit gebratenem Gemüse  
aus dem Wok dazu geschwenkte Mee Nudeln

Knusprige Frühlingsröllchen mit süß-saurem Dip

Saté Spieße von Geflügel mit Früchten und Duftreis

## Dessert

Timbale von Mandelsulz mit karamellisierten  
Bananen und Zwergorangensauce

Süße Ananas in Cocosschaum aus dem Weinkelch

**ab 23,90 €** pro Person

---

globales  
GLOBALES BUFFET





## *Sushi-Bufferet „Tokio“*

### **Suppenstation**

Asiatische Cocossuppe vom Hühnchen  
mit leichter Currynote, Ananas, Mu Err Pilzen und japanischen Reismudeln

### **Sushi-Variationen**

Sashimi von gemischtem Fisch  
Maki-Sushi im Noriblatt von Thunfisch,  
Lachs, Gurke, Kaviar und Avocado

Nigiri-Sushi von Garnelen, Makrele, Tintenfisch und Surimi

Temaki-Sushi von Surimi und Avocado, Lachs und Gurke

### **dazu servieren wir Ihnen:**

Grünen Tee, Sake  
und zum würzen Wasabi, Shoga und milde Sojasauce

### **Dessert**

Süßer Pistazienflan mit Lychees

**ab 17,90 €** pro Person

---



SUSHIBUFFET

# Brunchbuffet „Classico“

## Von Wiese und Feld

Frische Landmilch und Orangensaft  
Frisches aufgeschnittenes Obst dekorativ angerichtet  
Fruchtjoghurt und Sahnequark

## Aus dem Backofen

Croissants, süßes Minigebäck  
Auswahl von Brot, Baguette und Brötchen

## Frisch auf den Tisch

Italienische Wurst-, Schinken- und Salamispezialitäten  
Internationale und französische Käsevariationen  
Frühstückssalate und Gemüse zum belegen  
Edelfischfilets aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich  
Kräuterquark, Butter und süße Marmeladen, Honig und Nougatcrème

## Heiß auf den Tisch

Champignon-Kräutersuppe mit Crème fraîche  
Rührei mit Tomate und Schnittlauch  
Kleine Würstchen mit feurigem Dip und pikantem Senf  
Riesengarnelen in Kräuterbutter sautiert mit Safranaïoli  
Baked Beans in Tomatensauce  
Chicken Wings mit BBQ-Dip

**ab 23,50 €** pro Person



---

BRUNCHBUFFETS



# Brunchbuffet „Supreme“

## Von Wiese und Feld

Frische Landmilch, Auswahl von Müsli, Cornflakes und getrockneten Früchten  
Frisches aufgeschnittenes Obst dekorativ angerichtet und frische Erdbeeren von der Etage  
Bayerisch Crème mit Erdbeermark aus dem Dessertgläschen, Fruchtjoghurt und Sahnequark

## Aus dem Backofen

Croissants, süßes Minigebäck, Auswahl von Brot, Baguette und Brötchen

## Frisch auf den Tisch

Italienische Wurst-, Schinken- und Salamispezialitäten an einem Bouquet mit Kräuteröl eingelegten Grillgemüse

Internationale und französische Käsevariationen

Knackiger Spargelsalat mit Erdbeeren und Streifen von Potsdamer Pökelschinken  
parfumiert mit Champagner-Honigvinaigrette mit leichter Vanillenote angerichtet im Salatgläschen

Kirschtomaten gefüllt mit Mozzarella und Basilikum

Gebeiztes Zanderfilet auf Rucolasalat mit gehobelten Parmesan

Kleine Blätterteigfischen gefüllt mit Wasabi Crème fraîche und Kaviar

Wildkräutersalat mit Blüten an Himbeerdressing

Nordseekrabben auf Kressebeet mit Bozner Eisauce

Kräuterquark, Butter, süße Marmeladen, Honig und Nougatcrème

**Frisch vom Koch am Buffet zubereitet:** Rührei mit Tomate und Schnittlauch  
Lammkarree mit Pesto und getrockneten Tomaten  
Riesengarnelen in Kräuterbutter sautiert, mit Safranaïoli  
Crêpes mit flambierten Früchten und Eis

## Heiß auf den Tisch

Tomatenconsommé mit Ricottaravioli, Zucchiniroh und Basilikumblättchen

Gebackene Japalenos mit Frischkäse gefüllt dazu süße Chilisauce

Mini Frühlingsröllchen vegetarisch gefüllt dazu süße Garnelen in Tempurateig gebacken

**ab 32,95 €** pro Person

# Fingerfood-Bufferet „Milano“

## Vorspeisen

Eisenscheibe mit Pestogarnelen und Dillzweig vom Vollkornrondel  
sowie mit Paprikafrischkäse und schwarzer Olive

Fingersandwiches mit Mailänder Salami und Rucola

Cherrytomaten gefüllt mit Mozzarellaperlen und frischem Basilikum

Variationen von Brotkonfekt und Ciabatta verschieden belegt  
z.B. mit luftgetrockneten Parmaschinken, Mortadella auf Senfbutter

## Vom Gourmetlöffel

Rosé gebratenes Lammfilet auf Ratatouillesalat

Salat von Sepiaspaghetti in Zitronendressing mit Tintenfischtranchen

## Suppenstation

Frisches Zucchinicremesüppchen mit Pinot Grignonote und Grissini

## Hauptspeisen

Filetspitzen von der Schweinelende  
überbacken mit Gorgonzola und Pfirsich

Saltim bocca vom Zander mit Limonen-Crème fraîche

Gratinierte Champignonköpfe gefüllt mit Blattspinat

Gefüllte Kartoffelgnocchis an Paprikasauce

## Dessert

Rotweibirne mit Himbeergeist parfümiert, aus dem Schnapsglas

Cappuccinocrème serviert in der Espresso tasse

**ab 22,90 €** pro Person



---

FINGERFOODBUFFETS



# *Fingerfood-Buffer „Berlin“*

## **Vorspeisen**

Kleine Rollmopsröllchen

Kaviarei

Brotkonfekt belegt mit Zungenwurst, Gürkchen und Senf

Harzer Käse auf Schmalz und ausgestochenem Pumpernickelbrot

Pökelschinken mit Meerrettich auf Baguettetranchen

Minibrötchen mit Mettwurst und roter Zwiebel sowie Sülze mit Remouladensauce

## **Vom Gourmetlöffel**

Krebse auf Gurkencarpaccio in Dill-Sauerrahm

Berliner Häckerlesalat mit Matjes, Ei, Apfel, Kartoffel und Zwiebel

## **Suppenstation**

Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speckstippe abgerundet mit Senf

## **Hauptspeisen**

Kasselerwürfel auf Spreewälder Sauerkrautsauce

Gespießte Hähnchenbrustfilettranchen in Kapernsauce

Berliner Currywurst mit Spezialdip

Miniboulettchen mit Senf

## **Dessert**

Waldbeeren in Rotweinsauce garniert mit frischer Minze  
und Vanillesahne

Eierlikörmousse aus dem Schokoladenbecher

Mini Berliner

**ab 23,90 €** pro Person

# *Fingerfood & Gabelbuffet „Europa“* serviert im flying Service

## Vorspeisen

Ei und Kaviar vom Vollkornrondel  
sowie mit französischem Brie-Käse und Traube  
Mini-Sandwiches mit Parmaschinken und Tomatenpesto  
Frenchbrottranchen mit Blüten von Tête de Moine mit Beere  
Bleichselleriefle mit Kräuterfrischkäse  
Schaschlik von italienischem Grillgemüse mit gehobeltem Pecorino  
Mozzarellaperlen gespießt mit Orangenfilets und Parmaschinken, Balsamessenz  
Gebeiztes Zanderfilet auf mariniertem Spinatsalat mit Granatapfel-Honigvinaigrette

## Suppe

Tomatenconsommé mit Basilikumbättchen aus der Espressotasse

## Hauptspeisen

Spargelrisotto mit zarter Wachtelbrust  
Piccata von Zucchini an Tomatencoulis  
Meerzungenröllchen und Gambas an  
Safran-Lobstersauce mit gefüllter Sepiapasta  
Medium gebratenes Rinderfilet an Spitzmorchel-Cognacjus  
Rosé gebratene Entenbrust an Curry-Kirschsauce  
mit Kaiserschoten und Sesamgnocchi

## Dessert

Petit fours  
Himbeercrème mit Geist aus dem Brandteigcup  
Panna cotta serviert im Schokoladenbecher  
mit Himbeermark und Zwergorangensauche  
Französischer Käse in Asche mit Feigen-Senf-sauce

**ab 29,90 €** pro Person



FINGERFOODBUFFETS



# *Fingerfood-Buffer „Premium“*

## **Kalte Speisen**

Tranchierte Wraproulade gefüllt mit Rauchlachs und Gurkenschmand  
Mit Waldorfsalat und Bündnerfleisch gefüllte Strauchtomaten  
Gurkenschiffchen gefüllt mit gekräutertem Hüttenkäse und Forellenfilet  
Anti Pasti Spießchen mit gehobelten Pecorino und Balsamessenz  
Röschen von schweizer Teté de moïne auf Frechbrottranchen  
Laugenkonfekt mit Käse und Proscuitto  
Käse-Obstspießchen  
Minipastetchen gefüllt mit Kaviar und Wasabi Crème fraîche  
Chicoréeschiffchen mit Roquefort und Walnuß  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate, Frühlingslauch und Fetakäse  
Chorizo gespießt mit Olive  
Roastbeefröllchen mit Spargel

## **Dessert**

Früchte getaucht in zart schmelzender Schokoladenhülle  
Limonenmascarpone mit Beeren aus dem Waffelschälchen  
Vanillecrème aus dem Schokocup mit Fruchtsauce

**ab 16,90 €** pro Person

# Grillbuffet „Mediterran“

## Vorspeisen

Aromatische Honigmelone mit luftgetrocknetem Parmaschinken  
Italienisches Grillgemüse eingelegt in Kräuteröl und Balsamessig mit Pecorino  
Sonnengereifte Tomaten gefüllt mit Mozzarella und Basilikum  
Kleine Salatauswahl mit Zitronen-Olivendressing und Honigvinaigrette  
Pastasalat mit Rauchlachsstreifen in leichtem Dilldressing  
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

## Suppenstation

Tomaten-Pfirsichsüppchen fruchtig abgeschmeckt

## Warme Hauptspeisen vom Grill

Schweinenacken aus der Senf-Biermarinade  
Zarte Putensteaks mit Chili und Zitronenöl eingelegt  
Lammkoteletts eingelegt mit mediterranen Kräutern  
Bunter Gemüseschaschlik mit Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebel  
Limonenforelle aus der Folie  
Auswahl von Dips und Grillsaucen  
Spanischer Kartoffelsalat mit Oliven, Paprika, getrockneten Tomaten und Peperoni

## Dessert

Frischer Obstsalat serviert in der Melone  
Baileyscrème aus dem Dessertgläschen

**ab 22,90 €** pro Person



---

GRILLBUFFET



# Suppenangebote für Buffets

## International

- Hummerschaumsüppchen mit Garnelen, Dillsahne  
und Croûtons abgerundet mit Chablis  
Kressesüppchen mit Rauchlachs  
Sauerkrautsuppe mit Schinken  
Kartoffelsuppe mit gerösteten Landjägerscheiben  
Pikante Goulaschsuppe  
Steinpilzsuppe mit Speck und Kräutersahne  
Waldpilzsuppe mit Bärlauchsahne  
Pfifferlingsuppe mit Schnittlauch  
Champignonrahmsuppe  
Spinatcrèmesuppe mit Gorgonzola  
Spanisches Gazpacho erfrischend und eisgekühlt serviert  
Crèmesuppe vom Hokaidokürbis mit Ingwer  
Orangen-Karottensuppe mit Koriander  
Süßkartoffelsüppchen mit Oreganosahne  
Frisches Zucchini cremésüppchen mit Pinot Grigio  
Tomaten-Pfirsichsüppchen fruchtig abgeschmeckt  
Gurkencremesuppe mit Dill und Tomatenwürfelchen  
Spargelsuppe mit Tomatenfilets  
Tomatenconsommé mit Zucchini stroh und Basilikumblättchen  
Geflügelconsommé mit Zitronengras- und Curryaromen  
Rinderconsommé mit Eiersich und Gemüse  
Chili con carne Suppe  
Broccolicrèmesuppe  
Minestrone

---

SUPPEN FÜR BUFFETS



**Preis auf Anfrage**

### Beispiel 1.

## *Imbiss-Bufferet*

2 Stk. pro Person, halbe Brötchen verschieden belegt

Gemüsesticks mit Dip

Kräftige Goulaschsuppe, pikant gewürzt  
dazu ofenfrische Brotauswahl

Donauwelle und Pflaumenkuchen

Tranchierte Früchte dekorativ angerichtet

**ab 10,80 €** pro Person

### Beispiel 2.

## *Imbiss-Bufferet*

Butterlaugenstange mit Käse und Schinken belegt

Spießchen von mariniertem Grillgemüse

Cherrytomaten gefüllt mit Mozzarellaperlen und frischem Basilikum

Berliner Miniboulettchen mit Senf und Ketchup

Hühnchenspießchen Yakitori mit Ananas und süßer Chilisauce

Kleine Kartoffelrösti mit Kräutercreme fraîche

Piccata von Zucchini

Mini Plunder

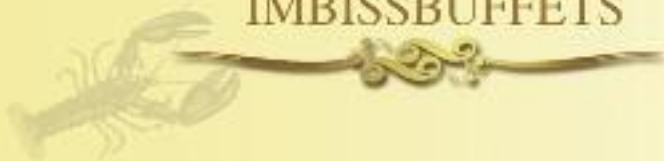
Obstspieße

**ab 9,75 €** pro Person

10 Stk. pro Sorte Mindestabnahme oder nach Absprache

---

IMBISSBUFFETS



### Beispiel 3.

## *Imbiss-Buffer*

5 Stk. pro Person, Variationen von Canapés

Halbes Ei mit Kaviar und Dillzweig

Gefüllte Blätterteigtäschen

Gebackene Japalenos mit Frischkäse gefüllt

Mediterrane Hackfleischbällchen mit Haloumikäse dazu pikanter Dip

Saltim bocca vom Zander mit Limonencrème

Gratinierte Champignonköpfe gefüllt mit Blattspinat

Advokaatcrème mit Erdbeersauce aus dem Schokoladenbecher

Früchte in zart schmelzender Schokoladenhülle

Petits fours

**ab 15,75 €** pro Person

### Beispiel 4.

## *Imbiss-Buffer*

2 Stk. pro Person, Sandwiches verschieden belegt

Chili con carne Suppe mit Sauerrahm und Brotauswahl

Frischer Obstsalat

**ab 7,60 €** pro Person

## Kalt

Halbe Brötchen verschiedene Sorten mit Salat und Garnitur, belegt z.B. mit: Rohschinken, Gouda, Salami, Frischkäse, Pökelschinken, Ei, Mortadella, Brie	Stk. 1,35 €
Baguettes verschieden belegt	Stk. 2,10 €
Sandwiches verschieden belegt	Stk. 1,45 €
Butterlaugenstange mit Käse oder Schinken belegt	Stk. 1,55 €
Laugenbrezel	Stk. 0,90 €
Buttercroissant	Stk. 1,00 €
Blätterteigtaschen: Champignon-Kräuter, Lauch-Käse, Tomate-Fetakäse	Stk. 1,30 €
Verschiedene Canapés	Stk. 1,10 €
Spießchen von mariniertem Grillgemüse	Stk. 1,10 €
Cherrytomaten gefüllt mit Mozzarellaperlen und frischem Basilikum	Stk. 1,10 €
Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäsedip	Port. 1,45 €
Halbes Ei mit Kaviar und Dillzweig	Stk. 1,25 €
Käsespieß mit Olive oder Chorizo	Stk. 1,25 €

## Suppen mit ofenfrischer Brotauswahl (auch aus Suppenangebot siehe S. 25)

Berliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wienerscheiben á 0,4 l	Port. 2,30 €
Broccolicrèmesuppe (vegetarisch) á 0,4 l	Port. 2,30 €

---

## IMBISSKOMPONENTEN



## Warm

Knusprige Chickennuggets mit Dip	Stk. 0,90 €
Berliner Miniboulettchen mit Senf und Ketchup	Stk. 0,80€
Medium gebratene Rinderfiletwürfel auf gebratenen Waldpilzen	Stk. 2,10 €
Kasselerwürfel auf Spreewälder Sauerkrautsauce	Stk. 1,00 €
Nürnberger Würstchen mit Senf	Stk. 0,70 €
Hühnchenspießchen Yakitori mit Ananas und süßer Chilisauce	Stk. 1,20 €
Mediterrane Hackfleischbällchen mit Haloumikäse dazu pikanter Dip	Stk. 1,10 €
Kleine Kartoffelrösti mit Kräutercrème fraîche	Stk. 1,10 €
Gebackene Japalenos mit Frischkäse gefüllt	Stk. 1,20 €
Chicken Wings mit Dip	Stk. 0,75 €
Hähnchenbrusttranchen im Wirsing-Speckwickel	Stk. 1,70 €
Gratinierte Champignonköpfe gefüllt mit Blattspinat	Stk. 1,10 €
Gefüllte Kartoffelgnocchis an Paprikasauce	Stk. 1,10 €
Salim bocca vom Zander mit Limonencreme	Stk. 1,70 €
Piccata von Zucchini	Stk. 0,70 €

## Süß

Kuchenangebot 12 Stk. pro Sorte z.B. mit: Pflaumen- und Apfelkuchen, Donauwelle, Biskuitroulade, Schokoladenmoussekuchen, Käsekuchen, Himbeer-Sahne und Pfirsichschnitte, weitere Sorten auf Anfrage.	Stk. 1,75 €
Minigebäck:	
Miniberliner mit Fruchtmusfüllung, kleine Eclairs, Amerikaner, Profiteroles mit Vanillesahne	Stk. 0,40 €
Minicroissant gefüllt	Stk. 1,20 €
Miniplunder	Stk. 1,10 €
Früchte in zart schmelzender Schokoladenhülle	Stk. 0,70 €
Advokaatcrème mit Erdbeersauce aus dem Schokoladenbecher	Stk. 0,70 €
Petits fours	Stk. 1,20 €
Aufgeschnittenes Obst	Port. 2,60 €
Käse-Obstspieße	Stk. 0,90 €
Obstspieße	Stk. 1,10 €

## Beispiel

# Lunch, Dinnerbuffet

### Vorspeisen

Salatbuffet mit rohen und angemachten Salaten dazu  
z.B. Käse, Schinken, Ei und Thunfisch, zwei Dressings

### Suppenstation

Spinatrahmsuppe

### Hauptspeisen

Hähnchenfrikassee Berliner Art  
Gebratenes Schweinesteak mit Senfsauce  
Gnocchi mit Waldpilzen und Käse gratiniert  
Thymianbohnen und Mischgemüse  
Kräuterkartoffeln und Butterreis

### Dessert

Bayerische Crème  
Zimtkirschen mit Vanillesauce

pro Person **ab 18,00 € , ohne Service**

## Beispiel

# 3-Gang-Menü

### Vorspeise

Kartoffelrahmsuppe

### Hauptspeise

Gebratene Hähnchenbrust in Schnittlauchsauc  
dazu sautiertes Buttergemüse und Reis

### Dessert

Frischer Obstsalat

pro Person ab **15,00 € ohne Service**

---

## TAGUNGEN



## Getränke

Mineralwasser classic, still	1 l	2,10 €
Apfel- und Orangensaft 100% Fruchtgehalt	1 l	2,80 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	1 l	1,90 €
Miniaturen, AfG	0,2-0,33 l	Preis auf Anfrage
Kaffee und Tee	1,00 l	7,50 €
Kaffeespezialitäten nach Anfrage	Ts.	Preis auf Anfrage
Becks Flasche	0,33 l	1,10 €
Warsteiner vom Fass	30,00 l	116,00 €
Radeberger vom Fass	50,00 l	169,00 €
Prosecco la Gioiosa	0,75 l	8,95 €
Rotkäppchen	0,75 l	8,70 €
Söhnlein Brillant	0,75 l	7,70 €
Champagner Veuve Clicquot	0,75 l	45,00 €
RW Mederano Tinto	0,75 l	8,50 €
RW Chianti	0,75 l	9,15 €
WW Chablis	0,75 l	14,90 €
WW Pinot Grigio	0,75 l	8,60 €
Cocktails nach Anfrage	Stk.	ab 3,50 €
Spirituosen		Preis auf Anfrage

Weitere Getränke auf Anfrage.

Getränke werden nach Verbrauch und Anbruch berechnet!

Eine Getränkepauschale kann vereinbart werden!

---

## GETRÄNKE



## 3-Gang-Menü incl. Ihres privaten Koches



### Beispiel 1.

Brot-, Buttervariationen



Rucolasalat gebunden mit zarten Salatspitzen  
und frischen Erdbeeren an Balsam-Honigvinaigrette



Tranchen vom zart rosa gebratenem Lammrücken  
auf gerollten Mango-Tagliatelle in Honig-Thymiansauce  
umlegt mit sautierten Kirschtomaten und Kresse



Früchte-Sushis von Guave und Tamarillo mit einem  
Ananas-Bananen-Shake und duftenden Thaiminzblättchen

**ab 24,90 €** pro Person

### Beispiel 2.

Brot-, Buttervariationen



Filet vom gekräutertem Weidelamm mit gratinierten  
Gemüsetürmchen und Granatapfeldressing



Seeteufelfilet im Lauchwickel auf Curry-Cocossauce  
mit Bananen-Maisgemüse und gerösteten Kartoffelperlen



Baileyscrème mit filetierten Früchten aus dem Cocktailglas

**ab 29,95 €** pro Person

---

3-GANG-MENÜ



# 3-Gang-Menü incl. Ihres privaten Koches

## Beispiel 3.

Brot-, Buttervariationen



Meerbarbenfilet in Limonen-Lobsterbutter gebraten an ein Salatsträußchen angerichtet im Gurkensockel mit Blüten und Champagner-Honigvinaigrette



Rosé gebratene Entenbrust auf sautierten Kaiserschoten, an Curry-Kirschsaure und umlegt Mohnschupfnudeln



Frisch aufgeschlagene und geflammte Orangensabayone an Beeren parfümiert mit Grand Marnier und klarer Vanillejus

**ab 26,90 €** pro Person

## Beispiel 4.

Brot-, Buttervariationen



Filet vom gebratenem Loup de Mer auf Spargelrisotto mit gehobeltem Parmesan, Rieslingsauce und sautierten Kirschtomaten



Edle Taubenbrust an Portweinjus mit glacierten Frühlingsgemüse und dressiertem Pastinaken-Kartoffelstock



Timbale von Panna cotta parfümiert mit Grand Marnier ummalt mit Beeren, Früchten und duftendem Minzzweig

**ab 32,25 €** pro Person



## 4-Gang-Menü incl. Ihres privaten Koches

### Beispiel 1.

Brot-, Buttervariationen



Steinpilzsüppchen mit Bärlauchsahne



Wildhasenfilet in Haselnußbutter gebraten  
an Eiskrautsalat mit Granatapfelvinaigrette



Hirschkalbsrücken rosé gebraten an Rotkohl-Zimtsauce  
mit glacierten Rübchengemüse und Kartoffelperlen



Biskuiteistorte präsentiert mit Feuerwerk  
vom Tablett garniert mit Früchten und Sahne

**ab 38,90 €** pro Person

### Beispiel 2.

Brot-, Buttervariationen



Spargelcrèmesuppe mit Tomatenfilets und Kräutersahne



Carpaccio vom Rind mit frischen Kräutern, Pecorino  
und einer Marinade von Zitrone, Oliven- und Trüffelöl



Störfilet an rote Betsauce  
mit gerollten Sepianudeln  
und sautierten Gemüseperlen



Erfrischendes Pfirsichsorbet mit Erdbeeren  
und duftendem Minzweig

**ab 41,85 €** pro Person



4-GANG-MENÜ



## 4-Gang-Menü incl. Ihres privaten Koches

### Beispiel 3.

Brot-, Buttervariationen



Hummerschaumsüppchen mit Garnelen, Dillsahne und Croûtons



Salatbouquet angerichtet im Gurkensockel mit Beeren,  
rosé gebratener Entenleber und Honigvinaigrette



Medaillons von der Rinderlende mit sautierten Zucchini-perlen  
an ausgestochenem Süßkartoffelgratin und Schalotten-Thymianjus



Luftige Mangocrème an zweierlei  
Fruchtmarksaucen und Hippensegel

**ab 34,90 €** pro Person

### Beispiel 4.

Brot-, Buttervariationen



Wildhasenfilet auf Feldsalat und Himbeer-Honigdressing mit  
Pelatitomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesanobel



Pfifferlingschaumsüppchen mit Bärlauchchips



Meerzungenröllchen auf Pernodsahne  
mit gerollten Gemüsestreifen und gefüllten Sepianudeln



Warmer Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen  
mit zart schmelzenden Vanilleeis und Bananen-Cocosshake

**ab 40,50 €** pro Person



Beispiel 1.

*5-Gang-Menü incl. Ihres privaten Koches*

Brot-, Buttervariationen



Tomatenconsommé mit Ricottaravioli,  
Zucchiniperlen und Basilikumblättchen



Jacobsmuscheln und Langustinen in Limonen-Hummerbutter  
gebraten auf Birnenrisotto mit Wildkräutersalat



Erfrischendes Sorbet von Champagner und Erdbeeren



Poelierte Kalbslende ummalt von Spitzmorchel-Cognac-Jus  
an violetten Trüffelkartoffeln und sautierten Zwerggemüse



Mit echtem Jamaikarum flambierte Beeren  
mit zart schmelzender Panna cotta-Eiscreme

**ab 43,90 €** pro Person

---

5-GANG-MENÜ



## Beispiel 2.

### *5-Gang-Menü incl. Ihres privaten Koches*

Brot-, Buttervariationen



Fasanenconsommé mit leichter Portweinnote und Gemüsestroh



Gebratenes Wolfsbarschfilet an Safranschaumsauce,  
Kresse und sautierten Kirschtomaten



Perlhuhnbrüstchen im Wirsingmantel an Rotweinjus mit Pastinakengemüse  
und dressiertem Dijonsenf-Kartoffelstock



Crème brûlée frisch aus dem Ofen mit Fruchtmarksaucen



Französische Käseauswahl mit Trauben und Grissini

**ab 54,45 €** pro Person

## *4-Gang-Menü für zwei Verliebte incl. Ihres privaten Koches*

Brot-, Buttervariationen



Schaumsüppchen von Waldpilzen mit Brunoise  
von Schweizer Bündnerfleisch und Schnittlauchsahne



Edelfischfilets aus dem Buchenrauch an einem buntem Salatbouquet  
gebunden zu einem Strauß mit Gurkenschmand und Perlen vom Ketakaviar  
parfumiert mit Champagnervinaigrette



Tranchen von rosé gebratenem Lammrückenfilet auf sautierten Kaiserschoten  
ummalt mit Curry-Kirschsauce und italienischen Sesamnocchis



Luftiges Mascarpone-Mousse mit Zwergorangensauce,  
Grenadinejus und zweifarbigem Hippenröllchen

Dieses Menü beinhaltet: Tischdekoration, Kerzenleuchter, Tischwäsche, gefaltete Stoffservietten,  
Menükarten, Bestecke, Geschirr, Gläser, Transport, Ihren privat Koch.

**zum Preis von 249,00 € ohne Getränke**

mit begleitenden Weinen, Prosecco und Wasser

**zu einem Preis von 289,00 €**

---

CANDLE-LIGHT-DINNER



**Sie sind ein leidenschaftlicher Hobbykoch und möchten sich noch einige Tricks von einem Profikoch zeigen lassen?**

Dann lassen Sie Ihren Kochkurs zu einer Küchenparty werden und laden Sie Freunde ein, zum gemeinsamen Kochen des Menüs Ihrer Wahl.

Lernen Sie etwas über die Mengenkalkulation, wichtige Handgriffe der Kochkunst, Kalorien und Nährstoffgehalt der einzelnen Produkte kennen.

Mit Musik, guter Laune und vielleicht einem Glas Prosecco bereiten Sie unter kompetenter Anleitung Ihr Menü zu, welches wir Ihnen im Anschluss servieren werden. Die Kursdauer liegt im allgemeinen bei 4-6 Stunden.

**Gerne gestalten wir Ihren Kochkurs ganz individuell nach Ihren Vorstellungen und stellen wenn nötig eine Showküche zur Verfügung!**

## *3-Gang-Menü als Kochkurs*

Crèmesuppe vom Hokaidokürbis  
mit Ingwer und Garnelen



Rosé gebratene und tranchierte  
Rinderlende an Spitzmorchel-Cognac-Jus  
mit glacierten Gemüseperlen  
und sautierten Tagliatelle



Geflammte Orangensabayone an  
Beeren parfümiert mit klarer  
Vanillejus und Grand Marnier

**3-Gang-Menü mit Ihrem privaten  
Kochlehrer und vier Kochkursteilnehmern**

**ab 290,00 €**

---

**KOCHKURS**



## Zelte

Faltzelt 3 x 3 m, H 3,30 m, Seitenhöhe 2,01 m, alle Seiten abnehmbar inkl. 4 x 15 kg Gewichten (Selbstaufbau)	149,00 €
Faltzelt 3 x 4,5 m, H 3,30 m, Seitenhöhe 2,01 m, alle Seiten abnehmbar inkl. 4 x 15 kg Gewichten (Selbstaufbau)	195,00 €
Faltzelt 3 x 6 m, H 3,30 m, Seitenhöhe 2,01 m, alle Seiten abnehmbar inkl. 6 x 15 kg Gewichten (Selbstaufbau)	235,00 €
Faltzelt 4 x 4 m, H 3,98 m, Seitenhöhe 2,16 m, alle Seiten abnehmbar inkl. 8 x 15 kg Gewichten (Selbstaufbau)	239,00 €
Faltzelt 4 x 8 m, H 3,98 m, Seitenhöhe 2,16 m, alle Seiten abnehmbar inkl. 12 x 15 kg Gewichten (Selbstaufbau)	348,00 €

Pagodenzelt 3 x 3 m, Seitenhöhe 2,30 m, Dach und Seiten PVC-Verplanung weiß mit zwei Seiten Sprossenfenstern inkl. Auf- und Abbau auf ebenem Sand- oder Rasengrund	ohne Boden	280,00 €	mit Boden	325,00 €
Pagodenzelt 5 x 5 m, Seitenhöhe 2,35 m, Dach und Seiten PVC-Verplanung weiß mit zwei Seiten Sprossenfenstern inkl. Auf- und Abbau auf ebenem Sand- oder Rasengrund	ohne Boden	390,00 €	mit Boden	490,00 €

Partyzelte in 3 m bis 15 m Breite und 3 m bis 40 m Länge lieferbar,  
alle mit Dach und Seiten PVC-Verplanung weiß inkl. Auf- und Abbau auf ebenem Sand- oder Rasengrund

Partyzelt	3 x 3 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	290,00 €	mit Boden	331,85 €
Partyzelt	3 x 30 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	990,00 €	mit Boden	1.408,50 €
Partyzelt	4 x 3 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	390,00 €	mit Boden	445,80 €
Partyzelt	4 x 21 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	924,00 €	mit Boden	1.314,00 €
Partyzelt	6 x 6 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	396,00 €	mit Boden	563,40 €
Partyzelt	6 x 30 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	1.980,00 €	mit Boden	2.817,00 €
Partyzelt	8 x 6 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	528,00 €	mit Boden	751,20 €
Partyzelt	8 x 30 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	2.640,00 €	mit Boden	3.756,00 €
Partyzelt	10 x 6 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	660,00 €	mit Boden	939,00 €
Partyzelt	10 x 30 m	Seitenhöhe 2,30 m	ohne Boden	3.300,00 €	mit Boden	4.695,00 €
Partyzelt	15 x 10 m	Seitenhöhe 2,40 m	ohne Boden	1.650,00 €	mit Boden	2.347,50 €
Partyzelt	15 x 40 m	Seitenhöhe 2,40 m	ohne Boden	6.600,00 €	mit Boden	9.390,00 €

## ZELTE/ EQUIPMENTVERLEIH

## Stände & Boden

Teppich für Zelt mit Boden inkl. Verschnitt, Entsorgung pro m <sup>2</sup>	Preis auf Anfrage
Marktstand mit Plane rot/weiß, weiß Tischfläche 2 x 0,89 m, Transportlänge 3,2 m	55,00 €
Tischhaube für Marktstand weiß, Material PVC	33,00 €
Buffetstand mit Dach 2 x 1 m, H 2,61 m, in div. Farben	75,00 €
Tanzparkett echt Eiche 5 x 5 m (verschiedene Größen erhältlich)	399,00 €
Bühnenpodest 2 x 1m Alurahmen mit Aufbau, Füße in 20, 40, 60 und 80 cm Höhe	18,90 €

## Schirme

Designerschirm	4 x 4 m	115,00 €
Designerschirm	ø 5 m	135,00 €
Gartenschirm mit Betonfuß	ø 2 m	26,00 €
Landhausschirm	3 x 3 m	56,00 €
Landhausschirm	ø 3,50 m	54,00 €
Feuerlöscher	Inhalt 6 kg	17,00 €
Feuerlöscher	Inhalt 12 kg	30,00 €

## Tischwäsche

Serviette Zellstoff		0,05 €
Lackfolie 1,30 x 30 m Rolle in diversen Farben		55,00 €
Stoffservietten gefaltet		1,80 €
Tischdecke Stoff	1,30 x 1,30 m	3,50 €
Tischdecke Stoff	1,30 x 1,70 m	4,90 €
Tischdecke Stoff	1,30 x 2,20 m	5,90 €
Tischdecke Stoff	1,30 x 2,80 m	7,50 €
Tischdecke	ø 1,90 m	8,50 €
Tischdecke	ø 2,30 m	9,50 €
Tischdecke	ø 2,70 m	13,50 €
Tischdecke	ø 2,90 m	15,50 €
Skirting 0,72 m hoch, 4 m lang, weiß		35,00 €
1 Tisch-, 2 Bankhussen für Festzeltgarnitur		29,00 €
Stehstischhuse		14,90 €
Stulhuse für Bankettstuhl		5,90 €

## Für Tisch & Dekoration

Kerzenleuchter Glas, mundgeblasen	3,90 €
Kerzenleuchter, versilbert, 1-armig	3,50 €
Kerzenleuchter, versilbert, 3-armig	4,90 €
Kerzenleuchter, versilbert, 5-armig	8,50 €
Teelichthalter	2,50 €
Windlicht	5,90 €
Tischdekoration für Stehtische	7,50 €
Tischdekoration für Menü ab	36,00 €
Menükarten mit Datum	2,00 €
Tischkarten/Platzkarten	1,00 €
Tischbrotkorb	0,40 €
Aschenbecher Porzellan	0,90 €
Campagnerkühler für 4-5 Flaschen	11,00 €
Garderobenständer Chrom Z-Form und 30 Bügel	22,00 €

## Tische & Stühle

Stehtisch mamorierte Platte	ø 0,8 m	14,90 €
Konferenztisch	L 1,20 x B 0,8 x H 0,72 m	17,90 €
Konferenztisch	L 1,60 x B 0,8 x H 0,72 m	23,00 €
Bankettisch	ø 1,20 m	11,50 €
Bankettisch	ø 1,50 m	13,90 €
Bankettisch	ø 1,80 m	17,50 €
Festzeltgarnitur 1Tisch und 2 Bänke	2,20 x 0,5 m	15,00 €
Sitzbankauflage dunkelblau		3,65 €
Klapptisch	Holz 1,52 x 0,76 m	13,50 €
Klapptisch	Holz 2 x 0,76 m	15,50 €
Bistro Gartenstuhl, Kunststoff weiß		2,90 €
Schalenpolsterstuhl		4,45 €
Bankettstuhl gepolstert		5,30 €
Hochstuhl/Kinder		9,90 €

GESCHIRR/DEKO/  
EQUIPMENTVERLEIH



## Geräte & Beleuchtung

Kaffeemaschine 144 Ts./Std. mit Thermokanne	38,00 €
Kaffeefilter Filter	3,00 €
Thermopumpkanne 2,25 l	9,90 €
Thermokanne Chrom	4,50 €
Kaffeethermobehälter 10 l ca. 80 Ts.	21,00 €
Kaffeethermobehälter 25 l ca. 200 Ts.	39,00 €
Espressovollautomat ohne Milch und Bohnen	89,00 €
Durchlaufkühler 1 Hahn, CO <sup>2</sup> , Druckminderer	57,00 €
Flaschenkühltruhe 230 l, B 1,03 x T 0,63 x H 0,88 m	75,00 €
Crushed Ice/Würfeleis 5 kg	9,00 €
Kabeltrommel 25 m	9,00 €
Kabeltrommel 50 m	16,00 €
Indirekte Zeltbeleuchtung 2 x 300 W Fluter	28,50 €
Theaterstrahler 500 W wahlweise mit Farbfolien: gelb, orange, rot, grün oder blau	30,00 €
Halogenstrahler 100 W	14,50 €
Stand-Halogenstrahler 300 W	25,90 €
Schinkelhängeleuchte weiß, 6-armig	29,50 €
Gasofen H 78 x B 45 x T 33 rollbar, 3,2 kw	39,00 €
Terrassenheizstandstrahler H 2,30 m	60,00 €
Propangas 11 kg/5 kg	24,50 €/17,50 €
Gasgrill L 0,65 x B 0,53 m inkl. Reinigung	75,00 €
Holzkohlegrill inkl. Reinigung und Kohle	89,00 €

## Geschirr inkl. Reinigung (kleinere Abpackungen nach Anfrage möglich)

Teller 20 cm ø,	Pck. á 40 Stk.	0,25 €
Teller 25 cm ø,	Pck. á 30 Stk.	0,30 €
Teller 28 cm ø,	Pck. á 22 Stk.	0,54 €
Dessertteller tief mit Unterteller		0,70 €
Dessertschale Glas	Pck. á 10 Stk.	0,25 €
Suppenteller	Pck. á 30 Stk.	0,25 €
Suppentasse mit Untertasse	Pck. á 30 Stk.	0,48 €
Kaffeetasse mit Untertasse	Pck. á 40 Stk.	0,48 €
Espressotasse mit Untertasse	Pck. á 6 Stk.	0,48 €
Sahnekännchen		0,90 €
Zuckerdose		0,90 €
Macchiatoglas		0,48 €
Kaffee-, Tee-, Glühweinpott	Pck. á 36 Stk.	0,25 €
Teeglas	Pck. á 35 Stk.	0,25 €

Alle Preise zzgl. ges. MwSt., Preise pro Stück, weitere Artikel auf Anfrage.

### Gläser inkl. Reinigung

Wasserglas/Longdrinkglas	Pck. á 40 Stk.	0,30 €
Sektkelch	Pck. á 40 Stk.	0,30 €
Weißweinglas	Pck. á 24 Stk.	0,30 €
Rotweinglas	Pck. á 15 Stk.	0,35 €
Weinglas uni	Pck. á 24 Stk.	0,25 €
Schnapsglas	Pck. á 40 Stk.	0,30 €
Bierglas	Pck. á 24 Stk.	0,35 €
Weizenbiertglas	Pck. á 24 Stk.	0,35 €
Caipirinhaglas	Pck. á 24 Stk.	0,35 €
Martiniglas	Pck. á 15 Stk.	0,35 €
Whiskyglas	Pck. á 24 Stk.	0,30 €
Likörschale	Pck. á 12 Stk.	0,30 €

### Bestecke inkl. Reinigung

Messerbänkchen		0,40 €
Buttermesser		0,40 €
Messer Hauptgang, Vorspeise		0,25 €
Gabel Hauptgang, Vorspeise		0,25 €
Suppenlöffel		0,25 €
Kaffee-, Dessertlöffel		0,25 €
Kuchen-, Dessertgabel		0,25 €
Macchiatolöffel		0,35 €
Espressolöffel		0,25 €
Asiastäbchen		0,30 €
Kinder Geschirr und Bestecke Pauschale		2,50 €
Einweg- geschirr/besteckpauschale p. Person		1,00 €



Transport Auf- und Abbau ohne Etagentransport oder nach Aufwand á 40,00 €

## GLÄSER/BESTECKE/ PERSONAL

### Personal & Service

#### 4 Std. Mindestabnahme

Koch	pro Stunde 22,50 €
Kellner	pro Stunde 22,50 €
Servicehilfe	pro Stunde 19,90 €

Unsere Vertragspartner werden nachfolgend als Auftraggeber, die Firma Mietkoch-Berlin als Mietkoch bezeichnet, ohne dass dies die rechtliche Einordnung der Vertragsbeziehungen vorherbestimmt. Die AGBV der Mietkoch gilt für die Durchführungen von Veranstaltungen für den Auftraggeber gleich jeglicher Art, die Cateringleistungen zum Vertragsgegenstand haben sowie für die Überlassung der Räumlichkeiten zur Durchführung der Veranstaltung einschließlich aller mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen. Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung sonstiger Räume, Gegenstände und Flächen. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters oder des Auftraggebers und weitere Vereinbarungen sowie Änderungen und Nebenabreden sind nur soweit gültig, wie Mietkoch sich damit ausdrücklich und schriftlich einverstanden erklärt hat.

#### Gültigkeit der Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung des Auftrages und des Angebotes von Mietkoch durch den Auftraggeber für beide Parteien bindend. Die Überlassung von Räumen, Gegenständen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung dieser Gegenstände ist nicht zulässig.
2. Der Auftraggeber gilt als Veranstalter. Soweit gesetzlich oder behördlich vorgeschrieben, ist er für die Beantragung und Erlangung von behördlichen oder sonstigen Genehmigungen verantwortlich. Die Kosten für derartige Genehmigungen gehen zu Lasten des Auftraggebers. Auf gesonderte Vereinbarung kann Mietkoch für den Auftraggeber in dessen Namen diese Antragsleistungen gegen Berechnung erbringen.
3. Bis zu 4 Wochen vor der Veranstaltung kann der Auftraggeber den Auftrag durch schriftliche Erklärung für ihn kostenfrei stornieren. Bei einer Stornierung bis zu 2 Wochen vor der Veranstaltung werden 30 % des Auftragswertes gemäß schriftlichem Angebot fällig. Bis zu 3 Tagen vor der Veranstaltung wird eine Stornierung mit 50% des Auftragswertes berechnet. Danach werden 100% des Auftragswertes bei einer Stornierung in Rechnung gestellt. Abgezogen werden dann lediglich nachgewiesene ersparte Aufwendungen.
4. Soweit im Angebot von Mietkoch nicht bereits festgehalten muss der Auftraggeber Mietkoch die endgültige Zahl der Teilnehmer spätestens 4 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Abweichungen nach unten gegenüber der endgültig gemeldeten Zahl können nicht berücksichtigt werden. Bei Abweichungen nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen ab 5% nach oben müssen vorher abgestimmt werden.
5. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass Mietkoch dies zu verantworten hat, so behält Mietkoch den Anspruch auf Zahlung des vereinbarten Betrages. Es sei denn im Verträge ist abweichendes geregelt. In jedem Falle hat Mietkoch Anspruch auf angemessene Vergütung und Kostenerstattung für die bis zur Feststellung der Nichtdurchführbarkeit erbrachten Leistungen.
6. Der Auftraggeber hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, Gäste, sonstige Hilfskräfte oder durch die Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Auftraggeber, hierfür eine entsprechende Versicherung abzuschließen. Mietkoch kann den Nachweis einer solchen Versicherung verlangen. Mietkoch haftet für den Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden. Um Beschädigungen der Wände und Flächen vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenstände durch den Auftraggeber vorher mit Mietkoch abzustimmen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere von ihm gestelltes oder mitgebrachtes Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht und eine Bestätigung der zuständigen Brandschutzbehörde vorliegt.
7. Soweit Mietkoch für den Auftraggeber technische oder sonstige Einrichtungen von dritten beschafft, handelt Mietkoch im Namen und auf Rechnung des Auftraggebers. Gleiches gilt für das Engagement von Künstlern, Schaustellern, Musikern etc. Der Auftraggeber haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der besorgten Einrichtungen und stellt Mietkoch von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen bzw. dem Engagement der Personen frei.
8. Der Auftraggeber darf grundsätzlich keine Speisen und Getränke zur Veranstaltungen mitbringen. Ausnahmen sind vertraglich und im Angebot gesondert zu regeln.
9. Beanstandungen sind vom Auftraggeber der Mietkoch unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Werden Beanstandungen während der Veranstaltung mündlich mitgeteilt, so hat der Verantwortliche vor Ort der Mietkoch diese schriftlich entgegenzunehmen. Dies entbindet den Auftraggeber nicht von der nachträglichen schriftlichen Meldung. Kommt der Auftraggeber dieser Beanstandungspflicht nicht fristgerecht oder ordnungsgemäß nach und können aus den festgestellten Mängeln keine Schadenersatzansprüche der Mietkoch hergeleitet werden. Diesem gilt nicht für grob fahrlässiges oder vorsätzliches Verhalten der Mietkoch.
10. Zeitungsanzeigen oder sonstige Werbemaßnahmen, die Einladungen zu der Veranstaltung enthalten, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung von Mietkoch. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung und werden dadurch wesentliche Interessen der Mietkoch beeinträchtigt, so hat Mietkoch das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In einem solchen Falle gilt Ziff.4. der AGBV entsprechend.
11. Hat Mietkoch begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf von Mietkoch oder des Hauses, in dem die Veranstaltung stattfindet, zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann Mietkoch die Veranstaltung absagen.
12. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Mietkoch-Berlin.
13. Sollte eine Bestimmung der AGBV oder des Vertrages samt seiner Anlagen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen jeweiligen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommender Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden.



---

*Mietkoch-Berlin*  
Catering & Service

Inh. Dirk Raddatz · Calvinstr. 23 · 10557 Berlin  
Tel.: 030/930 286 20 · Fax: 030/930 286 21 · Funk: 0179/ 531 43 17  
info@mietkoch-berlin.de · www.mietkoch-berlin.de

