

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir würden uns sehr freuen, Sie zu Ihren
Betriebsfeiern, Hochzeiten, Vernissagen, Filmparties, Firmenpräsentationen, Konferenzen
und anderen Ereignissen versorgen zu dürfen.

Catering
von 30 bis 300 Personen

Bankette
von 50 bis 200 Personen

Mobile Cocktailbar
in Kooperation mit Berliner Szene Bars

Veranstaltungsservice
an aussergewöhnlichen Locations in und um Berlin

Filmcatering

Wir stellen Ihnen gerne, ein auf Ihre Wünsche und Vorstellungen
beruhendes Angebot zusammen.

Catering ProMo-GmbH
Dortmunderstr. 8 10555 Berlin - Tiergarten
Fon 030/391 41 95 Fax: 030 391 41 95

Asia Fingerfood Buffet I

Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce

Mini - Zwiebelkuchenquiche

Gemüse - Frühlingsrollen mit süßem Chilidip

Chapatiroulade mit Basilikumpesto, Ruccola, Tomate und Parmesan

Gebackene vegetarische Wan Tan

(10 Portionen je Person)

pro Person 13,- Euro
Bestellung ab 30 Personen

Asia Fingerfood Buffet II

Marinierte Lammspieße mit einem Korianderdip

Chapatiroulade mit Räucherlachs, Wasabi, Ruccola, Tomate und Kapern

Gemüse - Frühlingsrollen mit süßem Chilidip

Würzig marinierte Chicken Wings nach Koreanischer Art

Som Tam Salat

Thailändischer Salat von grüner Papaya im Chicoreeblatt

(10 Portionen je Person)

pro Person 15,50 Euro
Bestellung ab 30 Personen

Alle Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Fingerfood Buffet III "Seven Fingers"

Chapatiroulade mit Basilikumpesto, Ruccola, Tomate und Parmesan

Chapatiroulade mit Oliven, Salat, Schafskäse, Tomaten und eingelegten Pepperoni

Chapatiroulade mit Räucherlachs, Wasabi, Ruccola, Tomate und Kapern

Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Mini - Frühlingsrollen mit Garnelenfüllung

Würzig marinierte Sparrerihs nach Koreanischer Art

(14 Portionen je Person)

pro Person 16,50 Euro
Bestellung ab 30 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Fingerfood Buffet V "Ten Fingers"

Chapatiroulade mit Basilikumpesto, Ruccola, Tomate und Parmesan

Chapatiroulade mit Oliven, Salat, Schafskäse, Tomaten und eingelegten Pepperoni

Chapatiroulade mit Räucherlachs, Wasabi, Ruccola, Tomate und Kapern

Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce

Marinierte Lammspieße mit Korianderdip

Garnelen - Tempura mit Gurken - Raita

Mini - Frühlingsrollen mit Garnelenfüllung

Würzig marinierte Sparrerihs nach Koreanischer Art

Knusbrige Chicken Wings scharf gewürzt mit Chilisoße

(14 Portionen je Person)

pro Person 18,50 Euro
Bestellung ab 30 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Asia Fingerfood Buffet IV

Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce

Marinierte Lammspieße mit Korianderdip

Marinierte Garnelenspieße mit Aioli

Marinierte Rindfleischspeiße mit schwarzer Bohnensauce

Indische Gemüsespieße

Gebackene vegetarische Dim Sum

Würzig marinierte Chicken Wings nach Koreanischer Art

Mini - Zwiebelkuchenquiche

(18 Portionen je Person)

pro Person 17,50 Euro
ab 30 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Asia Fingerfood Buffet VI "Steamed Show Kitchen"

Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce

Marinierte Lammspieße mit Korianderdip

Marinierte Garnelenspieße mit Aioli

Marinierte Rindfleischspeiße mit schwarzer Bohnensauce

Indische Tandoori - Gemüsespieße

Gedämpfte vegetarische Dim Sum

Gedämpfte Dim Sum mit verschiedenen Gemüse und Zitronengras

Gedämpfte Dim Sum mit Garnelenfüllung

(13 Portionen je Person)

pro Person 19,50 Euro

Warme Zubereitung Vorort, ab 50 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Fingerfood Buffet VII "Assorted Canapés"

Auf Baguettbrot fein angerichtete und garnierte Zutaten

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Pikantes Räucherlachstatar

Gefüllte Eier mit deutschen Kaviar

Pürierter Schafskäse mit Ruccola

Tortenbrie

Vitello Tonnato

Krabben mit pikanter Crème fraiche

(9 Portionen je Person)

pro Person 10,- Euro
Bestellung ab 50 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Sideorder „Suppen“

| | | |
|---|------|------|
| Pikanter Lammeintopf mit frischem Gemüse und Kartoffeln | p.P. | 3,80 |
| Gemüsebouillon mit Steinpilzravioli | p.P. | 3,80 |
| Sum Yum Gum - Thai Hühnercurrysuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer | p.P. | 3,50 |
| Mediterraner Fischtopf mit zweierlei Fischfilets Fenchel, Auberginen, Zucchini, Tomaten und Rosmarin | p.P. | 4,90 |
| Möhren-Ingwer-Creme mit Kräutercroutons | p.P. | 2,80 |
| Kartoffel - Basilikum - Suppe mit gehobeltem Parmesan (vegetarisch) | p.P. | 3,00 |
| Minestrone - italienische Gemüsesuppe (vegetarisch) | p.P. | 2,80 |
| Tomatencremesuppe (vegetarisch) | p.P. | 2,50 |

Bestellung ab 20 Portionen je Suppe

Alle Euro Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Sideorder
„Klassische Canapés“
auf Baguettbrot fein angerichtete und garnierte Zutaten

| | | |
|---|-------|------|
| Parmaschinken mit Melonenmousse | Stck. | 2,- |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade | Stck. | 2 |
| Pürierter Schafskäse mit Ruccola | Stck. | 2,- |
| Gorgonzolacrème | Stck. | 1,80 |
| Pikantes Lachstatar | Stck. | 2,- |
| Garnelen in fruchtiger Majonaise | Stck. | 2,- |
| Räucherlachs mit Sahnemeerrettich | Stck. | 2,- |
| Nordseekrabben mit pikanter Crème fraîche | Stck. | 2,30 |

Sideorder
„Fingerfood“

| | | |
|---|-------|------|
| Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnußsauce | Stck. | 2,00 |
| Marinierte Lammspieße mit Korianderdip | Stck. | 2,10 |
| Gemüse-Frühlingsrolle mit süßer Chilisauce | Stck. | 1,50 |
| Gebackene vegetarische Wan Tan mit Cocktailsauce | Stck. | 1,80 |
| Büffelmozzarellaspieß mit getr. Tomaten | Stck. | 2,50 |
| Marinierte Oliven in Knoblauchöl, Zitronen und Rosmarin | Port. | 1,80 |
| Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Kräutern | Stck. | 1,80 |

Bestellung ab 20 Stück je Sorte
Alle Euro Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Sideorder „Dessert“

| | | |
|---|------|------|
| Exotischer Fruchtsalat | p.P. | 3,- |
| Mousse au Chocolat | p.P. | 2,80 |
| Tiramisu | p.P. | 3,- |
| Burgunderbirnen mit Vaniliecreme | p.P. | 3,00 |
| Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce | p.P. | 2,80 |
| Bananen-Kokos-Pfannkuchen | p.P. | 2,80 |

Bestellung ab 2 Portionen je Dessert

Alle Euro Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Sideorder „Kuchen“

| | |
|----------------------------|------|
| Rahm-Käsekuchen, 28 cm | 21,- |
| Zwetschgenkuchen, 28 cm | 20,- |
| Apfelstreuselkuchen, 28 cm | 19,- |

Donuts & Muffins

| | |
|------------------|------|
| Blueberry Muffin | 1,90 |
| Schoko Muffin | 1,90 |
| Donut | 1,00 |
| Schoko-Donut | 1,00 |

Bestellung ab 30 Stück

Alle Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Asiatisches Buffet I

Vorspeisen

Chicken Satay mit Erdnusssauce

Som Tam Salad,
Salat von grüner Papaya

Chapatirouladen mit verschiedenen Füllungen

Vegetarische Frühlingsrollen mit süßem Chilidip

Suppe

Tom Kha Gai,
(scharfe Hühnersuppe)

Hauptspeisen

Hähnchencurry mit Ananas

Malayan Vegetable Curry,
Malayisches Gemüsecurry

Yasminreis

Dessert

Bananen-Kokos-Pfannkuchen

pro Person 21,50 Euro Bestellung ab 30 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Asiatisches Buffet II

Vorspeisen

Chicken Satay mit Erdnusssauce
Marinierte Lammspieße mit Korianderdip
Chapatirouladen mit verschiedenen Füllungen
Mini - Frühlingsrollen mit Garnelenfüllung
Vietnamesischer Glasnudelsalat, pikant abgeschmeckt
mit reichlich Gemüse

Suppe

Miso Suppe

Hauptspeisen

Myanmar Ginger Beef,
marinierte Rindfleischstreifen mit Ingwer, Chili, Paprika und Sprossen
Spicy Fish Tempura,
im Tempurateig gebackener Fisch mit einer scharfen Mango - Chili Sauce
Green Vegetable Curry
Grünes Gemüse Curry mit Süßkartoffeln und Auberginen
Safranreis
Gebackene Chili - Kartoffeln

Dessert

Exotischer Fruchtsalat

pro Person, 25,50 euro Bestellung ab 50 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Buffet III „Aus unseren Landen“

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten
Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Kräutern
Neue Kartoffeln mit Aioli
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Kräftige Kartoffel - Basilikum - Suppe

Hauptspeisen

Gebratener Havelzander mit Kräuterkruste
Geschmortes Hirschgôut mit Waldpilzen in Rotweinsauce
Gemüselasagne der Saison
Petersilienkartoffeln
Apfelrotkohl
Junges Marktgemüse
Kartoffelgratin

Dessert und Nachspeise

Rote Grütze mit Vanillesauce
Creme Caramel

pro Person 25,50 Euro Bestellung ab 30 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Buffet V „Europa“

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit pikantem Dip
Mit Honig glacierte Entenbrustscheiben auf Rotkohlsalat
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
Hausgebeizter Lachs mit Honig - Senf - Sauce
Tomatensalat mit Basilikumpesto und Ziegenfrischkäse
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Zwiebelsuppe

Hauptspeisen

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsahne
Canard au Vin,
mit Rotwein und Schalotten geschmorte Entenkeule
Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut
Lasagne von frischem Marktgemüse
Provenzalisches Röstgemüse
Bouillongemüse
Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolat
Bunter Fruchtsalat

pro Person 27,50 Euro Bestellung ab 50 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Buffet IV „Mediterranes“

Vorspeisen

Antipasti

Verschiedene gegrillte Gemüse und Crèmes

Sizilianischer Tintenfischsalat

Papadopolus

Tomatensalat mit Ruccola - Basilikum - Pesto und Ziegenfrischkäse

Vitello Tonnato

Marinierte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce

Suppe

Minestrone,

italienische Gemüsesuppe

Hauptspeisen

Mediterraner Fischtopf mit Fenchel und Rosmarin

Baskische Hähnchenschenkel

mit roter Paprika, rose Champignons und Cannellini Bohnen

Ossobuco alla Milanese

Drei Kräuterreis

Salzkartoffeln

Provenzalisches Röstgemüse

Dessert und Nachspeise

Tiramisu

Ausgesuchte Käse

pro Person 28,50 Euro Bestellung ab 30 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Buffet VII „Bavaria“

Vorspeisen

Frische Münchener Weißwürste mit süßem Senf
Gemischter Pressack sauer eingelegt
Obatzd'n mit Zwiebeln und Kümmel
Frischer Leberkas aus dem Ofen
Kartoffel - Gurken - Salat
Speck - Kraut - Salat
Rettich und Radieschen
Ofenfrische Brezeln

Suppe

Leberknödelsuppe

Hauptspeisen

Frischer Tafelspitz aus dem Sud mit Meerrettichsahne
Spanferkelbraten mit Weißbierjus
Entenbrust mit Maronensauce
Wallerfilet mit Senfsauce
Wurzelgemüse
Apfelrotkohl
Kartoffel - und Semmelknödel
Petersilienkartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfel - und Zwetschgenkompott
Bayrisch Crème mit Himbeermark

pro Person 27,50 Euro Bestellung ab 50 Personen

Preis zzgl. der gesetzl. MwSt.

Weine

Deutschland

Riesling QbA trocken, Georg Mauer, Rheingau 1,0 l. 12,90

Italien

Chardonnay 1,0 l. 12,90

Merlot 1,0 l. 12,90

Pinot Grigio 1,0 l. 12,90

Österreich

Blauer Zweigelt Qualitätswein, Peter Dolle, Kamptal 1,0 l. 13,90

Spanien

Rioja Vega,solmareno 0,75 l. 14,50

Abrechnung nach Flaschenverbrauch

Alle Euro Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Schaumweine

Sekt

| | | |
|--|--------|-------|
| Marton Brut, Cave de Wissembourg, Alsace | 0,75 l | 12,90 |
| Villa Viola, Prosecco Verduzza | 0,75 l | 11,90 |

Champagner

| | | |
|------------------------------------|---------|-------|
| Möet & Chandon Brut Imperial | 0,75 l. | 42,- |
| Möet & Chandon Brut Imperial, Rosé | 0,75 l. | 46,- |
| Möet & Chandon Premier Cru | 0,75 l. | 54,- |
| Möet & Chandon Dom Perignon | 0,75 l. | 100,- |

Aperitifs

Ein anregender Begrüßungs - Aperitif, Ideal für jede Art von Empfängen.
(Auf Sektbasis, nach Wunsch auch mit Champagner)

| | | |
|-----------------------------|--------|------|
| Sekt Aperol | 0,1 l. | 3,- |
| Sekt Orange | 0,1 l. | 3,- |
| Kir (Creme de Cassis, Sekt) | 0,1 l. | 3,- |
| Campari Orange | 0,2 l. | 3,50 |

Abrechnung nach Flaschenverbrauch

Alle Euro Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Cocktails

ab 4,50 Euro

In Kooperation Mit Berliner Szene Bars,
mischen wir Ihren Wunsch-Cocktail direkt Vorort, zum Beispiel :

Cuba Libre, Rasta Killer, Hemingway Sour, Caipirinha, Rotkelch,

Dub me Good, Pina Colada, Spring Fever, Latin Lover,

Daiquiris - und Margaritas mit frischen Früchten

Boosters

ab 4,- Euro

Boosters sind frisch gemischte Frucht - und Gemüsesäfte.
Sie werden an Ihrem Veranstaltungsort entsaftet und Garantieren
dadurch den maximalen Gehalt an Geschmack, Mineralien und Vitaminen.

Ginger Flasch, Key Wester, Tropical Sunset, 1A - Defender,

Wolfmanns Secret, Orange Surf, V8 - Power, Maui Juicer

Smoothies

ab 4,- Euro

Smoothies sind frisch gepresste und modifizierte Fruchtsäfte.
Sie werden direkt Vorort zubereitet und sind immer eine gern gesehene
und vitale Idee für eine gelungene Sommerparty.

Kiwi Kiss, Starburst, Cool Hand Lime, Planet Pineapple, Banana Dream

Polynesian Power Punch, Mango Madness,

Weitere Rezepte, Zusammenstellung und Preise nach Absprache
Mischen und Schütteln ab 50 Personen

Biere

Flaschenbiere

| | | |
|-----------|--------|------|
| Heineken | 0,25l. | 1,90 |
| Beck´ s | 0,33l. | 2,10 |
| Jever Fun | 0,33l. | 2,10 |

Fassbiere

| | | |
|-------------------------------|---------|-------|
| Berliner Kindl Jubiläums Pils | 50,0 l. | 199,- |
| Berliner Kindl Jubiläums Pils | 30,0 l. | 139,- |
| Berliner Pilsener | 50,0 l. | 189,- |
| Berliner Pilsener | 30,0 l. | 129,- |

Softdrinks

Obstsäfte von Vaihinger mit 100% Fruchtgehalt

| | | |
|----------------------------|--------|------|
| Apfelsaft, Orangensaft | 1,0 l. | 3,90 |
| Ananassaft, Grapefruitsaft | 1,0 l. | 3,90 |

Wasser

| | | |
|--|---------|------|
| Selters la Culinaria | 0,75 l. | 2,90 |
| Selters la Culinaria (stilles Wasser) | 0,75 l. | 2,90 |

Limonade

| | | |
|----------------------------|--------|------|
| Coca Cola, Coca Cola light | 1,0 l. | 3,60 |
|----------------------------|--------|------|

Warme Getränke

| | | |
|--|--------|-----|
| Kaffee Melange, inkl. Milch & Zucker | 1,0 l. | 7,- |
| Teesorte nach Wunsch, inkl. Sahne & Zucker | 1,0 l. | 5,- |

Getränkeabrechnung nach Fass-und Flaschenverbrauch

Alle Euro Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Equipment

| | |
|--|-------|
| Zelt mit Seitenwänden, 3m x 6m | 75,- |
| Klapptheke , 140 cm x 70 cm | 90,- |
| Mobiler Zapftresen, Inox mit Kühlung und zwei Zapfhähnen | 95,- |
| Moderationsbeschallung oder DJ-Anlage | 190,- |
| Garten Sitzgarnitur, zwei Bänke mit Biertisch | 28,- |
| Stehtisch rund, 80cm | 25,- |
| Buffet Tisch, 80cm x 120cm | 19,- |
| Suppen Bain-Marie, elektrisch beheizbar | 18 |
| Speisen Cheving-Dish, mit Brennpaste | 16,- |
| Kaffeeaufbrüher, 10 Liter | 25 |

(Weiteres Mobiliar erhalten Sie auf Anfrage)

Mise en place

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| Weinglas | Stck. | 0,45 |
| Sektglas | Stck. | 0,50 |
| Willibecher | Stck. | 0,45 |
| Cocktail Tumbler | Stck. | 0,50 |
| Biertulpe | Stck. | 0,40 |
| Kaffeebecher | Stck. | 0,50 |
| Messer, Gabel, Löffel | Stck. | 0,40 |
| Kaffeelöffel | Stck. | 0,30 |
| Teller, 20cm | Stck. | 0,50 |
| Teller, 28cm | Stck. | 0,60 |
| Suppenschüssel | Stck. | 0,50 |

Personal

(wird nach tatsächlicher Arbeitszeit abgerechnet, incl. Anfahrt)

| | | |
|---------------------------|------|------|
| Auf- und Abbau Personal | Std. | 19,- |
| Kellner | Std. | 27,- |
| Buffetier | Std. | 27,- |
| Kochmeister/Serviceleiter | Std. | 35,- |
| Bartender | Std. | 29,- |

Alle Euro Preise zzgl. der gesetzl. MwSt.

Kleines Speisen Lexikon

Aioli Knoblauchmajonnaise

Alla Marinara italienisch, mit Meeresfrüchten und Tomatensauce

Chapati traditionell indisches Weizenschrotmehl Fladenbrot

Dim Sum gefüllte chinesische Teigtaschen, gedämpft oder frittiert

Daal indische Linsensuppe

Donut amerikanisches Schmalzgebäck

Hosomaki japanisch, im Seetang-Noriblatt gerolltes Sushi

Muffin amerikanisches Hefekuchengebäck

Nigiri japanisch, Sushi auf Reisbällchen

Pesto klassisch italienische Basilikumsauce

Raita erfrischende indische Joghurt-Kräutersauce

Rillettes französische Fleischpaste mit Schmalz

Rouille französisch, scharfe Peperoni - Knoblauchsauce

Satays indonesisch, marinierte Fleischspiesse

Sum Yum Gum Thailändische Kokos-Currysuppe

Tandoor indisch, Lehmofen zum schonenden garen von Fleisch und Gemüse

Tatar französisch, Gehacktes Fleisch mit Zwiebeln und Gewürzen verfeinert

Tempura japanisch, im Teig ausgebackene Delikatessen

Vitello Tonnato italienisch, marinierte Kalbsnusscheiben mit Thunfischsauce

Wan Tan chinesisch, gefüllte Eiertteigtaschen

Wasabi japanisch, Meerrettich ähnliche Wurzelpaste