

Auszüge aus der Preisliste Nr. 33

Gültig ab 15.01.2025



... denn Ihre Gäste erwarten das Beste!

Bänschstrasse 83
10247 Berlin
Telefon: 0 30 / 42 01 48 68
Telefax: 0 30 / 48 62 25 13
www.rothert-catering.de
info@rothert-catering.de



Inhaltsverzeichnis



Canapés	3
Canapés XXL	4
Baguettes und Sandwiches	5
Halbe belegte Brötchen	6
Delikate Häppchen	7
Salate	8
Spezialitätenteller	9
Suppen	10
Warme Speisen	11
Kalte Platten	12 – 13
Kleine Büfets	14 – 19
Mittlere Büfets	20 – 22
Große Büfets	23
Desserts	24
Getränke	25 – 26
Geschirr	27
Equipment	28 – 29
Veranstaltungsservice	30
Geschäftsbedingungen	31
Referenzen	32

Fotos:
Manuela Zydor

Gestaltung:
Catering Rotherth



Fingerfood & Co

Canapés

kleine delikate Häppchen
auf frischen Brotsorten
mit dekorativer Garnitur
Preis pro Stück



CANAPÉS MIT FLEISCH, BRATEN ODER KÄSE

0101	Ungarische Salami	1,90
0102	Humus klassisch	1,90
0103	Humus pikant	1,90
0104	Hähnchenbrust	1,90
0105	Putenbrust	1,80
0106	Wacholderschinken	1,90
0107	Lachsschinken	1,90
0108	Kasslerbraten	1,90
0109	Jungschweinbraten	1,90
0110	Verschiedene Frischkäsecremes	1,80
0111	Französischer Camembert	1,70
0112	Verschiedene Schnittkäsesorten	1,80
0113	Edelpilzkäse	1,80
0114	Verschiedene Fetakäsecremes	2,10
0115	Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück ZUM VORTEILSPREIS VON	34,00

CANAPÉS MIT FISCH

0201	Norwegischer Räucherlachs	2,80
0202	Makrelenfilet	2,60
0203	Geräucherter Rollmops	2,80
0204	Zart geräuchertes Forellenfilet	2,70
0205	Matjesfilet	2,60
0206	Pikante Dorschleber	2,60
0207	Ei mit Kaviar	2,60
0208	Scampis mit Dillsoße	2,60
0209	Gekochtes Ei mit Matjesfilet	2,60
0210	Auswahl aus dem Sortiment 10 Stück ZUM VORTEILSPREIS VON	26,00



Fingerfood & Co

Canapés XXL

große delikate Häppchen
auf frischen Brotsorten
mit dekorativer Garnitur
Preis pro Stück



CANAPÉS XXL MIT FLEISCH, BRATEN ODER KÄSE

0301	Ungarische Salami	2,60
0303	Roastbeef	3,20
0304	Leberpastete	2,50
0305	Hähnchenbrustfilet	2,70
0306	Putenbrustfilet	2,50
0307	Wacholderschinken	2,70
0308	Lachsschinken	2,70
0309	Serrano-Schinken	3,30
0310	Kasslerbraten	2,80
0312	Geräuchertes Schweinefilet	3,30
0313	Hackepeter (nicht im Sommer)	2,70
0314	Verschiedene Frischkäsecremes	2,50
0315	Französischer Camembert	2,80
0316	Verschiedene Schnittkäsesorten	2,70
0317	Edelpilzkäse	2,80
0318	Verschiedene Fetakäsecremes	3,10
0319	Verschiedene Käsekränze	2,70
0320	Mozzarella, Tomate, Basilikum	2,70
0322	Humus klassisch	2,70
0323	Humus pikant	2,70

0321 Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück
ZUM VORTEILSPREIS VON **53,00**

CANAPÉS XXL MIT FISCH

0401	Norwegischer Räucherlachs	3,30
0402	Makrelenfilet	3,20
0404	Zart geräuchertes Forellenfilet	3,30
0405	Matjesfilet	3,10
0406	Pikante Dorschleber	3,30
0407	Ei mit Kaviar	3,10
0408	Scampis	3,50
0409	Krabben mit Ei	3,20
0410	Gekochtes Ei mit Matjesfilet	3,00
0411	Gekochtes Ei mit Sardellenring	3,20

0412 Auswahl aus dem Sortiment 10 Stück
ZUM VORTEILSPREIS VON **36,00**



Fingerfood & Co

Vollkorn & Sandwiches

reichhaltig garniert
Preis pro Stück



BELEGTE VOLLKORNBRÖTCHEN MIT FLEISCH, BRATEN ODER KÄSE

0501	Ungarische Salami	2,80
0502	Mett aus dem Rauch	2,80
0505	Hähnchenbrust	3,30
0506	Putenbrust	3,10
0507	Wacholderschinken	3,30
0508	Lachsschinken	3,30
0510	Kasslerbraten	3,30
0511	Jungschweinbraten	3,30
0514	Verschiedene Käsecremes	2,80
0515	Französischer Camembert	3,00
0516	Verschiedene Schnittkäsesorten	2,80
0518	Verschiedene Fetakäsecremes	3,40
0519	Räucherlachs	3,30
0520	Mozzarella, Tomate, Basilikum	3,00

0521 Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück
ZUM VORTEILSPREIS VON 59,00

SANDWICHES MIT TOMATE, GURKE, SALAT UND:

0601	Frischkäse	2,15
0602	Eischeiben	2,15
0603	Hähnchenbrust	2,25
0604	Kasslerbraten	2,25
0605	Schweinebraten mit Meerrettich	2,25
0606	Mozzarella und Basilikum	2,45
0607	Käse und Saftschinken	2,45
0608	Räucherlachs mit Dillsoße	2,75

WRAPS MIT:

0610	Hähnchenbrust	3,95
0611	Räucherlachs	3,95
0612	Salat und Feta	3,95



Fingerfood & Co

Halbe belegte Brötchen

verschieden belegte Brötchen
mit frischer dekorativer Garnitur

Preis pro Stück



1/2 BELEGTE BRÖTCHEN MIT FLEISCH UND BRATEN

0701	Ungarische Salami	2,00
0702	Mett aus dem Rauch	2,00
0703	Leberpastete	2,00
0704	Hähnchenbrustfilet	2,10
0705	Putenbrust	2,10
0706	Wacholderschinken	2,10
0707	Lachsschinken	2,10
0708	Kasslerbraten	2,10
0709	Jungschweinbraten	2,10
0710	Hackepeter (nicht im Sommer)	2,20
0711	Hackbraten	2,00
0712	Verschiedene Frischkäsecremes	1,90
0713	Französischer Camembert	1,90
0714	Verschiedene Schnittkäsesorten	1,90
0715	Edelpilzkäse	1,90
0716	Verschiedene Fetakäsecremes	2,10
0717	Verschiedene Käsekränze	1,90
0718	Mozzarella, Tomate, Basilikum	2,00
0719	Rührei	1,90

0720 Auswahl aus dem Sortiment 20 Stück
ZUM VORTEILSPREIS VON **39,00**

1/2 BELEGTE BRÖTCHEN MIT FISCH

0801	Norwegischer Räucherlachs	3,00
0802	Makrelenfilet	3,00
0804	Zart geräuchertes Forellenfilet	3,00
0805	Matjesfilet	2,70
0806	Pikante Dorschleber	3,00
0807	Krabben und Ei	3,00
0808	Ei mit Kaviar	2,70
0809	Rührei mit Schnittlauch und Lachs	2,70

0810 Auswahl aus dem Sortiment 10 Stück
ZUM VORTEILSPREIS VON **27,00**

Aufpreis für glutenfreie Brötchen.



Delikate Häppchen

erlesene Köstlichkeiten
liebevoll garniert
für den exklusiven Anlass
je 10 Stück



Fingerfood & Co

HERZHAFTE KLEINIGKEITEN

0901	Gefüllte Roastbeefröllchen	21,50
0902	Gefüllte Schinkenröllchen	15,50
0903	Medaillon vom Jungschweinfilet	31,50
0904	Geräuchertes Jungschweinfilet	35,50
0905	Kleine Schweineschnitzel	21,50
0906	Hausgemachte Bouletten	17,50
0907	Hähnchenunterschenkel	16,50
0908	Gemüsebratlinge mit Kräuterquark	23,50
0909	Putenbrust mit Mandelkruste	20,50
0910	Empanadas mit Gemüsefüllung	17,50
0911	Rollmops	14,40
0912	Laugenbrezel mit Meersalz	18,50
0913	Gefüllte Birne mit Roquefort	21,50
0914	Hähnchen-Paprika-Sticks	21,50
0915	Mini-Hamburger	27,50

COCKTAILHÄPPCHEN

1001	Minipasteten mit Lebercreme	12,50
1002	Minipasteten mit Käsecreme	12,50
1003	Kokos-Hähnchenspieße	18,50
1004	Pikante Garnelen auf Feldsalat	22,50
1005	Gefüllte Champignonköpfe	16,50
1006	Hackbällchen mit Chili und Pistazien	16,50
1007	Käsehäppchen auf Ananas	16,50
1008	Mozzarella-Cocktailtomaten-Sticks	16,50
1009	Honigmelone mit Parmaschinken	20,50
1010	Pflaumen im Speckmantel	14,50
1011	Melone-Schinken-Mozzarella-Spieße	16,50
1012	Mediterrane Gemüsespieße	24,50
1013	Hackbällchen mit Backpflaume	18,50

GEFÜLLTE 1/2 EIER GARNIERT

1101	mit schwarzem/rotem Kaviar	14,50
1102	mit Seelachsschnitzel	13,50
1103	mit Nordmeerkrabben	15,50
1104	mit Räucherlachsstreifen	15,50
1105	mit Forellenkaviar	17,50
1106	mit Matjesfilet	14,50
1108	mit Oliven	13,50
1109	mit Sardellen	13,50
1110	Auswahl aus Sortiment 20 Stück	
	ZUM VORTEILSPREIS VON	27,00



Frisch & Gesund

hausgemachte Salatvariationen
und Cocktails, dekorativ angerichtet
500 g / 1.000 g



Salate

MAYONNAISENSALATE

1201	Hausgemachter Kartoffelsalat	8,00/14,60
1202	Geflügelsalat mit Mandarinen	8,30/15,30
1204	Bunter Käsesalat	8,00/14,60
1205	Hausgemachter Fleischsalat	8,00/14,60
1206	Eiersalat	8,00/14,60
1207	Salat nach Waldorf Art	8,00/14,60

SALATE OHNE MAYONNAISE

1301	Speckkartoffelsalat	8,00/14,60
1302	Rindfleischsalat	8,00/14,60
1303	Heringssalat	8,00/14,60
1304	Häckerlesalat	8,00/14,60
1305	Couscoussalat	8,00/14,60
1306	Gurkensalat mit Dillsahne	8,00/14,60
1307	Tomaten-Lauchzwiebel-Salat	8,00/14,60
1308	Möhrensalat mit Rosinen	8,00/14,60
1309	Grüne Bohnensalat	8,00/14,60
1310	Chicoriesalat mit Apfelsinen	8,30/15,30
1311	Weißkrautsalat mit Möhren	8,00/14,60
1312	Thunfischsalat	8,00/14,60
1313	Brokkoli-Schinkensalat	8,30/15,30
1314	Hausgemachter Nudelsalat	8,30/15,30
1315	Nudelsalat mit Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan + Trüffelöl	10,9/20,40

EXOTISCHE SALATE

1401	Reissalat mit Curry & Ananas	8,30/15,30
1403	Mexikanischer Maissalat	8,30/15,30
1404	Griechischer Salat mit Fetakäse	8,30/15,30
1405	Hirtensalat mit Thunfisch	8,30/15,30
1406	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	8,80/16,00
1407	Garnelensalat	10,9/20,40
1408	Ruccola mit Parmegankäse (200g o. 400g)	8,80/16,00
1409	Obstsalat aus frischen Früchten	10,9/20,40

SOBEN UND DIPS (200g)

1501	Senf-Dill-Soße	4,95
1502	Sahne-Meerrettich	3,95
1503	Aioli	4,95
1504	Tzatziki	3,60
1505	Gorgonzola-Dip	5,50
1506	Barbequesoße	4,95
1507	Mango-Chutney	4,95
1508	Preiselbeerssoße	4,95
1509	Guacamole	5,50



Spezialitätenteller

Köstliche Kreationen

für Kenner und Genießer
als Auftakt oder zwischendurch



- | | | |
|------|--|-------|
| 1601 | FRISCHGEMÜSEPLATTE
Möhren, Gurken, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Staudensellerie, Paprika und Radieschen, dazu Kräuterquark-Dip und Roggenstange | 29,50 |
| 1602 | MEDITERRANE VORSPEISEN
verschiedene marinierte Gemüse und Meeresfrüchte, eingelegter Fetakäse, grüne und schwarze Oliven, Pflaumen im Speckmantel und Ciabatta | 59,50 |
| 1603 | SUSHI-PLATTE
18 Nori Maki (Thunfisch, Lachs, Gurke mit Sesam – á 6 Stück), 6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Surimi), eingelegter Ingwer, Wasabipaste und Sojasoße | 44,50 |
| 1604 | TEX-MEX-PLATTE
Empanadas mit pikanter Fleischfüllung, Chickenwings, mexikanische Hackbällchen, Maisbratlinge, scharfe Käsecracker, Tomaten-Chili-Dip, Avocadodip (Guacamole), ca. 50 Teile | 59,50 |
| 1605 | KATERFRÜHSTÜCK
Rollmops, Delikatessgurken, kleine Bouletten, Schmalztopf, Käse- und Schinkenmix, marinierte Paprika, dazu rustikaler Brotkorb | 59,50 |
| 1606 | SPEZIALITÄTEN-TELLER
12 versch. Canapés, 4 Obstspieße, 4 Mozzarella-Cocktailtomaten-Sticks | 39,50 |
| 1607 | TOMATE-MOZARELLA-PLATTE
mit Basilikum, Ciabatta, Balsamicoessig und Olivenöl | 39,50 |



Suppen

Schmackhafte Suppen

heiß serviert im Suppentopf,
wahlweise mit Brötchen,
Baguette oder Mini-Flutes
ab 10 Personen
Preis pro Portion
0,25 ltr. / 0,5 ltr.



FEINE SUPPEN

1701	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,45/6,50
1702	Zucchinicremesuppe mit gerösteten Mandeln	3,45/6,50
1703	Brokkolicremesuppe	3,45/6,50
1704	Pilzrahmsuppe aus Mischpilzen	3,45/6,50
1705	feine Kartoffelsuppe mit Speck	3,45/6,50
1706	Spargelcremesuppe	3,45/6,50
1707	Kürbiscremesuppe mit Ingwer	3,45/6,50
1708	Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Croutons	3,45/6,50
1709	Entensuppe mit Mango	3,45/6,50
1710	Feine Gulaschsuppe	3,45/6,50
1711	Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne	3,45/6,50
1712	Kraftbrühe mit Gemüse und Ei	3,45/6,50
1713	Asiatische Gemüsesuppe	3,45/6,50
1714	Suppe der Saison	3,45/6,50
1715	Möhren-Orangensuppe	3,45/6,50

EINTÖPFE

1801	Erbseneintopf mit Speck	6,50
1802	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch	6,50
1803	Linsensuppe mit Würstchen	6,50
1804	Weißer Bohneneintopf mit Speck	6,50
1805	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	6,50
1806	Ungarischer Kesselgulasch	6,50
1807	Chili con carne	6,50
1808	Gemüseeeintopf mit Huhn	6,50
1809	Kokos-Hähnchentopf	6,50



Spezialitäten des Hauses

frisch zubereitet und heiß
in Warmhaltegeräten geliefert
ab 10 Personen
Preis pro Person



Warme Speisen

2001	SCHWEINEKRUSTENBRATEN auf Sauerkraut	14,90
2002	KASSLERRÜCKENBRATEN mit Gemüse der Saison	14,90
2003	LACHSFILET mit Gemüsedecke und Dillsoße	17,50
2004	BOEUF „STROGANOFF“ Geschnetzeltes vom Rind mit Champignons und Dillgurke	16,50
2005	GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST mit Spinat und Mozzarella	16,50
2008	WIENER RAHMGESCHNETZELTES vom Kalb	17,50
2007	HÄHNCHENGESCHNETZELTES mit Paprika und Pilzen	14,90
2011	TRANCHEN VOM SCHWEINEFILET mit Sahnesauce und Kaisergemüse	17,50
	Dazu reichen wir wahlweise: Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin oder Nudelaufguss	
2006	SPINAT-LACHS-KARTOFFELGRATIN	15,50
2009	GEMÜSECURRY nach Art des Hauses	14,50
2010	MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE mit Rosmarinkartoffeln	14,50



Delikatessen

Braten-, Schinken-,
Fisch- oder Käsevariationen
für festliche Anlässe jeder Art
fein garniert



Kalte Platten

- | | | |
|------|---|------------------------------|
| 2101 | GEMISCHTE PLATTE
Kassler- und Schweinerückenbraten,
Schnittkäse und französischer
Camembert, Putenbrust,
Saftschinken, Ungarische Salami,
Wacholder- und Lachsschinken,
halbe gefüllte Eier mit Kaviar
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 49,50
74,90 |
| 2102 | BRATENPLATTE
Schweinefiletmedaillons, garnierte
Hackbällchen, Putenbraten,
Kasslerrücken- und Schweinebraten
mit Meerrettich, Hähnchenbrust
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 49,50
74,90 |
| 2103 | KÄSEPLATTE
Französischer Camembert,
Schnittkäse, Käsekränze,
Käsehäppchen, Edelpilzkäse,
Räucherkäse, Kräutercamembert
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 49,50
74,90 |
| 2104 | SCHINKENPLATTE
Lachs- und Kräuterlachsschinken,
Wacholderschinkenrose,
Saftschinkenröllchen mit Spargel
gefüllt, mediterraner Schinken,
Meerrettich
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 49,50
74,90 |
| 2105 | KASSLERPLATTE
Kasslerrückenbraten und Kasslerfilet
aus dem Rauch
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 49,50
74,90 |
| 2106 | ROASTBEEFPLATTE
Rosa gebratenes Roastbeef,
Paprika, marinierte Perlzwiebeln,
Meerrettich
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 54,90
79,90 |



Delikatessen

Braten-, Schinken-,
Fisch- oder Käsevariationen
für festliche Anlässe jeder Art
fein garniert



Kalte Platten

- | | | |
|------|---|----------------|
| 2107 | FILETPLATTE
vom Rind, Kalb und Schwein,
Sc. Choron, gefüllte Tomaten,
pikanter Kräuterdip
für 5-6 Personen | 109,00 |
| 2108 | FISCHPLATTE
Räucherlachsrose mit
Senf-Dill-Soße, Sprotten,
geräucherte Forelle, geräucherte
Makrele, 1/2 gefüllte Kaviareier
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 49,90
74,90 |
| 2109 | RÄUCHERLACHSPLATTE
Feinster Räucherlachs mit einer
pikanten Senf-Dill-Soße
für 3 Personen
für 5-6 Personen | 46,50
69,90 |
| 2110 | HUMMER
mit Garnitur | 79,90 |
| 2111 | HACKEPETERIGEL
ca. 1 kg (nicht im Sommer) | 22,90 |
| 2112 | GARNIERTE BUTTERPLATTE
ab 3 Personen
PREIS PRO PERSON | 1,80 |
| 2113 | BROTKORB
verschiedene Brot- und
Brötchensorten
ab 5 Personen
PREIS PRO PERSON | 1,70 |



Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN



Kleine Buffets

- 2201 **BERLINER BUFFET**
Kassler und Schweinekrustenbraten
auf Sauerkraut mit
Petersilienkartoffeln,
hausgemachter Nudelsalat,
Berliner Bouletten, Rollmops,
Schmalztopf, Delikatessgurken,
Auswahl aus Braten- und Käse-
variationen, Brotkorb, Butterplatte,
Rote Grütze mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON 24,50
- 2202 **BAYERISCHES BUFFET**
kleine Haxen, Sauerkraut,
Leberkäse, Weißwürste mit süßem
Senf, Dampfkartoffeln,
Schinkenplatte, Käseplatte,
Laugenbrezeln, Käsestangen,
Weißkrautsalat, Brotkorb,
Butterplatte, Quarkschnecken
PREIS PRO PERSON 25,50
- 2203 **EUROPÄISCHES BUFFET**
Wiener Rahmgeschnetzeltes mit
Risi-Bisi, Skandinavische
Fischplatte, Burgunder Bratenplatte,
Holländische Käseplatte,
Griechischer Salat, Brotkorb,
Butterplatte, Bunter Wackelpudding
mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON 26,50
- 2204 **MEDITERRANES BUFFET**
Paella mit Huhn, Pflaumen im
Speckmantel, Honigmelone mit
Parmaschinken, Mozzarella-Cocktail-
tomaten-Sticks, Backkartoffeln mit
Tzatziki, Souflaki und Bifteki,
Empanadas mit Gemüsefüllung,
Marinierte Zucchini, Aubergine,
Tomaten und Oliven, Ciabatta,
Mangojoghurt
PREIS PRO PERSON 24,50



Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 20 PERSONEN



Kleine Buffets

- | | | |
|------|--|-------|
| 2205 | AUSTRALISCHES BUFFET
gegrilltes Straußensteak mit
Barbecue-Soße, Rührei von
Straußeneiern, Känguruh-Ragout,
baked potatoes,
Maissalat, Buschbrot,
Kokosmousse mit Mango
PREIS PRO PERSON | 27,50 |
| 2206 | AMERIKANISCHES BUFFET
kalifornisches Kartoffelgratin,
Shaker Huhn mit Apfelringen,
glasierte Spareribs mit BBQ-Soße,
gebackene Hähnchenkeulen mit
Gorgonzola-Dip, mexikanischer
Maissalat, Minihamburger, Brotkorb,
Schokomuffins
PREIS PRO PERSON | 27,50 |
| 2207 | ASIATISCHES BUFFET
vietnamesische Frühlingsrollen,
Curry-Reis mit Gemüse, Ananas-
Putengeschnetzeltes in Kokosmilch,
asiatischer Salat, Yakitori-
Spießchen, Fleischbällchen, scharfes
Weißkraut mit Sojaeiern, Papadam,
Glückskekse, Fladenbrot,
Babybananen im Reisblatt
PREIS PRO PERSON | 27,50 |
| 2208 | ORIENTALISCHES BUFFET
Hähnchen-Couscous, mariniertes
und frittiertes Gemüse, geschmorte
Lammkeule, Kurkuma-Kartoffeln,
Tomaten-Zwiebelsalat mit
Ölsardinen,
gefüllte Auberginen, verschiedene
Fetakäsecremes, Fladenbrot,
Joghurt mit frischen Früchten
und Minze
PREIS PRO PERSON | 27,50 |



Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN



Kleine Buffets

- 2209 **KLASSISCHES BUFFET**
Putenrahmgeschnetzeltes mit Risi-Bisi, Käsehäppchen auf Ananas, Hackbällchen, Hähnchenschlegel, gefüllte Champignonköpfe, Auswahl aus Schinken- und Käsevariationen, Fischplatte mit Räucherlachsrose, Brokkoli-Schinken-Salat, Ruccula-Salat mit Cocktailtomaten, Parmesanokäse und Balsamico-Dressing, Butterplatte, Brotkorb, Zitronencreme
PREIS PRO PERSON 23,50
- 2210 **KARIBISCHES BUFFET**
Putenbrust mit Rum und Limone mariniert, Fische mit karibischen Gewürzen, gegrilltes mariniertes Gemüse, Reis mit schwarzen Bohnen, Ananas-Hähnchenreissalat „Konga“, Brotkorb, Kräuterbutter, Chilli-Salsa-Dip, Mango-Chutney-Dip, Barbecue Soße, Ketchup, exotischer Früchtesalat
PREIS PRO PERSON 29,50
- 2211 **VEGETARISCHES BUFFET**
gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, Ratatouille, gefüllte Champignonköpfe, Blätterteig mit Gemüsefüllung, rustikale Käseplatte, Eiersalat, Maisbratlinge mit Kräuterquark, Butterplatte mit Kräuterbutter, Brotkorb, Beerenobst mit Schlagsahne
PREIS PRO PERSON 25,50



Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN



Kleine Buffets

2212 **BRUNCH BUFFET**

Hackbällchen in Tomatensoße,
Puten-Ananas-Ragout, Butterreis,
halbe gefüllte Eier, Quark mit
Lauchzwiebeln und Kräutern,
Marmelade, Müsli, Honig, Joghurt
mit Früchten, Auswahl aus Käse-,
Braten-, Salami- und
Schinkenvariationen, Eiersalat,
Tomaten-Mozzarella-Platte mit
frischem Basilikum, Blechkuchen,
Obstplatte, Butterplatte, Brotkorb
PREIS PRO PERSON

24,50

2213 **JUGENDWEIHE- UND KONFIRMATIONSBUFFET**

Putenbrust in Backpflaumensoße,
Kartoffelpüree, Bouletten mit
Perlzwiebeln,
halbe gefüllte Kaviareier,
gemischte Schinken-, Käse- und
Bratenplatte, Räucherlachsrose,
Senf-Dillsauce, Meerrettich-Dip,
Geflügelsalat, Chicoreesalat,
Kartoffelsalat, Butterplatte,
Brotkorb, Obstetagere
PREIS PRO PERSON

24,50

2214 **EINSCHULUNGSBUFFET**

Spaghetti Bolognese mit Käse,
feines Filetgulasch vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln,
Mini-Hamburger, gemischte Käse-,
Schinken- und Bratenauswahl,
Tomaten-Mozzarella-Salat,
Butterplatte, Brotkorb,
Wackelpudding mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON

24,50



Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN



Kleine Buffets

- 2215 **BBQ BUFFET**
(zum Grillen vorbereitet)
würzige Puten-Curry-Steaks,
eingelegte Bratwürste,
marinierte Schweinenackensteaks,
Gemüsespieße, Kräuter- und
Knoblauchbaguettes,
amerikanischer Kartoffelsalat,
Salat „Caesar“, Waldorfsalat,
Frischgemüsesticks mit
Kräuterquarkdip, Guacamole,
BBQ-Sauce, Mangochutney, Senf,
Ketchup, Kräuterbutter, Brotkorb,
Muffins
PREIS PRO PERSON 25,50
- 2216 **GRILL BUFFET**
(zum Grillen vorbereitet)
Hähnchenteile in Chili-Honig,
marinierte Holzfällersteaks,
deftige Nürnberger Würstchen,
Backkartoffeln in Folie dazu Tzatziki,
BBQ-Sauce, scharfer Curry-Dip,
Mango-Chutney, Senf und Ketchup,
Nudelsalat mit frischen Kräutern,
eingelegte Gemüse mediterraner
Art, Gewürzgurken, Tomatensalat
mit Zwiebeln, Halloumi,
Kräuterbutter, Brotkorb
PREIS PRO PERSON 25,50
- 2217 **WEIHNACHTSBUFFET**
Entenkeule mit Rotkohl,
Petersilienkartoffeln, gefüllte halbe
Kaviareier, Käsehäppchen auf
Ananas, gemischte Auswahl von
Käse und Schinken, Lachsplatte,
Geflügelsalat mit Mandarinen,
Butterplatte, Brotkorb,
Karamelcreme mit Mandeln
PREIS PRO PERSON 27,50



Für festliche Anlässe

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 15 PERSONEN



Kleine Buffets

- | | | |
|------|---|--------------|
| 2218 | KALTE PLATTEN BUFFET
Käse-, Braten-, Schinken-,
Lachs- und Butterplatte, Brotkorb
dazu 2 hausgemachte Salate
Ihrer Wahl
PREIS PRO PERSON | 18,50 |
| 2219 | MÄNNERABEND-FUßBALL-BUFFET
Biergulasch mit deftigem Brot,
hausgemachter Kartoffelsalat,
Bouletten, kleine Schnitzel,
1/2 belegte Brötchen mit Käse,
Salami, Braten und Schinken,
Rollmops, Delikatessgurken,
Rote Grütze mit Vanillesoße
PREIS PRO PERSON | 19,50 |
| 2220 | WELLNESS BUFFET
bunter Gemüseauflauf,
Hähnchencurry und Reis,
Tomate-Mozzarella mit
Balsamicodressing,
Gemüsebratlinge mit Kräuterdip,
Joghurt mit Früchten
PREIS PRO PERSON | 24,50 |

**Andere große oder kleine Buffets
kalkulieren wir Ihnen gern und
unverbindlich – zum Beispiel
für folgende Anlässe:**

Taufe, Hochzeit, Geburtstag, Einschulung,
Jugendweihe, Konfirmation, Kinderfest,
Firmenjubiläum, Geschäftseröffnung etc.

**Gern übernehmen wir dafür auch die
Dekoration.**



Für das besondere Fest

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 30 PERSONEN



Mittlere Buffets

- 2401 **HOCHZEITSBUFFET**
Wiener Rahmgeschnetzeltes,
Lachsfilet mit Gemüsedecke dazu
Petersilienkartoffeln, Spargel mit
Sauce Hollandaise, Möhren- und
Erbsenbeilage, Platte mit
verschiedenen Käsesorten, delikate
Fischplatte mit Räucherlachsrose
und edlen Fischvariationen, Aioli,
Meerrettich-Dip, Senf-Dill-Sauce,
Variationen von verschiedenen
Fleischmedaillons, halbe gefüllte
Kaviareier, pikante Hackbällchen,
Ananas-Puten-Spieße,
Lachsrollchen auf Ruccola,
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-
Sticks, gefüllte Schinkenrollchen,
exotischer Krabbensalat,
Kartoffelsalat mit grünem Spargel,
Kraut-Mango-Salat mit Erdnüssen,
frischer Gurkensalat mit Dill,
garnierte Butterplatte mit
Kräuterbutterrose, Brotkorb,
Obstetagere, Mangomousse
PREIS PRO PERSON 49,90
- 2402 **SCHAUSTÜCK**
geräucherte Lachsforelle
auf Ruccolasalat
mit Cocktailtomaten
und Senf-Dill-Sauce 79,00
- 2403 **JUBILÄUMSBUFFET**
Schweineschnitzel,
Kartoffel-Champignon-Gratin,
pikante garnierte Hackbällchen,
gefüllte Champignonköpfe,
Tomaten-Mozzarella-Sticks,
halbe gefüllte Lachs-Kaviar-Eier,
Braten-, Salami- und
Schinkenvariation, rustikale
Käseplatte, Platte mit feinen
Fischvariationen, grüne Blattsalate
mit Gurken, Cocktailtomaten und
Joghurtdressing, bunter Nudelsalat,
garnierte Butterplatte, Brotkorb,
süß gefüllte Teigtaschen,
Mangojoghurt mit Minze
PREIS PRO PERSON 35,50



Für das besondere Fest

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 30 PERSONEN



Mittlere Buffets

- 2404 **BRANDENBURGER BUFFET**
Schweinerücken im Honigmantel mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree, Heringssalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln, Spreewälder Gurken, Sülze mit Schnittlauch-Remoulade, Weißkäse mit Spreewälder Leinöl, Wurst- und Schinkenspezialitäten von Brandenburger Höfen (Lausitzer Schinken, Märkische Landsalami, Knoblauchknacker, Gutsmettwurst und Schinken aus der Schorfheide), Platte von geräucherten Fischen aus Brandenburger Seen mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich, deftige Brandenburgische Käseplatte, Weißkrautsalat mit Möhren und Äpfeln, Butterplatte, Brotkorb, Rote Grütze mit Vanillesoße
- PREIS PRO PERSON** **24,50**

- 2405 **RUSTIKALES BUFFET**
Schlachteplatte mit Kassler, Blutwurst, Knacker und geräuchertem Schinkenspeck auf Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln und grüne Speckbohnen, pikante Hackbällchen, Spreewälder Gurken, Sülze mit Remouladensauce, sauer eingelegte Heringsröllchen, Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln, frischer Kräuterquark, Platte mit delikaten Braten-, Schinken- und Salamivariationen, Bauernkartoffelsalat mit Speck, Weißkrautsalat, frischer Tomatensalat, Butterplatte, Brotkorb, Waldbeerengrütze mit Vanillesoße, Streuselkuchen vom Blech mit Sahne
- PREIS PRO PERSON** **24,50**



Für das besondere Fest

kalt-warme Buffets
deutscher und internationaler Küche
ab 30 PERSONEN



Mittlere Buffets

- 2406 **OKTOBERFEST BUFFET**
überbackene Speckkartoffeln,
Fleischkäse in Pilzsauce, gemischter
Wurstkessel mit süßem und
scharfem Senf, deftige Käse- und
Salamiplatte mit kernigem
Bauernspeck, würziger Obatzter,
Schmalztopf, Gewürzgurken,
Rettich-Wurst-Salat, Bayerische
Creme, Brezeln, garnierte Butter-
platte und bäuerliche Brotauswahl,
Apfelkuchen vom Blech
PREIS PRO PERSON 24,50
- 2407 **SILVESTER BUFFET**
Hähnchen-Pilz-Ragout, mit Pistazien
gefülltes Schweinefilet, Gemüse-
Kartoffelpfanne, pikante
Hackbällchen, Rollmops, knusprige
Hähnchenschlegel, Gewürzgurken,
Griebenschmalz mit Äpfeln und
Zwiebeln, rustikale Käseplatte,
Braten-, Schinken- und
Salamiauswahl, Kartoffel- und
Nudelsalat, Heringshäckerle,
gemischter Salat mit Fetakäse,
garnierte Butterplatte, Brotauswahl,
Zitronencreme, Pfannkuchen
PREIS PRO PERSON 29,50
- 2408 **FINGERFOOD BUFFET**
Schinken-Paprika-Röllchen,
Canapés mit Fisch, Käse und
Schinken, Mini-Hamburger,
pikant garnierte Hackbällchen,
Käsehäppchen auf Ananas,
gefüllte Champignonköpfe,
halbe gefüllte Kaviareier,
Tomaten-Mozzarella-Sticks,
kleine Obstspieße
PREIS PRO PERSON 23,90



Exklusiv und appetitlich

für Firmenfeste und Empfänge
ab 50 PERSONEN



Große Buffets

2301 RICHTFEST BUFFET

Schweinekrustenbraten und Kasslerrückenbraten auf Sauerkraut, Nudel-Zucchini-Gratin, Kartoffelsalat, Bouletten, Schinkenplatte, Bratenplatte, Räucherlachsplatte, Käseplatte, Möhrensalat mit Apfel und Rosinen, Tomaten-Mozzarella-Salat, gemischter Salat mit Schafskäse, Brotkorb, Butterplatte, Blechkuchen

PREIS PRO PERSON

24,50

2302 GALA BUFFET

Wiener Rahmgeschneitzeltes, mit Pistazien gefülltes Schweinefilet dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Buttergemüse, Petersilienkartoffeln, Risi-Bisi, Kartoffel-Gemüse-Gratin, Medaillonplatte, Roastbeefplatte, halbe gefüllte Eier, Skandinavische Fischplatte, Burgunder Bratenplatte, Holländische Käseplatte, frische Salate, Obstkorb, Brotkorb, Butterplatte, Karamellcreme mit Mandelscheiben, Erdbeercreme, Tiramisu

PREIS PRO PERSON

42,50

2303 ABIBALL BUFFET

Kesselgulasch, Kartoffel-Hack-Auflauf, Gemüseauflauf, verschiedene Pizzen, knusprige Hähnchenschlegel, Bouletten, Braten-, Schinken- und Salamivariationen, rustikale Käseplatte, Lachsplatte, Kartoffelsalat, Nudelsalat ohne Mayonnaise, Butterplatte, Brotkorb, Limetten-Quark-Creme, Rote Grütze mit Vanillesoße

PREIS PRO PERSON

24,50



Desserts

portionsweise angerichtet
und liebevoll garniert

**Preis pro Portion
ab 5 Portionen**



...und zum Schluss

DESSERTS

2601	Karamellcreme mit Schokosoße	2,95
2602	Rote Grütze mit Vanillesoße	2,95
2603	Erdbeercreme mit Minze	2,95
2604	Bunter Wackelpudding mit Vanillesoße	2,95
2605	Pfirsichgrieß mit Waldbeersoße	2,95
2606	Mangojoghurt	2,95
2607	Frischer Obstsalat mit Vanillesoße	2,95
2608	Zitronencreme	2,95
2609	Mousse au chocolat	2,95
2610	Fruchtgelee mit Dessertsoße	2,95
2611	Mangomousse	2,95
2612	Vanillecreme	2,95
2613	Kirschjoghurt	2,95
2614	Bananen-Schoko-Mousse	2,70
2616	Torteletts mit Blutorangencreme und Früchten	2,95
2617	OBSTPLATTE versch. einheimische und exotische Früchte der Saison ab 10 Personen	
	PREIS PRO PERSON	2,70
2618	GROSSER OBSTKORB versch. einheimische und exotische Früchte der Saison	49,90
2619	OBSTETAGERE versch. einheimische und exotische Früchte der Saison	32,00
2620	OBSTSPIß verschiedene Früchte der Saison PREIS PRO STÜCK	2,95

GEBÄCK / KUCHEN

2621	Blechkuchen (versch. Sorten) Stück	2,85
2622	Croissants Stück	1,85
2623	Gebäck (Kekse o. Salzgebäck) pro Schale	3,90
2624	Mini Apfeltaschen Stück	1,15
2625	Mini Rosinenschnecken Stück	1,15



Getränke

Alkoholfreie Getränke

alle Getränke können auf
Kommissionsbasis abgerechnet werden.
Ein Mindestverbrauch wird nicht festgelegt.
Gläser sind im Preis enthalten.



HEISSGETRÄNKE

2701	Kaffee 2,5l Thermoskanne (20 Tassen)	29,00
2702	Tee 2,5l Thermoskanne (20 Tassen)	29,00

ALKOHOLFREIE KALTGETRÄNKE

0,2 Liter

2801	Schweppes Ginger Ale	2,00
2802	Schweppes Tonic Water	2,00
2803	Schweppes Bitter Lemon	2,00
2804	Apfelsaft	1,85
2805	Orangensaft	1,85

0,25 Liter

2901	Mineralwasser	1,60
------	---------------	------

0,33 Liter

3001	Coca Cola	1,90
3002	Fanta	1,90
3003	Sprite	1,90

0,7 Liter

3101	Mineralwasser (normal)	2,65
3102	Mineralwasser (medium)	2,65

1,0 Liter

3201	Coca Cola	3,25
3202	Fanta	3,25
3203	Sprite	3,25
3204	Apfelsaft	4,15
3205	Orangensaft	4,15
3206	Mineralwasser	2,95
3207	Multivitaminsaft	5,15

Andere Getränke auf Anfrage.



Alkoholische Getränke

alle Getränke können auf
Kommissionsbasis abgerechnet werden.
Ein Mindestverbrauch wird nicht festgelegt.
Gläser sind im Preis enthalten.



Getränke

WEISSWEIN

3301	Chardonnay Ribeaupierre (Frankreich) 1,00 l	12,50
3302	Weißburgunder (Deutschland) 1,00 l	12,50
3303	Riesling 5a (Hessen) 1,00 l	12,50

ROTWEIN

3403	Merlot Ribeaupierre (Frankreich) 0,75 l	9,90
3401	Spätburgunder (Hessen) 1,00 l	12,50
3402	Portugieser (Pfalz, Callstadt) 1,00 l	12,50

SEKT UND PROSECCO

3501	Rotkäppchen 0,75 l (trocken, halbtrocken, mild)	12,50
3504	Freixenet 0,75 l	14,50
3502	Mumm (trocken) 0,75 l	14,50
3503	Prosecco 0,75 l	12,50

FLASCHENBIER

3601	Clausthaler (alkoholfrei)	2,95
3602	Bitburger, Radeberger, Köstritzer	2,95
3603	Schöfferhofer	2,95
3604	versch. Funbiere 0,33 l	2,15

FASSBIER

3702	Radeberger Bier 50 l Fass	219,00
3703	Berliner Pilsner 50 l Fass	219,00
3704	Felsgold 30 l Fass	119,00
3705	Felsgold 50 l Fass	189,00
3801	ROTHERT-BIER, 50 l Fass UNSERE HAUSMARKE (naturtrüb – hell oder dunkel) Ein Hochgenuss der deutschen Braukunst.	229,00
4406	Zapfanlage mit CO2-Flasche	39,50

Andere Getränke auf Anfrage.



Geschirr

Mietpreis

für Besteck, Geschirr,
Gläser und Zubehör



BESTECK

4001	Messer	0,15
4002	Gabel	0,15
4003	Löffel	0,15
4004	Kaffeelöffel	0,15
4005	Anlegebesteck	0,25
4006	Suppenkelle	0,25
4007	Würstchenzange	0,25
4008	Tortenheber	0,25

GESCHIRR

4101	Kaffeetasse	0,20
4102	Kaffeepott	0,20
4103	Untertasse	0,20
4104	Mittelteller	0,20
4105	Großer Teller	0,20
4106	Suppenshale / Suppenteller	0,20

GLÄSER

4201	Weinglas, universell	0,25
4202	Sektglas	0,25
4203	Mehrzweckglas	0,25
4204	Bierglas	0,25

ZUBEHÖR

4301	Teelichthalter mit Teelicht	0,50
4302	Aschenbecher	0,50
4303	Salz- und Pfefferstreuer	0,25
4304	Dressingkännchen	0,25

Größere Mengen und besondere
Wünsche werden gesondert kalkuliert.



Mietpreis

für Tische, Bierzapfanlagen,
Zelte oder Blumendekorationen



Equipment

4401	THERMO-KAFFEESPENDER auch für Tee oder andere Heißgetränke, Inhalt 20 Tassen	8,50
4402	SUPPENTOPF Warmhaltegerät	6,00
4403	CHAFING DISH Warmhaltegerät mit Elektroheizer	9,00
4409	ELEKTROHEIZER für Chafing Dish	5,00
4404	KAFFEEMASCHINE mit 2 Kannen	20,00
4405	FLASCHENKÜHLSCHRANK klein	30,00
4406	BIERZAPFANLAGE inkl. CO2-Flasche	35,00
4407	SÄULENGRILL mit Holzkohle	25,00
4408	GROSSER HOLZKOHLEGRILL mit Zubehör und Holzkohle	45,00
4501	BISTRO-STEHTISCH weiß marmoriert	12,00
4502	LICHTERKETTE Länge 10 m	12,00
4504	BUFFET-TISCH 1,70 x 0,85 m	12,00
4802	HEIZPILZ mit Gasflasche	75,00
4601	GROSSER SONNENSCHIRM auf Anfrage	12,00
4703	FEUERSCHALE mit Feuerholz	55,00
4702	FESTZELTGARNITUR 1 Tisch, 2 Bänke	14,50
4503	AUFLAGEN für Festzeltgarnitur	4,50



Mietpreis

für Tische, Bierzapfanlagen,
Zelte oder Blumendekorationen



Equipment

50066	FESTZELT 3 x 6 m inkl. Auf- und Abbau	190,00
50065	FESTZELT 4 x 8 m inkl. Auf- und Abbau	280,00
50064	FESTZELT 4 x 10 m inkl. Auf- und Abbau	340,00

TISCHWÄSCHE

4901	großes Tischtuch 3,50 x 1,30 m	7,00
4902	großes Tischtuch 2,80 x 1,30 m	6,00
4903	Tischtuch 2,20 x 1,30 m	5,50
4904	Tischtuch für Stehtische 1,30 x 1,30 m	4,50
4905	Tischhülle für Bistrotisch	10,50
4906	Bankethülle für Bierzeltgarnitur	20,50
4907	Skirting für Büffet 5,00 x 0,75 m	45,00
4908	Mülleimer mit Tüte	3,50
4909	Blumendekoration klein	5,50
4910	Blumengesteck auf Anfrage	

Wir vermitteln verschiedene Locations:

- Räumlichkeiten aller Art
- Seminar- und Tagungsräume
- Gasträume
- Partybus
- Hostel-Boat u.v.m.



Veranstaltungsservice

Eventmanagement

für Veranstaltungen jeder Art
bieten wir alles aus einer Hand



Ob Unternehmenspräsentation,
Empfang oder Messepräsentation,
bei uns finden Sie den richtigen
Ansprechpartner.

Wir kümmern uns mit unserem
Fachpersonal um Ihr Event.

Veranstaltungsorganisation für:

- Tagungen und Seminare
- Messen
- Empfänge
- Richtfeste
- Hochzeiten
- Trauerfeiern etc.

Das können Sie erwarten:

- Veranstaltungsdekoration
- Veranstaltungstechnik
- Foto- und Filmarbeiten
- Künstlervermittlung
- Mobile Cocktailbar
- DJ
- u.v.m.

Anfragen unter:
Tel.: 030 / 42 01 48 68



Allgemeine Geschäftsbedingungen



Wichtiges

Ihre Bestellung sollte möglichst frühzeitig bei uns eingegangen sein. Größere Menüs, Veranstaltungsservice und Dekorationen bestellen Sie bitte längerfristig vor dem Termin. Personenzahlen können noch bis 10 Tage vor Veranstaltungstermin geändert werden.

Bei kurzfristigen Bestellungen (bis zu 5 Werktagen vor dem Termin) erheben wir 10% Aufschlag, mindestens jedoch 25,00 EUR.

Wir liefern an allen Tagen im Jahr. An Wochenenden und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag in Höhe von 10% der Bestellsumme, höchstens jedoch 100,00 EUR.

Für die Lieferung innerhalb und außerhalb Berlins berechnen wir einen entfernungsabhängigen Lieferzuschlag von mindestens 25,00 EUR.

Unsere Buffets und Platten werden auf Edelstahl- und Schmuckplatten angerichtet, die Eigentum vom Catering sind und die wieder zurückgenommen werden. Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, dekorative Platten zum Selbstbehalt gegen entsprechende Gebühr zu bestellen.

Alle Speisen werden frisch und ohne jeglichen Aspiküberzug zubereitet und dekoriert. Unsere Speisen und Salate sind hausgemacht und enthalten keine zusätzlichen Konservierungsstoffe. Mayonnaise und Remoladensoße enthalten Sorbin- und Benzoessäure, Meerrettich und Perlzwiebeln sind geschwefelt, Oliven, Belegkirschen, Tortensegmente, Käse und Kaviar enthalten Farbstoffe, Wurst- und Wursterzeugnisse enthalten Geschmacksverstärker und Antioxidationsmittel, Zitrusfrüchte sind gewachst und mit Konservierungsstoffen Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabenzol behandelt.

Alle aufgeführten Preise unterliegen der aufwandsbezogenen Überprüfung und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei zusätzlichen Dienstleistungen wird auf die gesamte Lieferung von Gesetzes wegen der volle Mehrwertsteuersatz berechnet. Unsere Fahrer sind inkassoberechtigt.

Mögliche Beanstandungen sind sofort bei Erhalt und am Veranstaltungsort anzuzeigen. Spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden.

Stornierung eines Auftrages bis spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei.

Bei Stornierungen bis spätestens 72 Stunden vor der Veranstaltung werden 50% des Auftragsvolumens in Rechnung gestellt.

Bei Stornierungen innerhalb 72 Stunden vor der Veranstaltung, wird der volle Betrag fällig.

Stand Januar 2025. Änderungen vorbehalten.



25 Jahre Zufriedenheit

bei Festlichkeiten aller Art
365 Tage im Jahr –
Wir danken unseren Kunden.



Referenzen

Autoservice 2000
APE GmbH
ASB Autohaus Marzahn

Bosch GmbH
Bosch Thermotechnik
Bosch Sicherheitssysteme
BowlHouse
Bundeszentrale für politische Bildung
Bundesvereinigung Lebenshilfe e.V.

Dt. Institut zur Weiterbildung
Dt. Zentrum für Luft- und Raumfahrt
Eastern Comfort Hostelboat GmbH
ED-Line Reederei

Feuersozietät Gösmann
G&W Software
Humboldt-Universität
Kondor Wessels
LAT

Metahotel
Obermeyer GmbH
Paul-Singer-Verein
Roland Rechtsschutz

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung
Siemens Verkehrstechnik
Simar Bau
Toom Baumarkt
TU Berlin

Vattenfall Europe
Verband der Automatenkaufleute
Zentralverband des Dt. Baugewerbes

u.v.m.