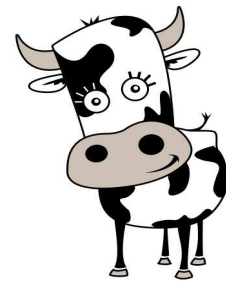


## Cateringangebot

( gültig ab 01.02.2010)



Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebot, dass auf Ihre persönlichen Wünsche und Anregungen zugeschnitten ist.

Mindestabnahmemenge der Speisen sind 10 Portionen bzw. 10 Stück.

Selbstverständlich können wir diverse Speisen in Bio-Qualität anbieten. Diese Speisen sind im Angebotskatalog mit einem \* gekennzeichnet und werden mit einem Preiszuschlag von 50 % berechnet.

Produkte die nur zu bestimmten Jahreszeiten erhältlich oder üblich sind, wurden mit „Saison“ gekennzeichnet.

Für das Zustandekommen eines Vertrages ist das Angebot schriftlich zu bestätigen.

Bei Stornierung geschlossener Verträge innerhalb von 7 Tagen vor der Veranstaltung erlauben wir uns, Ihnen 30 % des vereinbarten Endbetrages in Rechnung zu stellen.

**Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“, Pfarrstr. 111, 10317 Berlin  
Tel: 030-5530463, Fax 030-70717030, e-mail: kuhgraben@sozdia.de**

## **Fingerfood**

1 Stck.	Baguetteschnittchen bunt belegt mit Salami, Käse, Schinken, Putenbrust, Kasseler	1,45 €
1 Stck.	Baguetteschnittchen mit Räucherlachs	1,65 €
1 Stck.	Kleine Wraps verschieden gefüllt	1,40 €
1 Stck.	Käsehappen auf Pumpernickel	1,00 €
2 Stck.	Butterflygarnele in Kokospanade mit Chilidip	1,50 €
2Stck.	Kleine Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilidip	1,10 €
1 Stck.	Geflügelmedaillon mit Obstgarnitur	1,50 €
1 Stck.	Hähnchenspieß mit Ananas und Chilidip	1,40 €
1 Stck.	Mini Boulette auf Pumpernickel mit Senfcreme	1,00 €
2 Stck.	Gebackene Pflaume im Speckmantel	1,10 €
1 Stck.	Cherrytomate mit Mozzarella und Basilikum *	1,20 €
1 kg	Platte Gemüsesticks mit Dipp *	18,00 €
1 Stck.	Kleine Kartoffeltaler belegt mit Schnittlauchschmant und Räucherlachs oder Kernschinken	1,45€
2 Stck.	Gebackene Mozzarellasticks mit Dressing	1,30 €
1 Stck.	Geflügelsalat in leichter Creme, im Glas serviert	1,60 €
1 Stck.	Meeresfrüchtesalat in Limettendressing, im Glas serviert	1,60 €
1 Stck	Eiersalat mit Champignons in Schnittlauchcreme, im Glas serviert	1,60 €

## **Kalte Platten und Salate**

1 kg	Standard Salate wie: * Gurke, Tomate, rote Beete, Krautsalat, Rotkohl, Bohnensalat	11,00 €
10 Portionen	Blattsalatvariation mit einem Dressing: * Balsamicodressing, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing oder Senfdressing	10,00 €
10 Portionen	Ruccola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen, Balsamicodressing	14,00 €
1 kg	Schopskasalat mit Schafskäse *	15,00 €
1 kg	Karottensalat mit gerösteten Mandeln und Orangenfilets *	14,00 €
1 kg	Gurkensalat mit frischer Blattpetersilie und Schafskäse*	14,00 €
1 kg	Salat von Matjes mit Apfel, Gurke und Dill in einer leichten Joghurtereme	15,00 €
1 kg	Bayrischer Wurstsalat mit oder ohne Käse	15,00 €
1 kg	Toskanischer Nudelsalat	16,00 €
1 kg	Cous - Cous Salat mit Blattpetersilie und Minze in Zitronen-Olivenöl Dressing*	14,00 €
1 kg	Spargelsalat mit Kirschtomaten und Schnittlauch *	16,00 €
1 kg	Pellkartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und Schnittlauch in Joghurtereme	14,00 €
1 kg	Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Gurke und frischen Kräutern	14,00 €
1 kg	Mozzarella – Tomaten - Salat mit Basilikum*	15,00 €
1 kg	Käseplatte mit Internationalen Spezialitäten und Obst garniert	39,00 €
1 kg	Platte mit Parmaschinken auf Honigmelone	32,90 €
1 kg	Anti Pasti Platte Gegrillte Zucchini-, Paprika-Aubergine, Oliven, getrocknete Tomaten	34,00 €
1 kg	Räucherfischplatte	43,00 €
1 kg	Variation von Salami und Schinken mit verschiedenen internationalen Sorten	29,50 €

1Stck. à 100 g	Bouletten mit Senf oder Ketchup	1,70 €
1Stck. à 80 g	Schnitzel mit Senf oder Ketchup	1,70 €
100 g	Sahnemeerrettich	1,80 €
1 kg	Schüsseln Essiggemüse (Perlzwiebeln, Cornichons und Paprika)	15,00 €
100 g	Tomaten-Estragon Dip	1,50 €
100 g	Avocado Dip	1,50 €
100 g	Basilikum Dip	1,50 €
100 g	Knoblauch- Kräuter- Dipp	1,50 €
1 Portionen	Gemischter Brot und Brötchenkorb*	1,10 €
300 g	Butter in Scheiben Portioniert *	4,00 €

### **Suppen (Angabe in Liter)**

1 Ltr.	Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben *	5,20 €
1 Ltr.	Kesselgulasch *	5,80 €
1 Ltr.	Spargelsuppe (Saison)*	4,70 €
1 Ltr.	Karotten – Ingwer – Suppe *	4,70 €
1 Ltr.	Champignonsuppe *	4,70 €
1 Ltr.	Soljanka	5,20 €
1 Ltr.	tomatisierte Gemüsesuppe nach Art einer Minestrone *	4,70 €
1 Ltr.	Lauch – Käse – Suppe mit Hackfleisch	5,20 €
1 Ltr.	Wildsuppe „Hubertus“	5,80 €

## Warme Speisen

150 g	Portionen Gemüsereis	2,00 €
150 g	Port. Kartoffelgratin mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln *	2,00 €
150 g	Vegetarischer Nudelauflauf mit Marktgemüse und Käse überbacken *	2,20 €
150 g	Port. Tomaten- Zucchini-Auflauf mit Basilikum *	2,20 €
180 g	Port. Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße	4,80 €
140 g	Portionen geschmorte Lammkeule in Rosmarinsoße	4,20 €
180 g	Portionen Hähnchenbrust auf Rahmchampignons	3,40 €
180 g	Portionen Kasselerkamm auf Sauerkraut	3,40 €
140 g	Portionen Wildlachs auf Gemüsestroh	4,50 €
140 g	Gebrautes Doradenfilet auf Paprikaragout	4,50 €
140 g	Gebrautes Zanderfilet auf Blattspinat	4,50 €
140 g	Krustenbraten mit Schwarzbierjus	3,00 €
140 g	Schweinelende in Pfefferrahm	3,80 €
180 g	Chili con Carne mit Mais und Roten Bohnen	2,80 €
180 g	Portion Wildgulasch oder Rindergulasch *	4,30 €
140 g	Putenbrust mit Sahnesauce	3,00 €
140 g	Gefüllte Zucchini in Tomatensugo	2,80 €
180 g	Spanferkelrollbraten	3,20 €
150 g	Gebutterte Nudeln	1,60 €
150 g	Butterreis	1,60 €
150 g	Petersilienkartoffeln *	1,60 €

150 g	Portion Rosmarin Kartoffeln*	1,60 €
150 g	Portion Kroketten (nur im Haus)	1,60 €
150 g	Portion Pommes duchesse (nur im Haus)	1,60 €
150 g	Portion Kartoffelklöße	1,60 €
150 g	Portion Spätzle *	1,60 €
150 g	Portion Glasierte Karotten*	1,60 €
150 g	Portion Blumenkohl *	1,60 €
150 g	Portion Rosenkohl	
150 g	Portion Broccoli *	1,60 €
150 g	Portion Junge Butter Erbsen *	1,60 €
2 Bund	Portion Grüne Bohnen im Speckmantel	1,60 €
150 g	Portion Apfelrotkohl *	1,60 €

### Desserts

1 Portion	Mousse au Chocolate hell oder dunkel	2,20 €
1 Portion	Götterspeise mit Vanillesoße Grün oder Rot	1,60 €
1 Portion	Rote Grütze mit Vanillesoße	1,80 €
1 Portion	Obstsalat mit * Vanillesoße	1,80 €
1 Portion	Mascarponecreme mit Obstgarnitur	1,80 €
1 Portion	Erdbeersalat mit geschlagener Sahne * (nur in der Erdbeerzeit möglich)	1,80 €
1 Portion	Schokoladenpudding mit Zimtkirschen	1,80 €
1 Portion	Obstspieße a` 50 g	1,00 €
1 Portion	Windbeutel gefüllt mit Kirschen und Sahne	2,00 €

1 Portion	Panna Cotta mit Mango oder Heidelbeersoße	1,80 €
1	Schokoladenbrunnen mit 2 kg Schokolade	20,00 €

### **Serviceleistungen**

Restaurant 18.00- 24.00 Uhr (Abendbrot)	50,00 €
Restaurantmiete 15.00- 24.00 Uhr (Kaffee + Abendbrot)	75,00 €
Restaurantmiete 12.00- 24.00 Uhr (Mittag + Kaffee + Abendbrot)	100,00 €
Betreuungspauschale Auszubildender pro Stunde (Bringen und Abräumen von Speisen und Getränken, Betreuung und Nachfüllen des Buffet)	7,00 €
Betreuungspauschale Ausbilder pro Stunde	10,00 €
Bei mitgebrachten alkoholischen Getränken berechnen wir pro Gast	1,00 €
Anlieferungs- und Rückholungspauschale + Aufbau	Ab 36,00 €

Ein reichhaltiges Angebot an alkoholfreien und warmen Getränken erhalten Sie vom Restaurant.  
Für Ihre Veranstaltungen außer Haus, erstellen wir Ihnen bei Bedarf an Mietgeschirr, Besteck, Gläsern,  
Tischdecken, Dekoration und anderem Equipment gerne ein Angebot.

Änderungen behalten wir uns vor.

Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“, Pfarrstr. 111, 10317 Berlin  
Tel: 030-5530463, Fax 030-70717030, e-mail: [kuhgraben@sozdia.de](mailto:kuhgraben@sozdia.de)