

# Unser Cateringangebot

( gültig ab 08.08.2011)

**Das Ausbildungsrestaurant "Am Kuhgraben" stellt nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gerne ein umfassendes Cateringangebot zusammen. Ebenso bieten wir ein reichhaltiges Angebot an kalten und warmen Getränken an. Wir führen Veranstaltungen im Haus ( 15 - 30 Personen) sowie Catering im Großraum Berlin von Montag bis Samstag ( Sonntag Ruhetag) durch.**

**Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“,  
Pfarrstr. 111,  
10317 Berlin**

Tel: 030-5530463, Fax 030-70717030,  
e-mail: kuhgraben@firmaris.de

## *Alle Fingerfood Teile zu je 1,50 €*

- 1 Stck. Baguetteschnittchen bunt belegt mit Salami, Käse, Schinken, Putenbrust, Kasseler
- 1 Stck. Baguetteschnittchen mit Räucherlachs
- 1 Stck. Halbes Brötchen belegt mit Wurst oder Käse und Garnitur
- 1 Stck. Halbes belegtes Mini-Brötchen belegt mit Zwiebelmett und Gurke oder Griebenschmalz und Röstzwiebel oder gesalzener Butter und frischem Schnittlauch
- 1 Stck. Käsespieß mit Trauben oder Käsespieß mit Oliven
- 1 Stck. Käsehappen auf Pumpernickel
- 2 Stck. Butterflygarnele in Kokospanade mit Chilidip
- 1 Stck. Praline vom Huhn mit Olivencreme und Wachtelei
- 1 Stck. Geflügelmedaillon mit Obstgarnitur
- 1 Stck. Hähnchenspieß mit Ananas und Chilidip
- 1 Stck. Mini Boulette auf Pumpernickel mit Senfcreme
- 2 Stck. Gebackene Pflaume im Speckmantel
- 1 Stck. Hähnchenspieß mit Backpflaume und Chilidip
- 1 Stck. Spieß von Cherrytomate und Mozzarella mit Pesto mariniert\*
- 2 Stck. Kleines mit Kräutercreme und deutschem Kaviar gefülltes halbes Bamberger Hörnchen (kleine Kartoffel)
- 1 Stck. Kleine Kartoffeltaler belegt mit Schnittlauchschant und Räucherlachs oder Kernschinken
- 3 Stck. Gebackene Mozzarellasticks mit Dressing
- 1 Stck. Tatar von geräucherter Forelle mit Creme Fraiche auf Vollkornround mit Wasabikaviar
- 3 Stck. Kleine Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilidip
- 1 Stck. Kleines halbes Mini-Brötchen belegt mit Tatar von Matjeshering, saurer Gurke und Zwiebelchen

## **Salate zu je 1,50 € die Portion**

1 Port.	Standard Salate wie: *
	Gurkensalat oder Tomatesalat oder Krautsalat oder Bohnensalat
1 Port.	Blattsalatvariation mit einem Dressing zur Wahl: * Balsamicodressing, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing oder Senfdressing
1 Port.	Ruccola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesanspäne und gerösteten Mandelblättern, dazu Balsamicodressing
1 Port.	Schopskasalat mit Fetakäse *
1 Port.	Karottensalat mit gerösteten Mandeln und Orangen oder Apfelstückchen *
1 Port.	Gurkensalat mit frischer Blattpetersilie und Schafskäse*
0,5Liter	Joghurtdressing oder Kräutervinaigrette oder Balsamicodressing
1 Port.	Bayerischer Wurstsalat mit oder ohne Käse
1 Port.	Toskanischer Nudelsalat
1 Port.	Cous - Cous Salat mit Blattpetersilie und Minze in Zitronen-Olivenöl Emulsion*
1 Port.	Spargelsalat mit Kirschtomaten und Schnittlauch * In Himbeervinaigrette( nur in der Spargelzeit)
1 Port.	Pellkartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel, Apfel und Schnittlauch in Joghurtereme
1 Port.	Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Gurke und frischen Kräutern
1 Port.	Mozzarella – Tomaten - Salat mit Basilikum*

## **Auf Platten kalt angerichtet**

1 kg	Käseplatte mit Internationalen Spezialitäten und Obst *garniert	39,00 €
1 kg	Platte Gemüsesticks mit Dip*	18,00 €
1 kg	Anti Pasti Platte* Gegrillte Zucchini-, Paprika-Aubergine, Oliven, getrocknete Tomaten	34,00 €
1 kg	Räucherfischplatte	39,00 €
1 kg	Platte mit geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf Soße	39,00 €

1 kg	Variation von Salami und Schinken mit verschiedenen internationalen Sorten	35,00 €
1Stck. à 100 g	Bouletten mit Senf oder Ketchup	1,70 €
1Stck. à 100 g	Schnitzel mit Senf oder Ketchup	1,70 €
100 g	Sahnemeerrettich	1,50 €
100 g	Tomaten-Estragon Dip	1,50 €
100 g	Avocado Dip	1,50 €
100 g	Basilikum Dip	1,50 €
100 g	Knoblauch - Kräuter Dip	1,50 €
1 Portion	Gemischter Brot und Brötchenkorb*	1,10 €
250g	Butter in Scheiben Portioniert *	3,00 €

### **Suppen je Liter zu 6,00 € ( 1Liter = 4 Port.)**

1 Ltr.	Kartoffelsuppe mit Majoran *
1 Ltr.	Kesselgulasch *
1 Ltr.	Spargelsuppe (Saison)*
1 Ltr.	Karotten – Ingwer – Suppe *
1 Ltr.	Champignonsuppe*
1 Ltr.	Soljanka
1 Ltr.	Zucchinicremesuppe*
1 Ltr.	Brokkolicremesuppe* mit gerösteten Mandeln
1 Ltr.	Sellerie-Apfelcreme Suppe* mit Frühlingzwiebeln
1 Ltr.	Rote Linsencremesuppe mit Kokosmilch
1 Ltr.	Tomatencremesuppe* mit Basilikum und Croutons
1 Ltr.	Lauch – Käse – Suppe mit Hackfleisch

1 Ltr. Wildsuppe „Hubertus“

## Warme Speisen

1 Port.	Gemüsereis*	2,00 €
1 Port.	Kartoffelgratin mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln *	2,20 €
1 Port.	Vegetarischer Nudelauflauf mit Marktgemüse und Käse überbacken *	2,20 €
1 Port.	Gnocchi mit Zucchini und Paprika* In Salbeibutter gebraten	3,20 €
1 Port.	. Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße	4,80 €
1 Port.	Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsoße	4,20 €
1 Port.	Lammragout mit frischem Rosmarin	4,20 €
1 Port.	Hähnchenbrust auf Rahmchampignons	3,80 €
1 Port.	Kasselerkamm auf Sauerkraut	3,80 €
1 Port.	Wildlachs auf Gemüsestroh	4,50 €
1 Port.	Gebratenes Thunfischsteak auf Paprikaragout	4,50 €
1 Port.	Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat	4,50 €
1 Port.	Schweinekrustenbraten mit Schwarzbierjus	3,80 €
1 Port.	Schweinelende in Pfefferrahm	4,20 €
1 Port.	Chili con Carne mit Mais und Roten Bohnen	3,20 €
1 Port.	Wildgulasch oder Rindergulasch *	4,30 €
1 Port.	Putenbrustbraten in Rahmsauce	3,80 €
1 Port.	Vegetarisch gefüllte Zucchini in Tomatensugo*	3,40 €
1 Port.	Paprikaschote mit Gemüse Polenta gefüllt*	3,40 €
1 Port.	Gebratene Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse	3,80 €

1 Port.	Gebutterte Nudeln	1,60 €
1 Port.	Butterreis	1,60 €
1 Port.	Petersilienkartoffeln *	1,60 €
1 Port.	Ofen-Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz*	1,60 €
1 Port.	Kroketten(5Stk.) (nur im Haus)	1,60 €
1 Port.	Pommes duchesse(5Stk.) (nur im Haus)	1,60 €
1 Port.	2 Kartoffelklöße	1,60 €
1 Port.	Butter- Spätzle *	1,60 €
1 Port.	Glasierte Karotten* mit oder ohne Vanille/Koriander Parfümiert	1,60 €
1 Port.	Blumenkohl* mit oder ohne Semmelbutter	1,60 €
1 Port.	Rosenkohl* mit oder ohne Speck und Zwiebel	1,60 €
1 Port.	Mandel Broccoli *	1,60 €
1 Port.	Junge Butter Erbsen *	1,60 €
1 Port.	Grüne Bohnen mit oder ohne Speck und Zwiebel	1,60 €
1 Port.	Apfelrotkohl *	1,60 €

**Alle Dessert zu je 2,00 € (ausgenommen Schokobrunnen)**

1 Portion	Mousse au Chocolate hell oder dunkel	
1 Portion	Götterspeise mit Vanillesoße Grün oder Rot	
1 Portion	Rote Grütze mit Vanillesoße	
1 Portion	Obstsalat mit * Vanillesoße	
1 Portion	Mascarponecreme mit Obstgarnitur	
1 Portion	Erdbeersalat mit geschlagener Sahne * (nur in der Erdbeerzeit möglich)	
1 Portion	Schokoladenpudding mit Zimtkirschen	
1 Portion	Vanillepudding mit Heidelbeersoße	
1 Portion	Apfelkompott mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Krokantsoße	
1 Portion	2 Obstspieße à 50 g	
1 Portion	Zimtkirschen auf Vanillecreme	
1 Portion	Panna Cotta mit Mango oder Heidelbeersoße	
2 Stck.	Miniplunder süß gefüllt	
1	Schokoladenbrunnen mit 2 kg Schokolade	20,00 €

**Serviceleistungen**

Restaurantmiete 18.00- 24.00 Uhr	50,00 €
Restaurantmiete 15.00- 24.00 Uhr	75,00 €
Restaurantmiete 12.00- 24.00 Uhr	100,00 €
Servicepauschale Auszubildender pro Stunde (Servieren und Abräumen von Speisen und Getränken, Betreuung und Nachfüllen des Buffet)	7,00 €
Servicepauschale Ausbilder pro Stunde	10,00 €

Anlieferung- und Rückholpauschale + Aufbau

Ab 36,00 €  
(pro Anfahrt)

Für Ihre Veranstaltungen außer Haus, erstellen wir Ihnen bei Bedarf an Mietgeschirr, Besteck, Gläsern, Tischdecken, Dekoration und anderem Equipment gerne ein Angebot.

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

Mindestabnahmemenge pro Speise sind 10 Portionen bzw. 10 Stück.

Selbstverständlich können wir diverse Speisen mit Bioprodukten anbieten. Diese Speisen sind im Angebotskatalog mit einem \* gekennzeichnet und werden mit einem Preisaufschlag berechnet.

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

Ein reichhaltiges Angebot an kalten und warmen Getränken erhalten Sie vom Restaurant.

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.

Änderungen behalten wir uns vor.

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