



Rustikales Buffet

(ab 20 Personen)

Kalt

Tomate und Mozzarella mit Pesto
Confiertes Lachsforellenfilet mit Raukensalat
Minibouletten mit Mostrich und Kartoffel-Champignon-Salat
Salatvariation mit Garnituren und Dressing
Schnittkäseauswahl mit frischen Trauben und Nüssen
Brotkorb und Butter

Warm

Schweinerückenstreifen mit Champignons und Paprika
Geschmortes Rotweinhühnchen mit Gemüsenudeln
Rosmarinkartoffeln

Süß

Mini-Windbeutel mit Schokoladencrème
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person
21,90
(inkl. 7 % MwSt)





Deftiges Buffet

(ab 20 Personen)

Kalt

Regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten
Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Eisbergsalat
Essig-Öl-Dressing
Salat vom Rauchmatjes mit Äpfeln und Schmand
Angemachter Harzer Käse und Auswahl verschiedener Schnittkäse
Rustikaler Brotkorb mit Schmalztopf und Butter

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Croutons

Warm

Schweinerückenmedaillons mit Rahmpilzen
Gebratene Poulardenbrust mit Basilikum-Tomatensauce
Gratinierter Blumenkohl
Rübchendreierlei
Kleine gebratene Kartoffeln
Gnocchi mit Kirschtomaten in Salbeibutter

Süß

Erdbeer-Triffles
Geschmortes vom Apfel mit Vanillesauce

Preis pro Person

27,90 €

(inkl. 7 % MwSt)





Grillbuffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Gurkensalat mit Dill
Cole Slaw
Tomatensalat mit Chili und Koriander
Salat von gefüllter Pasta mit marinierter Paprika
Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Vom Grill

Marinierte Steaks vom Schweinenacken und der Truthahnbrust
Rostbratwurst
Gemüsespieße
Tilapiafilet im Pergament mit Gemüse
Auberginentaler mit Kräuteröl

Kleine Kartoffeln mit Kräuterschmand

BBQ.-Sauce, Senf, Ketchup und Mangochutney
Brotkorb und Butterauswahl

Süß

Beerengrütze mit Vanilleschaum

Preis pro Person
27,90 €
(inkl. 7% MwSt)





Grünauer Buffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Auswahl von Schinken und Wurst
Nudelsalat mit Kasseler
Gurkensalat mit Dill und Schmand
Tomatensalat mit Schluppen
Schnittkäseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brotkorb und Butter

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Pesto

Warm

Schinkenbraten mit Braunbiersauce
Hähnchencurry an Früchten
Forellenfilets mit Kaiserschotenstroh
Gemüse vom Markt
Spreewälder Sauerkraut
Duftreis
Butterkartoffeln

Süß

Ofenfrischer Blechkuchen
Schokoladenpudding an Vanillesauce

Preis pro Person
24,00 €
(inkl. 7% MwSt)





Italienisches Buffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons
Mailänder Salami und Coppa di Parma mit Fenchel-Apfel-Salat
Vitello Tonnato
Marinierter Büffelmozzarella mit Aroma-Tomaten und Basilikum
Parmaschinken mit Charantailsmelone
Auswahl italienischer Käse mit Staudensellerie und Walnüssen
Ciabatta, Focaccia und Rollenbutter

Aus dem Suppentopf

Minestrone mit gehobelten Parmesan und Pesto

Warm

Saltimbocca vom Huhn mit Tomatensugo
Piccata vom Doradenfilet
Pasta mit Rucolapesto und Kirschtomaten
Grillkartoffeln
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Kartoffelgnocchi

Süß

Tiramisu
Panna Cotta
Bellini-Mousse

Preis pro Person
36,90 €
(inkl. 7% MwSt)





Maritimes Buffet

(ab 20 Personen)

Kalt

Hausgeräuchertes Zanderfilet und gebeiztes Lachsfilet mit Apfel- Meerrettich-Salat
Terrine vom Heilbutt und Garnele
Schweinefilettranchen mit Wurzelgemüse
Marinierter Ziegenfrischkäse
Gurkensalat
Rucola mit Cherry-Tomaten und Pinenkernen, Balsamico-Olivenöl-Dressing

Brot und Butter

Aus dem Suppentopf

Sellerierahmsuppe mit sautierten Shrimps

Warm

Truthahnbraten mit Waldpilzsauce
Confiertes Lachsfilet mit Kaiserschotenstroh und Limettensauce
Auswahl an Buttergemüse
Nusskartoffeln
Tagliatelle tricolore

Süß

Erdbeermousse
Crème Patissiere mit frischem Obst

Preis pro Person

34,90 €

(inkl. 7% MwSt)





Bürgerliches Buffet

(ab 20 Personen)

Kalt

Aus eigener Räucherei:

Zanderfilet, Bachsaibling und Wachholderforellenfilet mit Rote-Bete-Birnen-Salat

Internationale Käseauswahl

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse

Kartoffelsalat mit Dill und Schmand

Brotkorb und Butter

Aus dem Suppentopf

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Warm

Kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen

Gedämpftes Kabeljaufilet in Senfsauce

Butterbohnen und glasierte Karotten

Kartoffelpüree und Kartoffelklöße

Tagliatelle mit Sesam

Thymiankartoffeln aus dem Rohr

Süß

Ofenfrischer Blechkuchen

Rote Grütze mit Mandelsauce

Preis pro Person

35,90 €

(inkl. 7% MwSt)





Berliner Buffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Salziges und Saures vom Hering mit Zwiebeln und Mixed Pickles
Berliner Eisbeinsülze mit Gurkenvinaigrette
Kleine Buletten mit Senf und Perlzwiebeln
Kasseler mit Solei und Paprika
Rustikales Käsebrett
Auswahl an Blattsalaten und Dressings
Brot aus unserer Backstube, Landbutter und Griebenschmalz

Aus dem Suppentopf

Erbsensamtsuppe mit Kartoffelnocken und Bauchspeck

Warm

Berliner Hühnerfrikassee mit Morcheln und Spargel
Ofenfrischer Schweineschinken mit Schmorkohl
Gebratenes Schollenfilet mit Rahmporree
Buttergemüse
Risi-Bisi (Reis mit Buttererbsen)
Schwenkkartoffeln

Süß

Berliner Luft mit Himbeeren
Rote Grütze mit Vanillesauce
Pfannkuchen mit Marmeladenfüllung

Preis pro Person
29,90 €
(inkl. 7% MwSt)





Französisches Buffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Creperoulade vom hausgebeizten Lachs mit Zitronen-Creme-Fraiche und Friseé
Rosagebratener Kalbstafelspitz mit kandiertem Senfgemüse
Barbarie-Entenbrust mit Feigen-Walnuß-Salat
Confiierter Bachsaibling mit Mizunasalat
Salat von Zucchini und gekochtem Schinken
Salat „Nizza“
Champignonsalat mit Shrimps und Kresse
Auswahl französischer Rohmilchkäse
Brot und Butter

Aus dem Suppentopf

Boullabaisse mit Sauce Rouille

Warm

Gebratene Wolfsbarschmedaillons auf Blattspinat und Chablisrahm
Boeuff mit Dijonsensauce
Coq au vin
Getrüffelter Kräuterreis
Kartoffel-Gemüse-Gratin
Kleine Grillkartoffeln

Süß

Zweierlei Mousse au Chocolate
Hausgebackene Apfeltarte mit Schmandcreme
Crème Caramel

Preis pro Person
37,90 €
(inkl. 7% MwSt)





Mediterranes Buffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Gefüllte Riesenchampignons mit Ziegenkäse
Geröstete Paprika mit Taboulé
Schweinefilet auf Auberginenkaviar
Serranoschinken, Mailänder Salami, Chorizo und Coppa mit gebratenem Fenchel
Fetasalat mit getrockneten Tomaten
Salatbuffet mit Garnituren und Dressings
Mediterrane Käseauswahl
Baquette, Ciabatta und Butter

Warm

Osso bucco mit Cremolata
Maispoulardenbrust mit Maronen
Redsnapper auf Gemüsestroh
Mediterranes Pfannengemüse
Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz
Basmatireis
Gefüllte Gnocchi

Süß

Orangen-Crème brûlée
Mousse au Chocolate im Gläschen
Salat von frischen Früchten

Preis pro Person
34,90 €
(inkl. 7% MwSt)





Herbstliches Buffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Hausgeräucherte Entenbrust mit Wildkräutersalat
Eingelegter Kaninchenrücken mit gebratenem Wirsingkohl
Internationale Käseplatte
Waldorfsalat mit Wallnüssen
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Aus dem Suppentopf

Entenkraftbrühe mit Ravioli

Warm

Gedünsteter Kabeljau auf Gemüsestroh
Hirschbraten mit Preiselbeersauce
Kalbsröllchen mit Maronen-Paprika-Füllung
Herbstliche Gemüsepfanne
Serviettenknödel
Spätzle
Petersilienkartoffeln

Süß

Haselnuss-Mousse mit Caramel-Sauce
Salat von frischen Früchten
Ofenfrischer Blechkuchen

Preis pro Person
34,90 €
(inkl. 7% MwSt)





Gala Buffet
(ab 25 Personen)

Kalt

Geräuchertes Schweinefilet mit Wurzelgemüse-Salat
Mariniertes Lachsfilet mit Kräutercreme
Gebratene Poulardenbrust mit Humus und Aubergine
Großgarnele mit Aioli
Salatkorb mit internationalen Garnituren
(Gurke, Tomate, Oliven, Fetakäse, Champignons)
Balsamicodressing und Essig und Öl
Französische Käseauswahl
Brot und Butter

Aus dem Suppentopf

Consommé vom Rind mit Teigtaschen und Gemüse

Warm

Von der Schneidestation:
Entrecote mit Portweinjus

Ochsenbacken im Barolosud
Gebratenes Zanderfilet mit buntem Tomatenragout
Gefüllte Gnocchi in Salbeibutter und Kirschtomaten
Italienisches Pfannengemüse mit grünem Spargel
Kartoffelstrudel

Süß

Blaubeergrütze mit Mascarpone-Zimtschaum
Gefüllte Crêpes an Vanillesauce
Exotische Obstplatte
Zweierlei Mousse au chocolat

Preis pro Person
45,90
(inkl. 7% MwSt)





Hochzeitsbuffet
(ab 20 Personen)

Kalt

Parmaschinken mit Charantaismelone
Vitello Tonnato
Gebeiztes Lachsfilet mit Orangen-Möhren-Ingwer-Salat
Marinierter Ziegenkäse mit gebratenen Salatherzen
Salatkorb mit verschiedenen Dressings

Aus dem Suppentopf

Hochzeitsuppe serviert oder am Buffet

Warm

Geschmorte Ochsbacken mit Austernpilzen
Confiertes Lachsfilet mit Limettensauce
Maispoulardenbrust mit Vanille-Gewürztomaten
Tagliatelle tricolore mit geröstetem Sesam
Serviettenknödel
Kartoffelklöße
Italienisches Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Champignons, Karotten, Bohnen)

Süß

Himbeer-Gugelhupf mit Passionsfruchtgelee
Zweierlei Mousse au chocolat
Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person
31,90 €
(inkl. 7% Mwst.)





Specials
(zu den Buffets buchbar)

Schaustücke
(Stück)

Kalbscareé am Knochen mit feinem Gemüse garniert	70,00 €
Lachs Bellevue	120,00 €
Kasselerrücken mit Essiggemüse und Wachtelei	60,00 €
Hummer mit Gambas und Kaviar	120,00 €
Mini-Pute mit Früchten und Farmersalat	70,00 €

Live-Cooking
(ab 30 Personen, pro Portion)

Wildschwein aus dem Steinofen mit Apfelrotkohl und Nußkartoffeln	12,90 €
Backschwein mit Bratgemüse, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	10,90 €
Ganze Pute vom Grill	14,00 €
Lachs in der Salzkruste	12,00 €

von der Schneidestation
(ab 20 Personen, pro Portion)

Entrecôte vom Irischem oder Argentinischem Rind	9,80 €
rosagebratenes Roastbeef mit Rahmpilzen	11,20 €
Simmertaler Rinderfilet im Kräutermantel mit Portweinjus	14,20 €
Schweinekrustenbraten (Pulled Pork) mit Kümmelfond	6,00 €

(inkl. 7 % MwSt)





Fingerfoodauswahl I
(ab 20 Personen)

Kalt

Großgarnele mit Knoblauchdip auf Happy Spoon
Kalbfleischröllchen mit Thunfischsauce im Gläschen
Kräuterquark mit Mini-Tomaten im Gläschen
Tomate-Mozzarella ragout mit Pesto im Gläschen
Minibouletten auf Kartoffelspecksalat im Gläschen
Zwiebelmett auf Mini-Schusterjungen

Warm

Geflügelspieße mit Erdnussauce
Thymiankartoffeln mit Kräuterschmand
Pflaume im Speckmantel

Süß

Mini-Windbeutel mit Schokoladencreme
Obsttartelettes mit frischen Früchten

Preis pro Person 19,80 €
(inkl. 7 % MwSt)





Fingerfoodauswahl II
(ab 20 Personen)

Kalt

Salami Spinata mit mariniertem Gemüse auf Baguettscheibe
Lachs, geräuchert und gebeizt, mit Frischkäse und Dill auf Pumpnickeltalern
Geräucherte Forelle mit Frischkäse und Dill auf Baguettscheibe
Französischer Weichkäse mit Trüffelöl und Kräutern auf Happy Spoon
Tête de Moine
Roastbeef mit Sahnemeerrettich
Kalbfleisch mit Thunfischsauce im Gläschen
Italienischer Landschinken mit Melone
Miniboulette mit Senf und Gewürzgurken im Gläschen
Obst four

Preis pro Person 17,50 €
(inkl. 7 % MwSt)





Fingerfood „Warm“
(ab 20 Stück pro Sorte)

Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce (nicht außer Haus)	1,80 €
Gebackener Camembert	1,80 €
Mini-Quiche	1,80 €
Pellkartoffeln mit Kräuterschmand	1,50 €
Kleines Hähnchenschnitzel mit Dip	1,80 €
Mini-Schnitzel	1,80 €
Kleine Kalbleischboulette	1,50 €
Hähnchencrossies mit Corn flakes-Kruste	1,80 €
Mini-Tortilla mit Avocado-Creme	1,80 €
Bauernrösti	1,80 €
Mini-Garnelenspieß	1,80 €
Geflügelspieß mit Erdnussdip	2,20 €
Piccata mit Mangochutney	2,00 €
Pflaume im Speckmantel	1,50 €
Dattel im Speckmantel	1,50 €
Aprikose im Speckmantel	1,50 €
Mini-Quiche, Mini-Pizza oder Mini-Plunder mit:	
Blattspinat-Feta	2,70 €
Schinken-Champignon Caprese	2,70 €
Parmaschinken-Rucola	2,70 €
Prosciutto (italienischer Kochschinken)	2,70 €
Porree- Speck oder Porree vegetarisch	2,70 €

(inkl. 7 % MwSt)





Canapées
(ab 20 Stück pro Sorte)

Italienische Salami	2,00 €
Gekochter Schinken	1,80 €
Mariniertes Schweinefilet	2,00 €
Gebratene Poulardenbrust	1,80 €
Roastbeef, rosa	2,00 €
Kasselerrücken	1,80 €
Graved Lachs mit Honig-Dill-Dip	2,00 €
Lachs, geräuchert	2,00 €
Geräuchertes Forellenfilet	2,00 €
Französischer Weichkäse	1,80 €
Tête de Moine	2,00 €
Geräucherte Schinkenwürfel	1,80 €

(inkl. 7 % MwSt)





Halbe, belegte Brötchen
(ab 20 Stück pro Sorte)

Salami	1,80 €
Cervelatwurst	1,80 €
Schinken, roh	1,80 €
Kasseler	1,80 €
Saftschinken	1,80 €
Gouda	1,80 €
Frischkäse	1,80 €
Brötchenauswahl lt. Küchenchef (ab 20 Stück)	1,60 €

Belegte Schusterjungen

Zwiebelmett	2,00 €
Harzer Käse	2,00 €
Eberswalder Salami	2,10 €

Kleine Wraps

Wrap mit Thunfisch	2,50 €
Wrap mit Tomate-Mozzarella	2,50 €
Wrap mit geräucherter Putenbrust	2,50 €
Wrap mit Rucola und Parmesan	2,20 €

(inkl. 7 % MwSt)





Süße Miniaturen
(ab 20 Stück pro Sorte)

Florentinerberg	1,50 €
Kardinalschnitte mit Kaffeecrème	1,50 €
Tartelette mit frischen Früchten	1,50 €
Zitronenfour mit Pistazien	1,50 €
Mini-Eclair	1,50 €
Mini-Windbeutel	1,50 €
Petit Four „Financiers“	1,50 €
Schwedische-Mandelfour	1,50 €
Obstspieß	1,50 €
Tiramisu im Gläschen	2,10 €
Schokoladentartelette mit Mascarpone-Erdbeercreme	2,10 €
Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen	1,80 €
Salat von frischen Früchten im Gläschen	2,00 €
Joghurtmousse mit Früchten im Gläschen	2,10 €

(inkl. 7 % MwSt)





Torten

Frankfurter Kranz	Torte	22,00 €
Gebackene Mohntorte	Torte	20,00 €
Mandarinen-Schmand-Torte	Torte	20,00 €
Apfel-Schmand-Torte	Torte	22,00 €
Nusstorte	Torte	22,00 €
Käsetorte	Torte	20,00 €
Obstkuchen (frische Früchte der Saison)	Torte	25,00 €
Russischer Zupfkuchen	Torte	18,00 €
Schwarzwälder-Kirschtorte	Torte	25,00 €
Sahnetorten (Latte-Macchiato, Mango, Orangen)	Torte	25,00 €
Schokoladentorte	Torte	25,00 €
Elisabethtorte (Nuss, Schoko, Rum)	Torte	28,00 €
Schwedische-Mandel-Torte (glutenfrei)	Torte	22,00 €
Schwedische Nusscremetorte	Torte	22,00 €
Käse-Kirsch-Torte	Torte	22,00 €
Himbeer / Erdbeer-Mascarpone-torte	Torte	30,00 €
Marzipantorte	Torte	30,00 €
Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen	pro Person	4,90 €

(inkl. 7 % MwSt)

Weitere individuelle Torten in Absprache möglich, einschließlich essbarem Fotodruck.





Blechkuchen

(Mindestabnahme 10 Stk. pro Sorte)

Kirschschokokuchen	Stück	2,00 €
Apfelkuchen mit Streuseln	Stück	2,00 €
Pflaumenkuchen mit Streuseln	Stück	2,00 €
Butterstreusel	Stück	1,90 €
Bienenstich	Stück	2,10 €
Bienenstich, gefüllt	Stück	2,20 €
Donauwelle	Stück	2,00 €
Eierschecke	Stück	2,00 €
Stachelbeerschnitte	Stück	2,00 €
Erdbeerschnitte (saisonal)	Stück	2,40 €
Himbeerschnitte	Stück	2,40 €
Kalter Hund	Stück	1,50 €
Französische Petit Fours	Stück	2,30 €
Pralinen, handgefertigt	Stück	ab 0,80 €
Pralinen, personalisiert mit Bild, Logo o.ä.	Stück	ab 1,00 €
Schlagsahne, ca. 100 g	pro Portion	1,50 €

(inkl. 7 % MwSt)





Tagungspauschalen Catering

Tagungslunch Basic

1 Vorspeise als Fingerfood

1 Salat als Fingerfood

1 vegetarisches und Fleischgericht + Beilage

1 Dessert lt. Küchenchef

9,80 € pro Person

Tagungslunch Economy

2 Vorspeisen als Fingerfood

2 Salate am Buffet

1 Vegetarisches Gericht oder Suppe

1 Fleisch-/Fischgericht + Gemüse und Beilage

1 Dessert

12,90 € pro Person

Tagungslunch Exklusiv

3 Vorspeisen als Fingerfood vom Buffet

3 Salate vom Buffet

1 Vegetarische Suppe

2 Fleisch- Fleisch/Fischspeisen zur Wahl

Marktgemüse

2 Beilagen

2 Desserts

14,90 € pro Person

(zzgl. 7 % MwSt)





Tagungspauschale pier36eins

Tagungspauschale pier36eins 33,80 € p.P.
inkl. Tagungsverpflegung

Tagungsequipment/-technik pier36eins:

Flipchart mit Papier und Stiften 15,00 €
Pinnwand mit Nadeln & Papier 10,00 €
(je 1 Stk. in Tagungspauschale enthalten)

Moderationskoffer 20,00 €

Beamer 50,00 €
Leinwand 20,00 €
Laptop 30,00 €

Kombiangebot (Beamer/Leinwand & Laptop) 70,00 €

Overheadprojektor 30,00 €

Beschallungsanlage 50,00 €
Mikrofon 10,00 €

(inkl. 7 % MwSt)





Geschirr - und Gläserpauschale

Wird Cateringequipment benötigt?

Sie können bei uns das zu Ihrer Feier passende gastronomische Equipment wie Geschirr, Besteck, Gläser, Chafing Dishes, Tischwäsche sowie Zubehör mieten und Servicekräfte zur Unterstützung ordern...

Mietpauschale I

für Geschirr + Bestecke + Servietten

Preis pro Person: 2,80 €

Mietpauschale II

für Geschirr + Bestecke + Gläser + Servietten

Preis pro Person: 3,60 €

Servicekraft.	20,00 € (p.Std.)
Logistiker für Auf - und Abbau	19,50 € (p.Std.)
Koch	24,50 € (p.Std.)

Alle Preise verstehen sich netto, zzgl. MwSt.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Mietpreisliste

