

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 gehobelem 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 Vanillecreme	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 Hirschgôût 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

**Rilettes** 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