

Vielseitigkeit...

Flexibilität...

Liebe zum Detail...



Sandra Eibisch

Catering Manager

Inge-Beisheim Platz 1

10785 Berlin

Tel. +49 (0)30-22 000 6041

Fax.+49 (0)30-22 000 5040

Email: [sandra.eibisch@marriotthotels.com](mailto:sandra.eibisch@marriotthotels.com)

## **Catering ist Kommunikation - Wir sprechen Ihre Sprache.**

Wir bieten die kleinen Extras, die den Unterschied machen. Ob Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten, kulturelle Veranstaltungen oder Vorstandsmeetings - Für Sie und Ihre Gäste organisieren und kreieren wir eine unvergessliche Zeit. Ob 15 oder 2.000 Personen – wir richten speziell für Sie sowohl die kulinarischen Highlights als auch das Rahmenprogramm aus.



### **Mission**

Unsere Mission ist es die Erwartung unserer Gäste zu übertreffen.  
Glückliche Gäste setzen zufriedene Mitarbeiter voraus.



### **Kulinarisches**

Wir kümmern uns um jedes Detail Ihres Events: von der Idee bis zur Umsetzung.  
Seien Sie Gast Ihrer eigenen Veranstaltung und überlassen Sie die Planung einfach unserem erfahrenen Team.  
Unser Küchenchef Martin Schmidt stellt für jeden Anlass ein persönliches Menü für Sie zusammen.



**Location - Wo möchten Sie feiern?**  
**Hier nur einige Ideen...**

Meistersaal

<http://www.meistersaal-berlin.de>

Berliner Freiheit

<http://www.berlinerfreiheit.com>

Orwell Showroom

<http://www.zweite-heimat.com>

Tiergarten 1

<http://www.tiergarteneins.de>

Frankfurter Turm

<http://www.lounge-im-turm.de>

Story of Berlin

<http://www.story-of-berlin.de>

Voßpalais

<http://www.vosspalais.com>

Meilenwerk

<http://www.meilenwerk.de>

Stagefactory

<http://www.koenigsglanz.de>



### Frühstückskleinigkeiten oder Tagungssnacks

Bircher Müsli mit Kiwi  
Beerenpotpourri mit Quark  
Früchtesalat mit parfümiertem Honig  
Schichtjoghurt mit Früchten und Biskuit  
Buchweizenflakes mit Beeren  
Pancakes mit Himbeersirup und Vanilleschmand  
Frische Waffeln  
Danish Pastry  
Mini Muffins mit Schokolade  
Obst Tarte  
Süß oder herzhaft gefüllte Croissants  
Laugengebäck mit Landschinken und Gewürzgurke  
Panini mit Rauke, Parmesan und getrockneten Tomaten

**Je 3,00 € ab 5 Stück pro Sorte**

**Als kleine Brotzeit bis um 12:00 Uhr**

Mini Weißwurst mit Mini Brezeln

**3,00 € pro Person**



## Lolliparade

### kalt

Mariniertes Rind in Koriander  
Kalbsfleischboulette mit Chorizo  
Hähnchengalantine mit Morchel  
Orangenhühnchen  
Sate vom Lamm im Nusskleid  
Riesengarnele mit Chili-Schokolade  
Thunfisch mit Pancetta  
Lachs mit Austernsauce  
Tomate und Mozzarella



### warm

Marinierte Broilersticks  
Roastbeef mit Cornflakes  
Wiener Schnitzel  
Lamm mit Aprikose  
Ente mit Pflaume  
Schaschlik  
Gamba im Kräuterkleid  
Frühlingsrolle vom Lachs  
Muschelbällchen  
Gegrilltes Anti Pasti Gemüse



**Je 3,00 € ab 5 Stück pro Sorte**

**Canapées (kalt)**  
**auf Baguette, ausgestochenem Toast oder Ciabatta**

Geräucherter Lachs mit Kaviarcreme und Dill  
 Parmaschinken mit Galiamelone und Kerbel  
 Pastrami mit Mixed Pickles Spieß und Rote Bete Tatar  
 Kalbsmedaillon mit Cornichons und Meerrettich  
 Reblochon mit Feigensenf und Weintrauben  
 Brie mit roter Zwiebelmarmelade und Thymian  
 Entenstopfleber mit Feigendip und Lauch  
 Krebstatar mit Cocktailsauce und gelber Kirschtomate  
 Grüner Spargel mit Tomatenmayonnaise und Kapuzinerkresse  
 Roastbeef mit körniger Senfmayonnaise und Schnittlauch

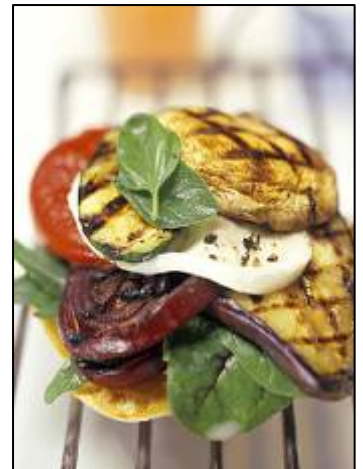
**Je 3,50 € ab 5 Stück pro Sorte**



**Canapées (warm)**

Quiche Classic  
 Quiche mit Oliven, getrockneten Tomaten und Ricotta  
 Quiche mit Lachs und Spinat  
 Rindermedaillon auf Kartoffelcanapée  
 Hähnchenbrust auf Reiscanapée  
 Strudel von geschmorter Ochsenbacke und Kartoffel  
 Zander auf Polentacanapée  
 Lachsmedaillon auf Kartoffelrösti

**Je 4,00 € ab 5 Stück pro Sorte**





### Fingerfood im Weckglas

Ochsenbackensalat mit Wurzelgemüse  
Chorizo mit weißen Bohnen und confierter Paprika  
Hähnchensalat „Waldorf“  
Wurstsalat mit Schnippelbohnen und roten Zwiebeln  
Shrimpscocktail mit Artischocke  
Räucherlachs mousse mit Gurkenschmand  
Asiatische Nudeln mit Thunfisch und Koriander  
Garnele mit Bohnen-Brotsalat und Bohnenkraut  
Saint Maurée mit Paprikasalat und Oliven  
Babyspinat mit gekochtem Ei und Kartoffelchips  
Gemüsesalat mit gepfeffertem Mozzarella  
Kürbismousse mit Kompott und Nüssen

### Fingerfood (süß)

Fruchttarte  
Cheese Cake  
Obstspieß natur  
Obstspieß im Schokoladenkleid  
Brownie  
Creme Brûlée  
Jahreszeitliches Frucht mousse im Schokocup  
Mini Muffin  
Mini Donut  
Marmoriertes Schokomousse  
Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Tiramisu

**Je 3,50 € ab 5 Stück pro Sorte**



## Bruschetta

Tomate Klassisch  
Tomate Mozzarella  
Forelle und Gurke  
Krebse  
Oliven und Ziegenkäse  
Mariniertes Gemüse  
Hühnchen und Koriander  
Gerösteter Parmaschinken und Parmesan  
Brandade vom Lachs  
Thunfisch mit Rosmarin

**Je 2,00 € ab 5 Stück pro Sorte**



## Getränke Empfehlung

Geldermann Carte Blanche  
Grauburgunder „Oberbergener Bassgeige“, Baden  
Spätburgunder, „Oberbergener Bassgeige“, Baden  
Malayendrink Cocktail

36,00 €  
28,00 €  
37,00 €  
7,50 €





**Potsdamer Platz Special - 3 Tage Vorbestellung**

**Sandwiches**

Vegetarisches Wallnusssandwich mit  
- gegrilltem Gemüse und Pesto  
- mariniertem Mozzarella, Tomate und Rucola  
- gegrilltem Tofu, Soja und Sprossen

**10,50 € pro Person (4 Stück )**

Bunte Tramezzini mit  
- geräuchertem Lachs und Gurkenmojito  
- Roastbeef und körnigem Senf  
- Avocado, Mozzarella und Tomatenchutney

**13,00 € pro Person (4 Stück )**

Ciabatta mit  
- gegrillter Hähnchenbrust und Caesardressing  
- Pastrami und Mixed Pickles Remoulade  
- Feigen, Frischkäse und Kresse

**13,50 € pro Person (4 Stück )**

Foccacia mit  
- Parmaschinken und Galiamelone  
- Vitello Tonnato und Kapern  
- Cheddar und grünem Spargel

**14,00 € pro Person (4 Stück )**



Alle Preise versteht sich inkl. MwSt und zzgl. Lieferung, Servicematerial, Personal und sonstigem benötigtem Equipment.  
Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Sie.

## Lunch Boxen

### Männer

Caesar Salat mit Pesto Croûtons  
New York Steak Sandwich mit Kartoffelchips  
Bostoner Zwiebelsuppe  
Cheese Cake

### Frauen

Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto-Pinienkern Vinaigrette  
Hähnchenwrap mit Tortilla Chips  
Venus-Muschel-Chowder  
Erdbeer-Weißes Schokoladen Mousse

### Unisex

Ruccola mit Balsamico, Parmesan und Pinienkernen  
Bagel mit geräucherter Putenbrust und Sprossen  
Strauchtomaten Süppchen  
Obstsalat

**20,00 € pro Person**



### Kaffeepausen Snacks

Laugengebäck mit Landschinken und Gewürzgurke  
Panini mit Rauke, Parmesan und getrockneten Tomaten  
Mini Muffins mit Schokolade  
Obst Tarte  
Süß gefüllte Croissants  
Birchermüsli im Glas  
Obstsalat im Glas

**Je 2,00 € ab 5 Stück pro Sorte**

### Lunch Buffet – 3 Tage Vorbestellung

Marinierter Kürbis mit Shrimps und Kräutern  
Ziegenkäsenougat mit Rauke und Feigen  
Gebeizter Thunfisch in einer Sesammarinade auf Fenchelsalat  
Curryblumenkohl mit sautierten Rinderstreifen  
Avocadosalsa mit Tranchen von der Hähnchenbrust  
Gebratener Lachs in Kressesauce  
Medaillons vom Truthahn in einer körnigen Senfsauce  
Frisches Marktgemüse mit Thymianbutter  
Rosmarinkartoffeln und Paprikareis  
Penne Pasta mit Edelpilzen  
Tiramisu mit Baileys  
Panna Cotta vom Mocca mit Beerenkompott  
Ananas-Minz-Salat

**25,00 € pro Person ab 30 Personen**



## 2 Gang Menü & Dessert Buffet

Karotten-Ingwersuppe mit Saibling

Gratinierter Kalbsrücken mit Kürbisratatouille und Safrangnocchi

### Dessertbuffet

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

Orangen-Mandel Panna Cotta mit Früchte-Mix

Feigenmascarpone

Maracuja-Flammerie

Pâtisserie-Cake vom Blech

Terrine von weißer Schokolade

**35,00 € pro Person**

### Getränke Empfehlung

Pinot Grigio, Ca' Bolani, Friaul, 2008, 23,00 €

Nero D'Avola, Cusumano, Sizilien, 2008, 25,50 €

Frozen Banana Daiquiri, 10,00 €



### 3 Gang Menü 1

Zweierlei Paprikasüppchen mit Rucolamuffin und getrockneter Tomate  
Gefüllter Kalbsrücken mit gebratenen Waldpilzen, geschmorte  
Kalbsbacke und La Ratte Kartoffeln  
Crème Brulée mit weißer Schokolade und Rote Grütze Eis

**28,50 € pro Person**

#### Getränke Empfehlung

Grand Circle Chardonnay, Hess Winery, Kalifornien, Napa Valley, 2006	49,00 €
Zweigelt, Jurtschitsch, Kamptal, 2006	27,00 €



### 3 Gang Menü 2

Caesarsalatherzen mit Carpaccio vom Roastbeef, Parmesan  
und bunten Cherrytomaten  
Gegrillter Orangenlachs auf buntem Fenchel-Artischockengemüse  
und Kartoffel-Pinienkernstampf  
Himbeer-Cheese Cake Mousse mit Cappuccinosauce

**28,50 € pro Person**

#### Getränke Empfehlung

Riesling, Josef Leitz, Rheingau, 2008	24,00 €
Dornfelder, (Barrique), Kneib, Pfalz ,2006	28,00 €



#### 4 Gang Menü 1

Gebratener Thunfisch auf Salat Nicoise mit Eier-Vinaigrette  
Kerbelschaumsüppchen mit Kalbsbries  
Rinderfilet im Kressekleid auf grünem  
Spargelschnitz mit gebratenen jungen Kartoffeln  
Erdbeer-Champagnersüppchen mit Kaki und Vanilleeis

**41,00 € pro Person**

#### Getränke Empfehlung

Sauvignon Blanc Cru, "Castel Ringberg", E. Walch, Südtirol, 2007,	35,00 €
Chianti Classico, Ruffino Riserva Ducale, Toscana	40,00 €
Catarratto, "Grand Chef", Marsala Florio, Sizilien	28,00 €



#### 4 Gang Menü 2

Kalbsröllchen auf Spargelsalat mit Flusskrebsen und Paprika  
Lachsmedaillon auf Blattspinat mit Artischocke  
Perlhuhnbrust auf Erbsen-Möhrrchen-Morchelgemüse dazu Fettucini  
Törtchen von weißer Schokolade und Rhabarber  
mit Erdbeersorbet und Ragut

**41,00 € pro Person**

#### Getränke Empfehlung

Prosecco Frizzante, Val d'Oca, Venetien	32,00 €
Pouilly Fumé, Domaine de Maltaverne Loire,	35,00 €
Baron de Ley Riserva, Rioja	39,00 €





### Themenbuffet "geteilte Stadt"

Geräucherte Forelle auf Apfel-Selleriesalat

Tafelspitz an Spitzkohlsalat

Salat von Kaninchenkeule mit Wurzelgemüse

Grilletta an Pellkartoffelsalat mit Bautzener Senf

Kopfsalatherzen mit Eiervinaigrette

Berliner Kartoffelsuppe mit Schinkenknacker zu Wahl

"Ketwurst" im Brötchen

Jägerschnitzel mit Letscho und gebackenen Kartoffeln

Havelzander unter der Dillkruste auf Schmorgurke mit Schnittlauchreis

Frikassee von der Poularde mit Champignons, Spargel und Flusskrebse

Bunte Makkaroni Pfanne

Berliner Weiße Mousse

Berliner Luft & Miniberliner

Grießflammeri mit Beerengrütze

**32,00 € pro Person**



## Themenbuffet "Berlin International"

Gebratene Rotbarbe an Vanillefenchel  
Gebeizter Truthahn an Birnen Chicoreesalat  
Rosa gebratene Entenbrust an bunten Linsensalat  
Mille Feuille von gegrilltem Gemüse  
Salatherzen mit Eiervinaigrette und Croutons

Karotten Ingwer Suppe

Lachs-Zanderzöpfe an Safrangurken mit Perno-Rahm und rot-schwarzem Reis  
Ingwer marinierte Maispoularde an Koriandergnocchis und Schmorgemüse  
Roastbeefmedaillons mit Portweinzwiebel dazu Apfel-Kartoffelgratin  
Zweierlei Ravioli

Crème Brûlée von der Blutorange  
Zitronen-Joghurt Mousse an Himbeersauce  
Bananentarte mit Schokoladenglace

**35,00 € pro Person**

## Getränke Empfehlung für die Themen Büffets

Berliner Weisse Shooter in grün und rot	2,00 €
Berliner Pilsener	3,90 €
Budweiser, Corona	4,00 €
Hefe hell, dunkel, kristall	4,50 €
Fassbrause	2,50 €



## Dinnerbuffet mit Livestation

Gegrillte Jacobsmuschel auf Tomatenfondue  
Spieß von Garnele  
Pata Negra auf Ciabatta  
Tatar vom Thunfisch auf dreifarbigem Gazpachomousse  
Lamm-Chorizoboulette an flachen Bohnen  
Marinierte Kalamata Oliven  
Babyspinatblätter mit Ziegenkäse

Krustentiercrème

Lammkoteletts in Lavendeljus mit geschmortem Gemüse  
Rinderfiletscheiben in Portweinjus, an gegrilltem grünen Spargel und Pilzen  
Doradenraute und Calamaretti in Ingwerbutter an Paella  
Festonati mit Oliven, Kapern, Tomaten und Sardellen in Salbeibutter  
Gebackene Kartoffelhälften  
Gefüllte Minipaprika

Crème Catalan  
Mangomousse mit eigenem Gelée  
Mandelkuchen gefüllt mit Vanillecreme  
Marachino-Melonenkompott  
Maximum Schokopudding

## Von der Livestation

Risotto mit grünem Spargel, Champignons und Flusskrebse  
Gefüllte Ravioli mit Kürbis und Rucola in Salbeibutter

**48,00 € pro Person**

## Getränke Empfehlung

Chardonnay, Vichon, Vin de Pays D'OC, 2007,	21,00 €
Merlot, Vichot, Vin de Pays D'OC, 2007,	21,00 €



### Cooking Class

Ihre Gäste kochen unter Anleitung unseres Küchenteams

#### Menü Idee 1

Garnelen in weißem Speck mit Salat Nicoise  
Kalbsfilet in Pancetta mit buntem Gemüserisotto und Kalbsbackenragout  
Ofenschlupfer dazu ein beschwipster Apfel und Vanilleeis

**40,00 € pro Person**

#### Menü Idee 2

Confierte Heilbutt mit Gurken – Brotsalat und Sauce Tatar  
USDA Filet mit grünem Spargel, gerösteten Kartoffeln und Sauce Bearnaise  
Birnentrio: Tarte, Mousse und Sorbet

**53,00 € pro Person**

#### Getränke Empfehlung

Moet Chandon Brut, 90,00 €  
Chablis AC, Jean Callet & Fils, Burgund, 42,00 €  
Chateau La Couronne, Grand Cru, Cuveé, Saint Emillion, 49,00 €



### Getränkepauschale

- Hausprosecco
- Hauswein
- Bitburger Bier
- Mineralwasser
- Softs und Säfte
- Kaffee und Tee

ab 10,00 € für die erste Stunde  
5,00 € für jede weitere Stunde

### Cocktails und Longdrinks?

Unsere Exchange Bar wird mobil, gerne erstellen wir für Ihre Veranstaltung eine individuelle Cocktailkarte.

Oder möchten Sie Ihren eigenen Cocktail kreieren, dann buchen Sie doch eine Cocktailschulung mit uns.



Personal

Equipment

Transport

Entertainment, Künstler, Technik

Dekoration

Möbel

Fotografen



Alle Preise verstehe sich inkl. MwSt. und zzgl. Lieferung, Servicematerial, Personal und sonstigem benötigtem Equipment. Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Sie.

Für alle Veranstaltungen gelten unsere AGB's.

Um eine reibungslose Logistik und Qualität zu gewährleisten, muss uns der unterschriebenen Vertrag, als Auftragsbestätigung mindestens 3 Werktage vor der Veranstaltung, in Schriftform vorliegen.