

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

Catering ist Kommunikation - Wir sprechen Ihre Sprache.

Wir bieten die kleinen Extras, die den Unterschied machen. Ob Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten, kulturelle Veranstaltungen oder Vorstandsmeeetings - 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 herhaft 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

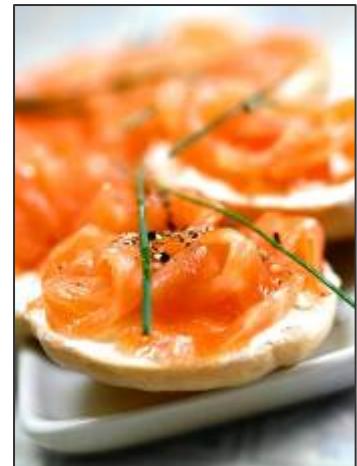


Je 3,00 € ab 5 Stück pro Sorte

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

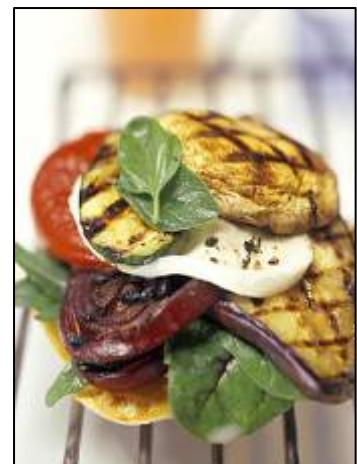
Je 3,50 € ab 5 Stück pro Sorte



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 Schnippebohnen und roten Zwiebeln
Shrimpscocktail mit Artischocke
Räucherlachsmousse 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)

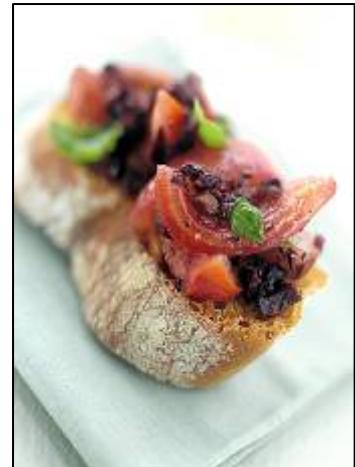
Fruchttarte
Cheese Cake
Obstspieß natur
Obstspieß im Schokoladenkleid
Brownie
Creme Brûlée
Jahreszeitliches Fruchtmousse im Schokocup
Mini Muffin
Mini Donut
Marmoriertes Schokomousse
Panna Cotta mit Himbeercoulis
Tiramisu



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	36,00 €
Grauburgunder „Oberbergener Bassgeige“, Baden	28,00 €
Spätburgunder „Oberbergener Bassgeige“, Baden	37,00 €
Malayendrink Cocktail	7,50 €



Potsdamer Platz Special - 3 Tage Vorbestellung

Sandwiches

Vegetarisches Wallnuss sandwich 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 verstehen sich inkl. MwSt und zzgl. Lieferung, Servicematerial, Personal und sonstigem benötigtem Equipment.
Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Sie.

TASTE

FEEL

SMELL

LISTEN

SEE

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

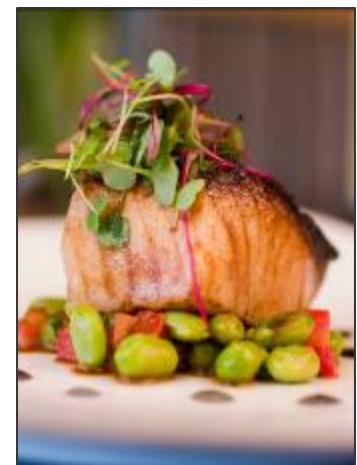
Laugengebäck mit Landschinken und Gewürzgurke
Panini mit Rauke, Parmesan und getrockneten Tomaten
Mini Muffins mit Schokolade
Obst Tarte
Süß gefüllte Croissants
Bircher Müsli im Glas
Obstsalat im Glas

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

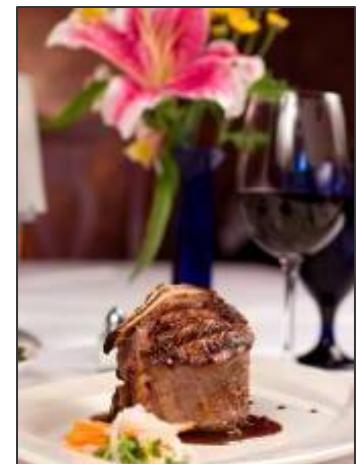
Orangen-Mandel Panna Cotta mit Früchte-Mix

Feigenmascarpone

Maracuja-Flammerie

Patisserie-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 Brûlée 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-Möhren-Morchselgemüse 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 Schinkenkacker zu Wahl

"Ketwurst" im Brötchen
Jägerschnitzel mit Letscho und gebackenen Kartoffeln
Havelzander unter der Dillkruste auf Schmorgurke mit Schnittlauchreis
Frikassee von der Pouarde mit Champignons, Spargel und Flusskrebsen
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 Flusskrebsen
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

Confierter 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 Emilion, 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 verstehen 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 Werkstage vor der Veranstaltung, in Schriftform vorliegen.