

Veranstaltungsmappe



Fingerfood

Fingerfood-Auswahl

kalt & warm

Vegetarisch

2 gefüllte Datteln mit Mascarponecreme, <i>kalt</i>	2,20 €
Ziegenkäsepraline mit Aprikosen und Mandeln, <i>kalt</i>	2,40 €
Gurken-Tomaten-Törtchen mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln, <i>kalt</i>	2,40 €
Gemügesticks mit Dip, <i>kalt</i>	2,80 €
Tomate-Mozzarella-Spieß, <i>kalt</i>	2,80 €
Brokkolitorte mit Mandeln, <i>warm</i>	1,80 €
Lauch-Tomatenquiche mit Mozzarella, <i>warm</i>	1,80 €
Mini-Frühlingsrolle mit Chilidip, <i>warm</i>	2,20 €

Fisch

Scampi auf Mangocreme, <i>kalt</i>	3,00 €
Tatar von Matjes und Rote Bete auf Pumpernickel mit Apfel-Meerrettich-Schmand, <i>kalt</i>	3,00 €
Wrap-Röllchen vom Lachs mit Crème fraîche, <i>kalt</i>	3,00 €
Garnele im Kokosmantel, <i>warm</i>	3,00 €

Fleisch

2 Berliner Mini-Buletten (je ca. 40 g), <i>kalt/warm</i>	2,40 €
Mini-Schnitzel (ca. 50 g), <i>kalt/warm</i>	2,40 €
2 Backpflaumen im Speckmantel, <i>warm</i>	2,40 €
Saté-Spieß mit Erdnusssauce, <i>warm</i>	2,40 €
2 Knusper Hähnchenflügel, <i>warm</i>	2,40 €
Lammbulettenspieß, <i>warm</i>	2,40 €

Mindestabnahme: 20 Portionen pro Sorte



Kanapee

Kanapee- Auswahl

*Baguettescheibe aus Weizenmehl bunt garniert
(Vollkorn- oder Mehrkornmehl auf Anfrage) belegt mit:*

Vegetarisch

Camembert	2,20 €
Frischkäse und Rucola	2,40 €
Bergkäse	2,40 €
Mozzarella, Tomate und Pesto	2,40 €
Ziegenfrischkäse mit getrockneter Tomate	2,60 €

Fisch

Matjesfilet mit Ei ² ,	2,80 €
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Schmand	2,80 €
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf	2,80 €
Rauchforelle mit Meerrettich	2,80 €

Fleisch

Mailänder Salami	2,40 €
Prosciutto	2,40 €
Marinierte Hähnchenbrust	2,80 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Kräutern	3,20 €
Parmaschinken mit Melone	3,40 €
Geräucherte Entenbrust mit Honigsenf	3,40 €
Roastbeef mit Senfbutter	3,40 €

Mindestabnahme: 20 Stück pro Sorte



Brötchen

Halbe belegte Brötchen- Auswahl

helle Brötchen / dunkle Brötchen + 0,10 €, bunt garniert und belegt mit:

Vegetarisch

Schnittkäse	2,20 €
Frischkäse mit Frühlingszwiebeln	2,20 €
Brie	2,20 €
Eiersalat mit Schnittlauch	2,20 €

Fisch

Rauchlachs mit Honig-Senf	2,80 €
Forellenfilet mit Meerrettich	2,80 €
Herings-Dill-Salat	2,80 €

Fleisch

Hähnchenbrust	2,20 €
Gekochter Schinken	2,20 €
Schwarzwälder Schinken	2,20 €
Kasseler	2,20 €
Salami	2,20 €
Thüringer Zwiebelmett	2,20 €

Mindestabnahme: 20 Stück pro Sorte



Suppen

Suppen Auswahl

200ml (Menge für eine Suppentasse)/pro Portion inklusive Brot oder Baguette

Vegetarisch

Alt-Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran	3,00 €
Samtsuppe von Möhren und Orangen mit Ingwer	3,00 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum	3,00 €
Rote Linsensuppe	3,00 €
Spargelcremesuppe	3,30 € *
Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	3,30 € *
Chili sin Carne	3,30 €

Fleisch

Soljanka	3,40 €
Schultheisser Linsensuppe mit Knacker	3,40 €
Berliner Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben	3,40 €
Currycremesuppe mit Hühnchen	3,40 €
Chili con Carne	3,60 €
Tom Kha Gai (Hühnersuppe mit Kokosmilch)	3,60 €
Gulaschsuppe	3,60 €

Mindestabnahme: 20 Stück pro Sorte

* Die mit einem Sternchen markierten Speisen gibt es nur saisonbedingt.



Salat & Obst

Salat & Obst- Auswahl

im Gläschen/pro Portion

Obst der Saison Tagespreis pro Stück	
Obstplatte mit geschnittenem Obst der Saison für 10 Personen	24,00 €
Antipasti (eingelegte Aubergine, Zucchini, Paprika, ...), ca. 80 g	3,00 €
Gurkensalat mit Joghurt und Dill, ca. 100 g	1,80 €
Couscous-Salat, ca. 80 g	2,40 €
Berliner Kartoffelsalat mit Gurke und Apfel, ca. 100 g	1,80 €
Waldorfsalat mit Orangenfilets und Walnüssen, ca. 80 g	2,40 €
Fenchel-Orangen-Salat, ca. 80 g	2,40 €
Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten und Kräutern, ca. 80 g	3,00 €
Roter Linsensalat mit Schafskäse, ca. 100 g	3,00 €

Mindestabnahme: 20 Portionen pro Sorte



Süßes

Süße Auswahl, Backwaren

Kleingebäck

3 Mini-Laugengebäck	2,10 €
Mini-Croissant	1,20 €
Mini-Plunderteilchen	1,20 €
Mini-Berliner	1,20 €
Muffin	1,80 €
Donut	1,80 €
Mini-Eclair	1,80 €

Blechkuchen

Butterkuchen	2,20 €
Butterkuchen mit Streusel	2,70 €
Kirschkuchen mit Streusel	2,70 €
Apfelkuchen mit Streusel	2,70 €
Pflaumenkuchen mit Streusel	2,70 €
Russischer Zupfkuchen	2,70 €
Mohn-Streusel-Schnitte	2,70 €
Rübli-Schnitte	2,70 €

Dessert

im Gläschen / pro Portion

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce	2,20 €
Buttermilchmousse mit Beeren	2,20 €
Vanillepudding	2,20 €
Schokoladenpudding	2,20 €
Crème brûlée	2,70 €
Rosmarincreme	2,70 €
Bayerische Creme mit Beerenspiegel	2,70 €
Mousse au Chocolat	2,70 €
Panna cotta mit Fruchtspiegel	2,70 €

Mindestabnahme: 20 Stück pro Sorte

Torten auf Anfrage





Buffet

Auswahl

Buffet I

Möhren-Ingwersüppchen^{l, G}

Salat von Chicorée- und Apfelspalten mit Bluemaster^G

Feiner Nudelsalat mit Zucchini und sonnengetrockneten Tomaten in Pesto^{4, 8, A, C, G, H}

Feldsalat mit gerösteten Mandeln und Honig-Senfmarinade^{C, H, J}

Hähnchenbrust im Parmesan-Ei-Mantel an Tomatensauce und Basilikumnudeln^{A, C, I, G}

Schweinerücken mit Kräuterkruste, Bratensauce,

Saisongemüse, dazu Rosmarinkartoffeln^{A, C, I, G}

Lachsmedaillon auf geraspeltem Kohl an Zitronensauce^{A, D, I, G}

Kartoffelgnocchi in Rahmsauce mit Spinat und Kürbis^{A, C, I, G}

Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter und Frischkäse^{A, G}

Preiselbeercharlotte^{A, C, G}

Panna cotta mit Bratapfelfüllung^{C, G, H}

29,50 € pro Person

Buffetauswahl ab 25 Personen



Buffet

Auswahl

Buffet II

Berliner Kartoffelsuppe ^{G,I}

Partybulette mit Mixed Pickles ^{4,6,8,J}

Kasseler auf Krautsalat ^{9,I,J}

Nudelsalat mit Mais und Paprika in Joghurtcreme ^{6,8,G}

Kürbis-Linsensalat ^{4,6}

Auswahl an Bismarckhering, Rollmops und Bratheringsröllchen ^{4,6,8,J}

Senfgurken, Sticks von Spreewaldgurken ^{4,6,8,I}

Jungschweinrücken mit Bratensauce ^{I,J}

Zandermedaillon „Spreewälder Art“ ^{A,J}

Buntes Gemüse der Saison ^I

Kartoffeln

Reis

vegetarisch

Gemüsefrikadelle mit Käsesauce ^{5,10,A,C}

Brot- und Brötchenauswahl ^A

Butter

Beerengrütze mit Vanillesauce ^{3,5,6,8,C,G}

Schokoladenmousse mit Pfirsichmark ^{3,4,6,C,G}

29,50 € pro Person

Buffetauswahl ab 25 Personen



Buffet

Auswahl

Buffet III

Gerösteter Kürbis, mariniert mit Cranberry-Vinaigrette
Aromatischer Wacholderschinken mit Honiglack^{2, 4, 5}
Zupfsalat mit Aprikosen, Pflaumen, Ziegenkäse und Mandeln
mit Balsamico-Dressing^{G, H}

Knusprige Ente^I
Schweinekrustenbraten^{I, J}
Rotkraut
Rahmwirsing^{A, G}
Brezenknödel^{A, C, G, I}
Gefüllte Kartoffelknödel^{A, C, G}

vegetarisch

Bunte Gemüsepfanne mit Chili-Orangensauce und Kartoffelwürfel^{G, I}

Bergkäse mit Feigen und Nüssen^{G, H}
Brotauswahl mit Fassbutter und Schmalz^{A, G}

Bratapfel, gefüllt mit Mandeln und Rosinen, Vanillesauce^{C, G, H}
Lebkuchen-Tiramisu^{A, C, G}

30,00 € pro Person

Buffetauswahl ab 25 Personen



Buffet

Auswahl

Buffet IV

Roastbeef mit süß-saurem Gemüsecocktail ^{I, J}
Ziegenkäsepralinen mit Aprikosen ^G

Geschmorter Hirschgulasch mit Preiselbeeren ^{A, G, I}
Geflügelröllchen mit Pilzen ^{C, G}
Speck-Rosenkohl ^{4, 5}
Schupfnudeln ^{A, C, G}
Kürbisauflauf ^{A, C, G}

vegetarisch

Wirsing-Kartoffelkuchen mit Karottenkruste ^{A, C, G, H}

Rotkohl-Apfelsalat mit Meerrettichdressing
Bunter Speckkartoffelsalat mit Schnittlauch ^{2, 4, 5, J}
Feldsalat mit Feigen und Zitronen-Vinaigrette ^J

Überraschungen aus der Käserei ^G
Nussbrot und Mini-Brötchen ^A
Butter

Spekulatiusmousse mit Rumfrüchten ^{A, C, G}
Lebkuchen-Tiramisu ^{A, C, G}

30,00 € pro Person

Buffetauswahl ab 30 Personen



Buffet

Auswahl

Buffet V

Räucherlachs mit Limonenmarinade^{3, 8, D}
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Balsamico
Mozzarella mit Tomate und Pesto^{G, H}
Geräuchertes aus Parma mit Honigmelone^{4, 5}

Schweinefilet im Salbei-Schinkenmantel^{4, 5, I}
Geschmorte Lammkeule in Thymian,
Bohnenröllchen und Kartoffelauf^{A, C, G, I}
Rigatoni mit Oliven, Kapern und Artischocken^{1, 4, 9, 10, I}

Rucolasalat mit Nussdressing und Pinienkernen^H
Italienischer Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten^{8, A}
Fenchel-Karottensalat mit Pfeffer-Honigmarinade

Italienische Käseauswahl mit Weintrauben^G

Ciabatta, Focaccia und Olivenbrötchen
Butter^{A, G}

Profiteroles^{A, C, G}
Panna cotta mit Fruchtmark^G

32,50 € pro Person

Buffetauswahl ab 25 Personen

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Glashäger Mineralwasser

Glasflasche, classic, medium, still	0,25 l	1,50 €
Petflasche, classic, medium, still	1,0 l	2,20 €

Limonade

Coca Cola, Fanta, Sprite, Glasflasche	0,2 l	1,70 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Petflasche	1,0 l	4,20 €

Bauer Saft

Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Fruchtsaft, klar 100%, Glasflasche		
Apfel- oder Orangensaft	1,0 l	6,50 €
Fruchtsaft, trüb/klar 100%, Glasflasche		

Fair gehandelter Kaffee von GEPA

Pro Tasse		1,30 €
Kanne mit 10 Tassen		13,00 €
Pumpkanne mit 14 Tassen		18,20 €

Eilles Tee von Darboven

Pro Tasse		1,10 €
Kanne mit 10 Tassen		11,00 €

Alkoholische Getränke

Flaschenbier

Bitburger Pils	0,33 l	3,00 €
Bitburger Drive, alkoholfrei	0,33 l	2,80 €

Bitburger Bier vom Fass

	30 l	230,00 €
inkl. Zapfanlage und CO2	50 l	370,00 €



Weine

Flaschenweine

Weißwein

Oestricher Gottesthal 1,00 l 16,00 €
 Rheingauer Riesling, Q. b. A.
 Weingut Abel
 trocken, halbtrocken, Flasche

Oestricher Klosterberg 0,75 l 17,00 €
 Riesling, Q. b. A.
 Weingut Abel
 trocken, Flasche

Harxheimer Grauburgunder 0,75 l 17,00 €
 Weingut Steigerhof
 trocken, Flasche

Rotwein

Harxheimer Dornfelder 0,75 l 15,00 €
 Weingut Steigerhof
 trocken, Flasche

Spätburgunder aus dem Rheingau 0,75 l 20,50 €
 Weingut Abel
 trocken, Flasche

Roséwein

Harxheimer Lieth 0,75 l 15,00 €
 Cabernet Sauvignon Blanc de Noir
 Weingut Steigerhof
 trocken, Flasche

Schaumwein

Prosecco Frizzante Italia 0,75 l 16,00 €
 trocken, fruchtig, Flasche

Sekt „Zekt“ 0,75 l 17,00 €
 trocken, halbtrocken, Flasche

Gerne ergänzen wir das Getränkesortiment nach Ihren Wünschen.



Philosophie

Unternehmensphilosophie

Die **kierküchen gmbh** setzt vorwiegend auf regional-saisonale Küche, weil

- Nähe die beste Garantie für Qualität ist,
- nur Saisonware tatsächlich frisch ist,
- die vielfältige Landwirtschaft der Region erhalten bleibt,
- regionale Produkte klimafreundlich produziert und transportiert werden.

* Die mit einem Sternchen markierten Speisen gibt es nur saisonbedingt.

In unseren Restaurants bieten wir Ihnen täglich wechselnde Tagesgerichte, Snacks und Kaffeespezialitäten an. Bei uns genießen Sie ausschließlich fair gehandelten Kaffee von GEPA, einem der führenden Fair-Trade-Anbieter. Wenn wir Einweggeschirr verwenden, bevorzugen wir kompostierbare Produkte.

Personal

Unser Service- und Küchenpersonal übernimmt alle Aufgaben rund um Ihren Catering-Auftrag. Dazu gehören der Aufbau und Abbau sowie Koordinierung, Organisation von Anlieferung und Abholung, Abräumservice, Buffetbetreuung oder die Bedienung der Gäste. Es ist eine Mindesteinsatzzeit von 6 Stunden erforderlich. Wir berechnen Ihnen für eine Servicekraft 30,00 € und für eine*n Koch*Köchin 40,00 € pro Stunde. Serviceanleiter auf Anfrage.

Reine Aufbaukosten bis 50 Personen beträgt 30,00 €.

Fahrtkosten

Die Fahrtkosten beinhalten nur die Anlieferung und Abholung in Berlin und werden wie folgt berechnet:

bis	50 Personen	50,00 €
ab	50 bis 100 Personen	100,00 €
ab	100 Personen	ab 150,00 €

Catering im Umland von Berlin/Brandenburg auf Anfrage.

Equipment

Die Liste für Equipment erhalten Sie separat.





AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Vorrang

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall mit uns vereinbart wurden.

Preise - Zahlung - Inkasso - Gültigkeit

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen. Eine Zahlung gilt erst als erfolgt, wenn die kiezküchen gmbh über den Betrag verfügen kann.

Lieferung/Abholung

Die Anlieferung erfolgt immer hinter die erste ebenerdige und mit einem Servicewagen erreichbare Tür. Bitte prüfen Sie die Liefersituation vor Ort und teilen Sie uns Einschränkungen mit. Die kiezküchen gmbh ist berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten, wenn die Lieferung aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund von Ereignissen, die die kiezküchen gmbh nicht zu vertreten hat, wesentlich erschwert oder unmöglich ist. Wir bemühen uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Für die Abholung des Equipments bitten wir Sie, alle Mietsachen verladefertig in den passenden Kisten und Gläseracks verpackt an der Beladestelle hinter der ersten Tür zu ebener Erde bereitzustellen.

Stornierung

Bei Stornierung erteilter Aufträge mit einer Frist von mehr als 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir 50 % des Auftrages. Bei Stornierung erteilter Aufträge mit einer Frist von 7 oder weniger Tagen vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor, bis zu 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Änderungen

Geringfügige Änderungen unseres Buffet- und Speisenangebotes können saison- oder qualitätsbedingt auftreten. Geringfügige Abweichungen des Mietgeschirrs berechtigen nicht zur Beanstandung.

Mängel

Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Ansonsten gilt die Ware als angenommen und der volle Preis ist zu entrichten. Geschirr-, Besteck- und Gläserteile sind maschinengeschwungen und nicht handpoliert. Eventuelle Tropfränder sind in Kauf zu nehmen und gelten nicht als Mangel.

Schadenersatz

Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadenersatz verpflichtet, wenn uns oder einem leitenden Mitarbeiter Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit als Schadensursache nachgewiesen werden kann. Gibt der Kunde die Mietsachen nicht oder beschädigt zurück, so ist er zum Schadenersatz verpflichtet.

Mietpreis – Mieteinheit – Übergabe/Rückgabe

Alle Mietpreise verstehen sich ohne Auf- und Abbauleistungen. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mietzeit verpflichtet. Bei verspäteter Rückgabe muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

Vertragszweck

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz der kiezküchen gmbh. Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar und mittelbar ergebenden Streitigkeiten ist Berlin.

Mit der Annahme des Angebots erhalten Sie automatisch unseren Newsletter, den Sie jederzeit wieder abbestellen können. Sie haben jederzeit das Recht auf unentgeltliche Auskunft über Ihre gespeicherten personenbezogenen Daten, deren Herkunft und Empfänger und den Zweck der Datenverarbeitung sowie ein Recht auf Berichtigung, Sperrung oder Löschung dieser Daten. Hierzu sowie zu weiteren Fragen zum Thema personenbezogene Daten können Sie sich jederzeit unter datenschutz@bildungsmarkt.de an uns wenden.

kiezküchen gmbh, Nordendstraße 50, 13156 Berlin

Stand 12/2020

Tel.: 030 485 223 55 | Fax: 030 485 223 50 | kiezkuechen@bildungsmarkt.de | www.kiezkuechen-catering.de

Amtsgericht Charlottenburg | HRB 41021 | Geschäftsführung: Uta Barth, Imke Tomschegg

USt.-IdNr.: DE 163669892 | Alle Rechte sowie Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Hinweise

Lebensmittel

ZUSATZSTOFFE

- 1 koffeinhaltig
- 2 chininhaltig
- 3 Aromastoffe
- 4 Säuerungsmittel
- 5 mit Farbstoff
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 8 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 9 mit Konservierungsstoff Nitritpökelsalz
- 10 mit Antioxidationsmittel
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 geschwefelt
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 mit Phosphat

ALLERGENE

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)
- B Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- M Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse