

Cateringmappe 2024



Cateringmappe 2024

Speisen und Getränke



Canapés

Ab 10 Stück pro Sorte oder im Paket

Fleisch

Pastrami mit Coleslaw, A G 2	2,90 €
Serrano-Schinken mit Melone, A G 2	2,90 €
Gebeizte Hähnchenbrust mit Orangencreme, A G	2,90 €
Mailänder Salami mit Cornichon, A G 6	3,20 €

Fisch

Heringshäckerle, A D G	3,00 €
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich oder Honig-Senf, A D G I J	3,00 €
Forellentatar mit geräucherter Forelle, A D G	4,50 €
Meerrettich, Gurke und Dill (ab 30er Platte bestellbar)	

Vegetarisch/Vegan

Hummus-Aufstrich, A G vegan	2,50 €
Paprika-Linsen-Aufstrich, A G M vegan	2,50 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, A G	2,80 €
Frischkäse mit Frühlingszwiebeln, A G	2,50 €
Käsevariation bunt garniert, A G	3,20 €
Gegrilltes Gemüse mit Pesto, A G H	2,90 €



Kiezschnitten

Halbe helle Brötchen, A

Mindestabnahme pro Sorte: 10 halbe belegte Brötchen

Vollkornschnitte mit Aufschlag

0,10 €

Vegetarisch/Vegan

Scheiben von frischem Bauernkäse, A G

2,50 €

Frischkäse mit Frühlingszwiebeln, A G

2,50 €

Rügener Weichkäse, A G

2,50 €

Ei vom Freilandhuhn, A C G

2,50 €

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, A **vegan**

2,50 €

Fisch

Gebeizter Lachs mit Meerrettich oder Honig-Senf, A D J

3,00 €

Fleisch

Salami (Variation), A G 5

2,80 €

Hähnchenbrust, A G

2,80 €

Gekochter Schinken, A G 4 5

2,80 €

Serrano Schinken, A G 4

3,00 €

Bauernschinken, A G

2,80 €

Mortadella, H

2,80 €

Zwiebelmett, 9

2,80 €



Salate im Gläschen

Ab 10 Gläschen pro Sorte bestellbar

Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Salatgurke, Ei und Apfel, C 4 8	25,00 €
Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse (ca. 70 g), C G	37,00 €
Tomate-Mozzarella-Salat mit Rucola-Pesto, G H	35,00 €
Coleslaw, I 4 8	29,00 €
Eiersalat, C G J	35,00 €
Heringssalat, D	45,00 €
Fleischsalat, G	35,00 €
Budapester Salat, 5 6	35,00 €

Vegan

Kartoffelsalat mit Frühlingslauch, Gewürzgurke und Essig-Öl-Marinade, I 4	25,00 €
Bulgursalat mit frischer Petersilie (ca. 70 g), A I	25,00 €
Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten (ca. 80 g), A H	25,00 €
Italienischer Brotsalat (Panzanella), A	35,00 €

Unser Angebot für 20 Salate

48,00 €

Gebäck

Brezeln ab 20 Stück bestellbar

Große Laugenbrezel mit Salz, A	60,00 €
Laugenbrezel mit Butter, A G	70,00 €
Frischkäse-Schnittlauch-Brezel, A G	90,00 €



Suppenküche

Ab 10 Personen/Teller ca. 300 ml
Inklusive Suppentopf und Ausgabegeschirr

Vegetarisch/Vegan

Kichererbsensuppe mit Kokosmilch, vegan	40,00 €
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, G	40,00 €
Tomatensuppe vegan	40,00 €
Chili sin Carne mit roten Linsen, vegan	40,00 €

Fleisch

Berliner Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben, G 4 5 auf Anfrage auch vegetarisch oder vegan	60,00 €
Linseneintopf mit Knackwurstscheiben, 6 8	60,00 €
Kessulgulasch mit Rindfleisch, 4 8	70,00 €
Bauerntopf mit Hackfleisch,	60,00 €
Chili con Carne,	65,00 €

Gebäck

Brotkorb ab 10 Personen mit Laugenkonfekt, Olivenbrötchen und Baguette, A	35,00 €
--	---------



Fingerfood

Vegetarisch/Vegan

Mini-Wrap mit Käse und Paprika, A G	(15er Platte)	26,00 €
Mini-Wrap mit Tomatencreme, Rucola und Mozzarella, A G	(15er Platte)	26,00 €
Falafel mit Hummus, Minz-Joghurt und Pita Brot, A C G	(20er Platte)	17,50 €
Mini-Quiche mit Ricotta und Blattspinat, A C G	(24er Platte)	40,00 €
Mini-Burger mit Gemüse-Patty und Coleslaw, A I 8 vegan	(10er Platte)	75,00 €

Fleisch

Berliner Mini-Buletten, A C J	(20er Platte)	19,95 €
Mini-Wrap mit Curryfrischkäse, gebratenen Hähnchenstreifen, Frühlingslauch und Eisbergsalat, A G H	(15er Platte)	28,50 €
Mini-Wrap mit Pulled Pork, Sour Cream, roten Zwiebeln, Mais und Eisbergsalat, A G	(15er Platte)	28,50 €
Mini-Burger mit Rindfleisch und Coleslaw, A	(10er Platte)	85,00 €

Fisch

Mini-Wrap mit Frischkäse und hausgebeiztem kaltem Lachs, A C D	(15er Platte)	42,00 €
Mini-Rösti mit gebeiztem Lachs und hausgemachter kalter Honig-Senf-Sauce, A C D J	(15er Platte)	42,00 €
Forellentatar mit geräucherter Forelle, Dill, Meerrettich und Gurke, 0 9	(30er Platte)	90,00 €



Desserts

Ab 10 Gläschen bestellbar

Himbeer-Mascarpone Dessert, G	35,00 €
Erdbeer-Mascarpone Dessert, G	35,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce, C G	40,00 €
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce, G	35,00 €
Mousse au Chocolat, C G H	40,00 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce, C G H	35,00 €
Mundobst	35,00 €

Kleines Gebäck und Obst

Kleines Minigebäck und Mundobst ab 20 Stück pro Sorte bestellbar

Mini-Plunderteilchen, A C H	36,00 €
Mini-Berliner, A C	36,00 €
Donut, A C	43,20 €
Muffin, A C	48,00 €
Blechkuchen der Saison, ab 10 Stück bestellbar auf Anfrage auch vegan 🌿	30,00 €
Sweetplatte für 10 Personen mit Mundobst und Mini-Gebäck	40,00 €



Hauptgerichte

Ab 20 Essen/sortenrein bestellbar, darüber hinaus in Fünferschritten bestellbar

Vegetarisch/Vegan

Paprikaschote mit Gemüse-Bulgur, gefüllt mit gratiniertem Hirtenkäse und Joghurt-Minz-Dip, A G I	14,00 €
Ofen-Gnocchi in Salbei-Butter mit konfierten Kirschtomaten, A C G	13,00 €
Pasta mit Linsenbolognese und gehobeltem Hartkäse, A G I M	13,00 €
Pasta Verdure mit saisonalem Gemüse, A I vegan	13,00 €
Orientalisches Gemüsecurry mit Kokosmilch, Koriander und Basmatireis, A I vegan	14,00 €
Chili sin Carne mit roten Linsen und Reis, I vegan	13,00 €



Hauptgerichte

Fleisch

Fleisch- und Wurstprodukte aus nachhaltiger Tierhaltung

Bulette vom Schwein mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln, A C G 2 4 5	13,00 €
Kasseler Nacken mit Kümmeljus, Apfel-Sauerkraut und Kartoffeln, A G 5	13,00 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Rotkohl und Kartoffelklößen, A J 4 5 8	14,50 €
Ofengebackener Schweinebraten mit Schwarzbiersauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin, G	14,00 €
Pasta Bolognese mit gehobeltem Hartkäse, A G I	13,00 €
Hähnchencurry mit Basmatireis, I	13,50 €
Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt auf Tomatensauce und Reis, A C	13,00 €
Chili con Carne mit Reis, I	13,00 €


Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf Spitzkohl und Belugalinsen, A D	16,00 €
Pasta mit 5 Stk. gebratenen Garnelen und Zucchinistreifen, A B	15,50 €
Sahnehering mit Pellkartoffeln, D G	13,00 €



Variationen/Pakete

Paket 1

Für 10 Personen **vegetarisch** 

230,00 €

Canapés

Canapé mit Hummus-Aufstrich, A G

Canapé mit Tomate und Mozzarella, A G

Canapé mit gegrilltem Gemüse, A G

Salate im Gläschen

Bulgursalat, A

Pasta-Salat, A

Fingerfood

Mini-Wrap mit Tomate, Rucola und Mozzarella, A G

Falafel mit Hummus, A

Mini-Quiche, A G

Brotkorb und Dip

Laugengebäck und Baguette, A

Frischkäse und Hummus-Dip, G



Variationen/Pakete

Paket 2

Für 10 Personen mit Fleisch und Fisch

285,00 €

Canapés

Canapé mit Pastrami, A

Canapé mit Serranoschinken, A

Canapé mit Mailänder Salami, A

Salate im Gläschen

Kartoffelsalat mit Mini-Bulette, A C J

Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse, G

Fingerfood

Mini-Wrap mit Tomate, Rucola, Mozzarella und Falafel mit Hummus, A C J

Mini-Wrap mit Curryfrischkäse und Hähnchenstreifen, A G

Mini-Wrap mit Pulled Pork, Sour Cream und Zwiebel, A G

Mini-Rösti mit gebeiztem Lachs und Honig-Senf, A D J

Brotkorb und Dip

Laugengebäck und Baguette, A

Frischkäse und Feta-Creme, G



Erweiterungen

Dips

Eine Schüssel für 10 Personen

Hummus-Dip, K	25,00 €
Knoblauchcreme	25,00 €
Feta-Creme, G	20,00 €
Scharfer Frischkäse-Dip, G	20,00 €
Avocado-Creme	25,00 €
Auberginen-Dip, G	25,00 €
Oliven-Schafskäse-Dip, G 5	25,00 €

Salate

Eine Schüssel für 10 Personen

Eiersalat, C G J	35,00 €
Heringssalat, D	45,00 €
Fleischsalat, G	35,00 €
Budapester Salat	35,00 €

Gebäck

Brezeln ab 20 Stück bestellbar

Große Laugenbrezel mit Salz, A	60,00 €
Butter-Laugenbrezel, A G	70,00 €
Brezel mit Frischkäse und Schnittlauch, A G	90,00 €





Buffet-Auswahl

Buffet Vegetarisch

Vorspeisen

Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse im Gläschen, G

Tomate-Mozzarella mit Pesto, G H

Falafel auf Bulgursalat, A

Warme Gerichte

Orientalisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis

Mit Bulgur und Hirtenkäse gefüllte Paprikaschote auf fruchtiger Tomatensauce, A G

Pasta mit Linsenbolognese und gehobeltem Hartkäse, A G

Gemischter Brotkorb mit drei Dip-Sorten, A G

Dessert

Mousse au Chocolat, C G

Panna Cotta, G

Obstplatte der Saison

32,50 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen

Erweiterungen zum Veganen Buffet

Salate

Sesam-Nudelsalat mit Räuchertofu im Gläschen, A F K

Kartoffelsalat mit Mini-Gemüse-Bulette, C F J

Gegrilltes Gemüse

Warme Gerichte

Chili sin Carne, I

Frühlingsrollen/Sommerrollen, A G

Brotkorb mit zwei Dips

Dessert

Zitronenkuchen, A

32,50 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen

Buffet Berlin

Vorspeise

Berliner Kartoffelsuppe (Wiener Wurstscheiben extra), 9

Salate

Berliner Kartoffelsalat mit kleiner Bulette im Glas, A C 7

Nudelsalat mit Mayonnaise und Kochschinkenstreifen, A 9

Häckerle im Gläschen, D

Warme Gerichte

Berliner Currywurst in hausgemachter Currysauce und Kartoffelecken

Geschmorter Kasseler Nacken mit Kümmeljus, Apfelsauerkraut

und Petersilienkartoffeln, 9

Brotkorb und Dip

Dessert

Berliner Grütze mit Vanillesauce, C G

Vanillepudding mit Schokoladensauce, G H

30,00 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen



Buffet Mediterran

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Aceto Balsamico

Mozzarella mit Tomate und hausgemachtem Pesto, G H

Rucolasalat mit kleinen Rispentomaten, Balsamico und Hartkäse, G

Pasta-Salat mit sonnengetrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen, A

Italienischer Brotsalat (Panzanella), A

Warme Gerichte

Pasta Verdura mit kleinen Tomaten und Parmesan, A G

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus, I

Bohnenröllchen und Kartoffelgratin, G

Brot und Käse

Ciabatta, Focaccia und Olivenbrötchen, A

Dessert

Tiramisu, A C G H

Panna Cotta mit Fruchtmarmelade, G

40,00 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Glashäger Mineralwasser

Glasflasche, classic, medium, still	0,25 l	2,00 €
PET-Flasche, classic, medium, still	1,0 l	4,50 €

Limonade

fritz-kola, 1 5	0,33 l	3,50 €
fritz-kola ohne Zucker, 1 3 5 6 7	0,33 l	3,50 €
fritz-bio Apfelschorle, 5	0,33 l	3,50 €
fritz-bio Rhabarbersaftschorle, 5	0,33 l	3,50 €
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunderlimonade, 5	0,33 l	3,50 €
fritz-kola Mischmasch (Kola + Orange), 1 5 10	0,33 l	3,50 €

Bauer Saft

Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Fruchtsaft, klar 100% in der Glasflasche		
Apfel- oder Orangensaft	1,0 l	9,00 €
Fruchtsaft, trüb/klar 100% in der Glasflasche		

Warme Getränke

Kaffee

Fair gehandelter Kaffee von GEPA, 1 Kanne mit 10 Tassen		16,00 €
--	--	---------

Tee

Eilles Tee von Darboven Kanne mit 10 Tassen		11,00 €
--	--	---------





Alkoholische Getränke

Flaschenbier

Bitburger Pils	0,33 l	3,50 €
Bitburger Drive, alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Bitburger Bier vom Fass 30 l inkl. Zapfanlage und CO2		230,00 €

Flaschenweine

Weißweine

Oestricher Klosterberg Riesling, Q. b. A. Weingut Abel, trocken	0,75 l	22,50 €
Harxheimer Grauburgunder Weingut Steigerhof, trocken	0,75 l	22,50 €

Rotweine

Harxheimer Dornfelder Weingut Steigerhof, trocken	0,75 l	22,50 €
Spätburgunder aus dem Rheingau Weingut Abel, trocken	0,75 l	26,00 €

Roséwein

Harxheimer Lieth Cabernet Sauvignon Blanc de Noir Weingut Steigerhof, trocken	0,75 l	22,50 €
---	--------	---------

Schaumweine

Prosecco Frizzante Italia trocken, fruchtig	0,75 l	21,00 €
Riesling Sekt Weingut Abel Rheingau / trocken	0,75 l	33,00 €

Aroma- und 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, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazi, Macadamianüsse und Queensland Nüsse 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 Sulfite 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



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 zugrundeliegenden 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.

Hinweise

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei reiner Anlieferung und nach Übergabe der Speisen an Sie, aufgrund der HACCP-Hygiene-Verordnung, eine Haftung ausgeschlossen ist.

Wir möchten noch darauf hinweisen, dass das Buffet nach Eröffnung aufgrund der HACCP-Hygiene-Verordnung und der damit verbundenen Pflicht zur Einhaltung der Kühlkette, nach 2 Stunden abgebaut werden muss.

Stornierung

Bei vorliegender Bestätigung des*der Kund*in bis 7 Tage vor Veranstaltung berechnen wir 50 % des Auftragswertes.

Unter 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor, bis zu 80 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Änderungen

Geringfügige Änderungen unseres Buffet- und Speisenangebotes können saisonal- 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 maschinengeschützt und nicht handpoliert. Eventuelle Tropfränder sind in Kauf zu nehmen und gelten nicht als Mangel.

Schadenersatz

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

Regelungen bei Pandemien / CoVid-19

Die Durchführung der Veranstaltung ist maßgeblich von der zu diesem Zeitpunkt gültigen Infektionsschutzverordnung abhängig.

Wollen Sie aufgrund der pandemiebedingten Verschärfungen nicht mehr unsere Leistungen in Anspruch nehmen, kontaktieren Sie uns bitte 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn und fragen Sie nach einer Lösung.

Mietpreis – Mieteinheit – Übergabe / Rückgabe

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

Vertragszweck

Der*die Kund*in 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.

Stand 02/2024

Tel.: 030-48522355 | Fax: 030-48522350 | kiez kuechen@bildungsmarkt.de | kiez kuechen-catering.de
Amtsgericht Charlottenburg | HRB 41021 | Geschäftsführung: Dr. Judith Aust, Uta Barth | USt.-IdNr.: DE 163669892
Alle Rechte sowie Irrtümer und Änderungen vorbehalten.