

Cateringmappe 2026



Cateringmappe 2026

Speisen und Getränke

Canapés

Ab 20 Stück pro Sorte oder im Paket

Fleisch

Kochschinken mit Meerrettich, A G 9	70,00 €
Serrano-Schinken mit Melone, A G	70,00 €
Gebeizte Hähnchenbrust mit Orangencreme, A G	70,00 €
Mailänder Salami mit Cornichon, A G 6	77,00 €

Fisch

Heringshäckerle, A D G	72,00 €
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich oder Honig-Senf, A D G J	72,00 €
Geräucherte Forelle, Meerrettich, Gurke und Dill, A D G	84,00 €

Vegan/Vegetarisch

Hummus-Aufstrich, A vegan	60,00 €
Paprika-Linsen-Aufstrich, A vegan	60,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, A G	68,00 €
Frischkäse mit Frühlingszwiebeln, A G	60,00 €
Käsevariation bunt garniert, A G	80,00 €
Gegrilltes Gemüse mit Pesto, A H	70,00 €



Kiezschnitten

Mindestabnahme pro Sorte: 15 halbe belegte Brötchen

Vegan/Vegetarisch

Scheiben von frischem Bauernkäse, A G	45,00 €
Frischkäse mit Frühlingszwiebeln, A G	45,00 €
Rügener Weichkäse, A G	45,00 €
Ei vom Freilandhuhn, A C G	45,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, A G	45,00 €
Hummus-Aufstrich, A vegan	37,50 €
Paprika-Linsen-Aufstrich, A M vegan	37,50 €
Gegrilltes Gemüse mit Pesto, A G H	43,50 €

Fisch

Gebeizter Lachs mit Meerrettich oder Honig-Senf, A D J G	57,00 €
--	---------

Fleisch

Salami (Variation), A G 5	53,00 €
Hähnchenbrust, A G	53,00 €
Gekochter Schinken, A G 5	53,00 €
Serrano Schinken, A G	53,00 €
Bauernschinken, A G	53,00 €
Mortadella, A G H	53,00 €
Zwiebelmett, 9 A G	53,00 €



Salate im Gläschen

Ab 15 Gläschen pro Sorte bestellbar

Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Salatgurke, Ei und Apfel, C G 4 8	45,00 €
Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse, G	66,00 €
Tomate-Mozzarella-Salat mit Rucola-Pesto, G H	63,00 €
Coleslaw, I 4 8	52,00 €
Eiersalat, C G J	63,00 €
Heringssalat, D	75,00 €

Vegan Vegetarisch

Kartoffelsalat mit Frühlingslauch	45,00 €
Gewürzgurke und Essig-Öl-Marinade, I 4	
Bulgur Salat mit frischer Petersilie A I vegan	45,00 €
Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten A H	45,00 €
Italienischer Brotsalat (Panzanella), A vegan	60,00 €

Laugengebäck

Brezeln ab 20 Stück bestellbar

Große Laugenbrezel mit Salz, A	72,00 €
Laugenbrezel mit Butter, A G	84,00 €
Frischkäse-Schnittlauch-Brezel, A G	108,00 €



Fingerfood

Vegan/Vegetarisch

Mini-Wrap mit Käse und Paprika, A G	(15er Platte)	31,50 €
Mini-Wrap mit Tomatencreme, Rucola und Mozzarella, A G	(15er Platte)	31,00 €
Falafel mit Hummus, Minz-Joghurt und Pita Brot, A G	(20er Platte)	21,00 €
Mini-Quiche mit Ricotta und Blattspinat, A C G	(24er Platte)	48,00 €
Mini-Burger mit Gemüse-Patty A I 8 4 vegan	(10er Platte)	50,00 €

Fleisch

Berliner Mini-Buletten, A C J	(20er Platte)	24,00 €
Mini-Wrap mit Curryfrischkäse, gebratenen Hähnchenstreifen, Frühlingslauch und Eisbergsalat, A G H	(15er Platte)	34,00 €
Mini-Wrap mit Pulled Pork, Sour Cream, roten Zwiebeln, Mais und Eisbergsalat, A G	(15er Platte)	35,00 €
Mini-Burger mit Rindfleisch A G I 4	(10er Platte)	60,00 €

Fisch

Mini-Wrap mit Frischkäse und hausgebeiztem kaltem Lachs, A C D	(15er Platte)	51,00 €
Mini-Rösti mit gebeiztem Lachs und hausgemachter kalter Honig-Senf-Sauce, A C D J	(15er Platte)	51,00 €
Forellentatar mit geräucherter Forelle, Dill, Meerrettich und Gurke, D G	(30er Platte)	95,00 €



Suppenküche

Ab 10 Personen ca. 300 ml

Vegan/Vegetarisch

Kichererbsen Suppe mit Kokosmilch, I vegan	48,00 €
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, G vegan	48,00 €
Tomatensuppe mit Creme fraîché vegetarisch	48,00 €
Chili sin Carne mit roten Linsen, I vegan	48,00 €

Fleisch

Berliner Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben, G I 9 auf Anfrage auch vegetarisch oder vegan	70,00 €
Linseneintopf mit Knackwurstscheiben, I 8	70,00 €
Kesselgulasch mit Rindfleisch, I	78,00 €
Hühnertopf mit Kartoffeln I	70,00 €
Chili con Carne, I	78,00 €

Gebäck

Brotkorb ab 10 Personen mit Laugenkonfekt, Olivenbrötchen und Baguette, A 13	42,00 €
---	---------




Desserts

Ab 10 Gläschen bestellbar

Himbeer-Mascarpone Dessert, G	42,00 €
Erdbeer-Mascarpone Dessert, G	42,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce, C G	48,00 €
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce, G	42,00 €
Mousse au Chocolat, C G H	48,00 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce, C G H	42,00 €
Mundobst	48,00 €

Kleines Gebäck und Obst

Kleines Minigebäck und Mund-Obst ab 20 Stück pro Sorte bestellbar

Mini-Plunderteilchen, A C H	44,00 €
Mini-Berliner, A C	44,00 €
Donut, A C	52,20 €
Muffin, A C	58,00 €
Blechkuchen der Saison, ab 10 Stück bestellbar auf Anfrage auch vegan 	36,00 €
Sweetplatte für 10 Personen mit Mund-Obst und Mini- Gebäck	48,00 €



Hauptgerichte

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

Vegan/Vegetarisch

Paprikaschote mit Gemüse-Bulgur, gefüllt mit gratiniertem Hirtenkäse und Joghurt-Minz-Dip, A G I	16,80 €
Ofen-Gnocchi in Olivenoel geschwenkt mit konfierten Kirschtomaten, A C	15,60 €
Pasta mit Linsenbolognese und gehobeltem Hartkäse, A G I M	15,60 €
Pasta Verdure mit saisonalem Gemüse, A I vegan	15,60 €
Orientalisches Gemüsecurry mit Kokosmilch, Koriander und Basmatireis, I vegan	16,80 €
Chili sin Carne mit roten Linsen und Reis, I M vegan	13,00 €
Buddha Bowl mit saisonalen Zutaten	18,00 €
Kartoffeltortilla mit Kräutern der Saison	16,00 €
Glasnudelsalat mit Kürbis und Granatapfelkernen vegan	17,00 €
Gefüllte Burritos mit Bohnen und saisonalem Gemüse	16,00 €
Asia-Gemüse in Sojasauce und Reis vegan	18,50 €
Gyros-Bowl vegan	19,50 €
Tomaten-Quiche	18,00 €
Rote Linsenbratlinge mit Dip	16,00 €



Hauptgerichte

Fleisch

Fleisch- und Wurstprodukte aus nachhaltiger Tierhaltung

Bulette vom Schwein mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln, A C G J	15,60 €
Kasseler Nacken mit Kümmelsauce Apfel-Sauerkraut und Kartoffeln, A 9	15,60 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Rotkohl und Kartoffelklößen, A J	17,40 €
Ofengebackener Schweinebraten mit Schwarzbiersauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin, G J	16,80 €
Pasta Bolognese A I	15,60 €
Hähnchencurry mit Basmatireis, I	16,20 €
Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt auf Tomatensauce und Reis, A C	15,60 €
Chili con Carne mit Reis, I	15,60 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf saisonalen Gemüsen, Petersilienkartoffeln A D G	19,00 €
Pasta mit gebratenen Garnelen (5 Stück) und Zucchiniestreifen, A B	19,50 €
Sahnehering mit Pellkartoffeln, D G	15,60 €



Variationen/Pakete

Paket 1

Für 15 Personen **vegetarisch** 

415,00 €

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 C

Brotkorb und Dip

Laugengebäck und Baguette, A

Frischkäse und Hummus-Dip, G



Variationen/Pakete

Paket 2

Für 15 Personen mit Fleisch und Fisch

512,00 €

Canapés

Canapé mit Kochschinken, A9

Canapé mit Serrano-Schinken, A

Canapé mit Mailänder Salami, A9

Salate im Gläschen

Kartoffelsalat mit Mini-Bulette, A C J

Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse, G

Fingerfood

Mini-Wrap mit Tomate, Rucola, Mozzarella A G

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

Friskäse und Feta-Creme, G



Erweiterungen

Dips

Eine Schüssel für 10 Personen

Hummus-Dip, K	30,00 €
Knoblauchcreme G	30,00 €
Feta-Creme, G	24,00 €
Scharfer Frischkäse-Dip, G	24,00 €
Avocado-Creme	30,00 €
Auberginen-Dip, GK	30,00 €
Schafskäse-Dip mit grünen Oliven, G	30,00 €

Salate

Eine Schüssel für 10 Personen

Eiersalat, CGJ	42,00 €
Heringssalat, D	54,00 €
Platte mit Tomate Mozzarella mit Rucola Pesto, GH	54,00 €



Buffet-Auswahl

Buffet Vegetarisch

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto, G H

Falafel auf Bulgur Salat, A

Warme Gerichte

Orientalisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis

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

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

37,50 € 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

Warme Gerichte

Berliner Currywurst in hausgemachter Currysauce und Kartoffelecken 4 8 9

Geschmorter Kasseler Nacken mit Kümmelsauce, Apfelsauerkraut
und Petersilienkartoffeln, 9

Brotkorb und Dip

Dessert

Berliner Grütze mit Vanillesauce, C G

Vanillepudding mit Schokoladensauce, G H

36,00 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen



Buffet Mediterran

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Balsamico

Mozzarella mit Tomate und hausgemachtem Pesto, G H

Rucola Salat mit kleinen Rispentomaten, Balsamico und Hartkäse, G

Pasta-Salat mit sonnengetrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen, A

Warme Gerichte

Pasta Verdura mit kleinen Tomaten und Parmesan, A G

Saltimbocca vom Hähnchen mit Thymianjus,

Bohnenröllchen und Kartoffelgratin, G I 8

Brot und Käse

Ciabatta, Focaccia und Olivenbrötchen, A 5

Dessert

Tiramisu, A C G H

Himbeercreme, G

40,00 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen



Grill Buffet

Vegan/Vegetarisch

Grillkäse mit Tomate und Olivenöl

Gegrilltes Gemüse der Saison

Grillkartoffel in Kräuter Marinade

Riesenchampignons mit Spinat und Ricotta gefüllt

24,00 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen

Fleisch

Schaschlik Spieß

Grobe Bratwurst oder Rostbratwurst Thüringer Art

Nackensteak in würziger Marinade mit Knoblauch

Hähnchenbrust in Zitronen-Pfeffer-Marinade

Hähnchenoberkeule mit Haut und ohne Knochen
in Zitronen-Pfeffer-Marinade

30,00 € pro Person – Mindestabnahme: 25 Personen



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerda

Glasflasche, classic, medium, still	0,25 l	2,00 €
PET-Flasche, classic, medium, still	1,0 l	5,50 €

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-kola Mischmasch (Kola + Orange), 1 5 10	0,33 l	3,50 €
fritz-kola Orange, 1 5 10	0,33 l	3,50 €
fritz-kola Zitrone, 1 5 10	0,33 l	3,50 €

Saft

Apfel- oder Orangensaft Fruchtsaft, klar 100% in der Glasflasche	0,2 l	2,50 €
Apfel- oder Orangensaft Fruchtsaft, trüb/klar 100% in der Glasflasche	1,0 l	11,00 €

Warme Getränke

Kaffee

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

Tee

Eilles Tee von Darboven Kanne mit 10 Tassen		13,00 €
--	--	---------



Alkoholische Getränke

Flaschenbier

Berliner Pilsener	0,33 l	3,50 €
Radeberger, alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Berliner Pilsener vom Fass 30 l inkl. Zapfanlage und CO2	zzgl. MwSt.	360,00 €

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 maschinengeschwungen 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 04/2026

Tel.: +49 30 58601-4000 | Fax: +49 30 58601 4999 | kiezkuechen@bildungsmarkt.de | kiezkuechen-catering.de
Amtsgericht Charlottenburg | HRB 41021 | Geschäftsführung: Hans-Peter Eich | USt.-IdNr.: DE 163669892
Alle Rechte sowie Irrtümer und Änderungen vorbehalten.