

**Bankettangebot**  
Banquet offer

WIR SIND DIE SCHÄRFSTEN

SPICE UP YOUR EVENT



CAPITAL CATERING



Sehr geehrte Damen und Herren,

tauchen Sie ein in die Welt von Capital Catering und lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von der Vielfältigkeit und Kreativität unseres Küchenchefs überzeugen.

Hier erwartet Sie eine Auswahl an Angeboten von der klassischen Teilnehmersversorgung bis zum eleganten Dinner. Was Sie mit Ihrer Veranstaltung aussagen möchten - wir setzen es gemäß Ihren Erwartungen um.

Und sollte wider Erwarten nichts Ihrem Anlass und Ihren Vorstellungen Entsprechendes dabei sein, kreieren wir mit Ihnen gemeinsam gerne eine ganz individuelle Variation nach Ihren Wünschen.

Viel Spaß beim Stöbern!

Ihre Capital Catering

Ladies and Gentlemen,

Explore the world of Capital Catering in the following pages, and let our chef's varied creations convince you.

You will find a great selection of offers, ranging from the classic conference fare to elegant dinners. Whatever you would like to say with your event – we help you realize it according to what you have in mind.

In the unlikely case that you cannot find the perfect culinary match for your event, we will be happy to create something individually tailored to your wishes.

Enjoy browsing!

Your Capital Catering

Capital Catering GmbH  
Messedamm 22  
14055 Berlin  
www.capital-catering.de



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 2

# Frühstück Breakfast



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 3

### **Zum Frühstück für den kleinen Hunger**

Frisch gebackenes, dänisches Plundergebäck  
kleine Croissants natur und mit Schokolade  
kleine Brötchen mit Marmelade und Honig  
gartenfrischer Obstsalat aus dem Glas mit gerösteten Nüssen  
inkl. Kaffee und Tee

Basispreis 11,50 EUR pro Person

### **Als Zusatzkomponente bieten wir Ihnen:**

#### **Etwas Herzhaftes**

Auswahl von verschiedenen Wurstsorten,  
gekochtem und rohem Schinken luftgetrocknet und geräuchert  
Brotauswahl zum selbst schneiden  
„Alles Käse“

zusätzlich buchbar für 6,50 EUR pro Person

#### **Für den größeren Hunger**

Rührei mit Schnittlauch,  
krossem Speck und kleinen Bratwürstchen  
hausgemachtes Birchermüsli  
mit Basilikumpesto  
inkl. Orangensaft

zusätzlich buchbar für 5,50 EUR pro Person

#### **Für den Bärenhunger als Brunch**

Anti Pasti Platte komplett  
Original Soljanka  
Kalbsbraten in einer Sauce von saurer Sahne, dazu Erbsen und Spätzle  
Rotbarschfilet auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln  
Nudelauflauf mit Tomaten, Kürbis und Lauch  
geriebener Emmentaler  
Helles und Dunkles Mousse au Chocolat  
inkl. Orangensaft

zusätzlich buchbar für 9,50 EUR pro Person

### **For Breakfast / Snacks**

Fresh baked Danishes,  
mini-croissants with and without chocolate  
mini-rolls with jam and honey  
garden-fresh fruit salad served in a glass with toasted nuts  
incl. coffee and tea

base price 11,50 EUR per person

### **Additional we can offer:**

#### **Something savory**

Selection of various sausages and cold cuts,  
boiled and raw ham, air-dried and smoked,  
bread selection to slice your own,  
cheese selection

add. for 6,50 EUR per person

#### **For a hearty appetite**

Scrambled eggs with chives  
Crispy bacon and breakfast sausages  
House-made Bircher muesli (granola)  
with basil pesto  
incl. orange juice

add. for 5,50 EUR per person

#### **For a ravenous appetite as a brunch**

Large platter of antipasti  
Original soljanka  
Veal roast in sour cream sauce, Peas and spaetzle  
Pollock filet on leaf spinach with baby potatoes  
Pasta bake with tomatoes, pumpkin and leeks,  
and grated Emmentaler cheese  
Light and dark chocolate mousse  
incl. orange juice

add. for 9,50 EUR per person

### Vital Brunch

Dreierlei hausgemachte Smoothies

Naturjoghurt mit frischen Blaubeeren und gerösteten Haferflocken

Vollkorncroissants

Verschiedene Crudités  
mit Dip's

Salat von gegrillter Paprika  
mit jungen Keimen

Verschiedene Vollkornbrote zum selbst schneiden  
mit Kräuterquark

Gebatene Putenbrust, Pastrami, Lachsschinken  
sauer eingelegtes Lachsfilet

Rührei mit Brunnenkresse,  
Linsen- und Kichererbsenkeimen

19,50 EUR pro Person

### Healthy brunch

Three kinds of housemade smoothies

Plain yogurt with fresh blueberries and toasted oatmeal

Whole wheat croissants

Various crudités  
with dips

Salad of grilled bell pepper  
with young sprouts

Various whole wheat bread to slice your own  
with herbed quark

Pan-seared turkey breast, smoked & cured pork loin,  
sour-cured salmon filet

Scrambled eggs with watercress,  
lentil and chick pea sprouts

19,50 EUR per person

## Kaffeepausen Coffee breaks



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 6

### **Kaffeepausen ab 100 Personen**

#### **Kaffeepause I**

Kaffee und Tee  
Softdrinks

Verschiedenes Gebäck  
1 Teilchen pro Person

7,50 EUR/Person  
max. 30 min und ab 100 Personen

#### **Kaffeepause II**

Kaffee und Tee  
Softdrinks

Verschiedene belegte Snacks  
1 Teilchen pro Person

8,00 EUR/Person  
max. 30 min und ab 100 Personen

#### **Kaffeepause III**

Kaffee und Tee  
Softdrinks

6,00 EUR/Person  
max. 30 min und ab 100 Personen

**Gerne unterbreiten Ihnen individuelle Angebote für Ihre Kaffeepausen**

### **Coffee breaks (minimum of 100 people)**

#### **Coffee break I**

Coffee and tea  
soft drinks

Assorted pastry  
1 bun per person

7,50 EUR / person  
max. 30 min., minimum of 100 people

#### **Coffee break II**

Coffee and tea  
soft drinks

Assorted snacks  
1 piece per person

8,00 EUR / person  
max. 30 min., minimum of 100 people

#### **Coffee break III**

Coffee and tea  
soft drinks

6,00 EUR / Person  
max. 30 min., minimum of 100 people

**We would be happy to accommodate individual requests  
for your coffee breaks**

**Kuchen und Snacks**  
(eine kleine Auswahl)

Kopenhagener  
1,60 EUR pro Stück

Berliner Mini Pfannkuchen  
1,60 EUR pro Stück

Brownie  
1,60 EUR pro Stück

Blechkuchen, verschiedene Sorten  
2,60 EUR pro Stück

Karotten-Buttermilchkuchen  
1,80 EUR pro Stück

Cup Cake, verschiedene Sorten  
2,50 EUR pro Stück

Petit Fours, verschiedene Sorten  
1,80 EUR pro Stück

½ Ciabatta, verschieden belegt  
ab 2,70 EUR pro Stück

½ Vollkornbrötchen, verschieden belegt  
ab 2,70 EUR pro Stück

Bagel, verschieden belegt  
ab 3,20 EUR pro Stück

**Cake and snacks**  
(a small choice)

Danish pastry  
1,60 EUR per pc.

Berlin mini donuts  
1,60 EUR per pc.

Brownie  
1,60 EUR per pc.

Cake, assorted  
2,60 EUR per pc.

Carrot buttermilk cake  
1,80 EUR per pc.

Cup Cake, assorted  
2,50 EUR per pc.

Petit Fours, assorted  
1,80 EUR per pc.

½ Ciabatta, different toppings  
ab 2,70 EUR per pc.

½ Whole meal bread roll, different toppings  
ab 2,70 EUR per pc.

Bagel, different toppings  
ab 3,20 EUR per pc.

## Flying buffets



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 9

**Flying Buffet  
Alles am Spieß**

Vorspeisen

Gänseleber und Schokolade

Räucherlachs und Wasabi

Pute und Feta

Frischkäse und Safran

Fisch und Meeresfrüchte

Warm

Lammspieß mit Honig und Thymian

Schweinefleischröllchen  
mit Sauerkraut und Ananas

Fischspieß mit Lachs und Shrimps

Hähnchen-Curryspieß mit Zitronengras

Dessert

Zitronenthymian und Schokolade

Pinienkern-Caramel

Schoko-Himbeer-Balsamico

Cappuccino, Minze, Chili-Schoko

27,50 EUR pro Person  
10 Spieße pro Person

**Flying buffet  
On the skewer**

Appetizer

Goose liver and chocolate

Smoked salmon and wasabi

Turkey and feta

Cream cheese and saffron

Fish and seafood

Warm

Lamb skewer with honey and thyme

Pork roll-ups  
with sauerkraut and pineapple

Salmon & shrimp skewer

Chicken-curry-skewer with lemongrass

Dessert

Lemon-thyme and chocolate

Pine nut-caramel

Chocolate-raspberry-balsamic

Cappuccino, Mint, Chili-Chocolate

27,50 EUR per person  
10 skewers per person

**Flying Buffet**  
**Fingerfood und andere Kleinigkeiten**

Würfel von der Charentais Melone  
in Serrano Schinken am Spieß

Gekräuterter Ziegenfrischkäse  
mit Lavendel auf Bauernbrotecke

Oregano-Paprikarolle im Crêpes

Pastrami-Artischocken-Happen  
auf Knäckebrot

Gurken-Lachshäppchen mit Dill

Kleine Lammröllchen  
mit Fenchel, Datteln und Parmesan

Mini BBQ Rinderspieße

Kleine mediterrane Scampispeie

Gemüsetäschchen mit Chili-Dip

Portugiesischer Mandelkuchen im Holzkistchen

Kleines Tartelette mit Beeren-Vanille

Mini Küchlein Kirsch-Noisette

29,50 EUR pro Person  
10 Teile pro Person

**Flying buffet**  
**Finger food and small snacks**

Diced Charentais melon  
wrapped in Serrano ham on a skewer

Herbed chèvre  
with lavender on country bread wedge

Oregano-bell pepper roll in a crêpe

Pastrami-artichoke bites  
on crisp bread

Cucumber-salmon bites with dill

Small lamb roll-ups  
with fennel, dates and parmesan

Mini BBQ beef skewers

Small Mediterranean shrimp skewers

Vegetable pocket with chile dip

Portuguese almond cake in a wooden box

Small tarte with berry-vanilla

Mini cake cherry-noisette

29,50 EUR per person  
10 items per person

**Flying Buffet**  
**Versuchung aus dem Glas**

Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauchsalat

Tatar von Räucherforelle und Rettich  
mit Safran-Topping

Lachsröllchen mit Ratatouille  
und Meerrettich

Mousse von Avocado mit Limone und Koriander

Safran-Risotto  
mit Garnelen in Tomaten-Pesto

Gemüse Cous Cous  
„Maghreb“ mit Oliven

Tilapia Ragout  
in roter Thai-Currysauce

Ochsenschwanzragout  
unter der Kartoffel-Senf-Haube

Weißes Schokoladenmousse  
mit Johannisbeeren

Gewürzanasanas  
auf Kokosnuss-Schaum

Creme von Cassis

Zweierlei von Maracuja

33,50 EUR pro Person  
7 Gläser pro Person

**Flying buffet**  
**Temptation in a glass**

Sweet & sour duck breast on a salad of rice and leeks

Tartare of smoked trout and radish  
with saffron topping

Salmon rolls with ratatouille  
and horseradish

Mousse of avocado with lime and cilantro

Saffron risotto  
with shrimp in tomato pesto

Vegetable couscous  
„Maghreb“ with olives

Tilapia  
in red Thai curry sauce

Oxtail stew  
under a potato-mustard-cover

White chocolate mousse  
with currants

Spiced pineapple  
on coconut foam

Cream of Cassis

Passion fruit two ways

33,50 EUR per person  
7 glasses per person

## Buffets der Saison Seasonal buffets



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 13

## Frühlingserwachen

### Vorspeisen

Gebratener grüner Spargel mit Seafood

Knackiger Fenchelsalat mit Bresaola  
und Eierbändchen

Indischer Möhrensalat mit Lammhack  
und Garam Masala

Bohnen mit Krabbenfleisch und Chili

Erdbeersalat mit gebratenem Haloumi  
und Ölräuke

### Hauptspeisen

Zucchini Carbonara

Knuspriges Schweinefleisch mit scharf-saurem Rhabarber  
und Eiernudeln

Rotbarschfilet mit Zitronenthymian gebraten  
auf Radieschengemüse

Risotto mit gebratenen Kräuterpfifferlingen

### Dessert

Rhabarberkompott  
mit Orangen-Honig-Joghurt und Blätterteig

Milchreis mit Erdbeerkonfitüre

29,00 EUR pro Person

## Spring Awakening

### Starters

Pan-fried green asparagus with seafood

Crisp fennel salad with bresaola  
and egg ribbons

Indian carrot salad with ground lamb  
and garam masala

Beans with shrimp and chile

Strawberry salad with fried haloumi  
and arugula

### Main dishes

Zucchini carbonara

Crispy pork with spicy and hot rhubarb  
and egg noodles

Pollock filet pan-fried with lemon-thyme  
on radishes

Risotto with herbed chanterelles

### Desserts

Rhubarb compote  
with orange-honey-yogurt and puff pastry

Rice pudding with strawberry jam

29,00 EUR per person

### Grillbuffet

#### Frisch vom Rost:

Riesengarnelen mit Chili und Kräutern  
Spanferkelkotelett  
in Honig und Rosmarin  
Merguez  
Geflügelbratwurst  
In Bier-Zwiebelbeize eingelegter Schweinenacken  
Lammkarree in Thymianöl

Verschiedene Grillsaucen und Chutneys  
Aceto Balsamico

Kartoffeln aus der Folie  
Dreierlei Kartoffelsalat  
Nudelsalat mit getrockneter Tomate und Oliven  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen  
Melonendressing, Himbeerdressing  
und Joghurt-Minzdressing  
Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen  
mit Trauben und Früchtebrot

Brotbuffet zum selbst Schneiden mit Fassbutter

Gartenfrischer Obstsalat mit frischer Minze  
Hausmacher rote Beerengrütze  
mit Vanillesauce  
Mini-Beerentarte

36,00 EUR pro Person

### Barbeque

#### Fresh from the grill:

Jumbo shrimp with chili and herbs  
Chops from the suckling pig  
in honey and rosemary  
Merguez  
Poultry bratwurst  
Pork neck marinated in beer & onion brine  
Rack of lamb in thyme oil

Various sauces and chutneys  
Aceto Balsamico

Foil-baked potatoes  
Three kinds of potato salad  
Pasta salad with sun-dried tomatoes and olives  
Large salad buffet with a variety of sides  
melon dressing, raspberry dressing,  
and yogurt mint dressing  
Selection of international raw milk cheeses  
with grapes and fruit bread

Bread buffet with barrel butter

Garden fresh fruit salad with fresh mint  
House-made red berry compote  
with vanilla sauce  
Mini berry tarte

36,00 EUR per person

## Der bunte Herbst

### Vorspeisen

Gebratene Taube auf Kürbissalat mit Koriander

Möhren-Avocadosalat  
mit Orangen-Zitronendressing

Gebeizter Heilbutt  
auf Gemüsemais mit Chili

Hausgemachtes Essiggemüse

Rosenkohlsalat mit Kaninchen

Salat von roter Beete mit Sauerrahm

Feldsalat mit Speckstreifen und Himbeerdressing

### Hauptspeisen

Wildpilz-Perlhuhn-Stroganoff  
mit Spätzle

Garganelli mit Wildragout und Thymian

Filet vom Schellfisch  
auf einem Gemüse von Steckrüben und Meerrettich  
mit Graupen

Gratinierter Fenchel  
mit kleinen Kartoffeln

### Dessert

Blutorangensalat  
mit weißer Mousse au Chocolat

Eingekochte Kirschen  
mit Blätterteig überbacken

Frischer Pflaumenkuchen mit Vanillesahne

32,00 EUR pro Person

## Colorful Autumn

### Starters

Pan-seared squab on pumpkin salad with cilantro

Carrot-avocado-salad  
with citrus dressing

Cured halibut  
on sweet corn with chile

Housemade pickled vegetables

Brussels sprouts salad with rabbit

Red beets salad with sour cream

Mâche with bacon strips and raspberry dressing

### Main dishes

Guinea hen & wild mushroom stroganoff  
with spaetzle

Garganelli with stewed game and thyme

Haddock filet  
on a bed of turnips and horseradish  
with pear barley

Fennel au gratin  
with baby potatoes

### Desserts

Blood orange salad  
with white chocolate mousse

Preserved cherries  
baked with puff pastry

Fresh plum cake with vanilla-whipped cream

32,00 EUR per person

## Buffets verschiedener Regionen Buffets of different regions



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 17

## Ein Hauch Italien

### Vorspeisen

Sizilianischer Straßensalat  
mit frischen Blattsalaten, Minze, Fenchel,  
eingelegten Zitronenscheiben und Kartoffeln

Champignonscheiben mit geschmolzenem Mozzarella,  
frischem Thymian und altem Balsamessig

Insalata Caprese  
mit Büffelmozzarella

Ligurischer Tintenfischsalat

Panzanella

### Hauptspeisen

Costolette di maiale con salvia  
Schweinekotelette mit Salbei und Kartoffeln

Pollo alla cacciatora  
Hähnchen nach Art der Jägersfrau  
mit weißen Bohnen

Vollkorn Penne con Calamari

Risotto mit Pilzen und Petersilie

Melanzane alla parmigiana  
Gratinierter Auberginenaufbau mit Tomaten

### Desserts

Crostata di fichi  
Mandelkuchen mit Feigen

Fragole con limone e menta  
Erdbeeren mit Zitrone und Minze

Bustrengo  
Bologneser Apfelkuchen mit Maisgries

34,00 EUR pro Person

## A touch of Italy

### Starters

Sicilian street salad  
with mixed leaf lettuces, mint, fennel,  
cured lemon slices and potatoes

Sliced button mushrooms with melted mozzarella,  
fresh thyme and aged balsamic

Insalata Caprese  
with buffalo mozzarella

Ligurian squid salad

Panzanella

### Main Dishes

Costolette di maiale con salvia  
Pork chop with sage and potatoes

Pollo alla cacciatora  
Chicken hunter's wife-style  
with white beans

Whole wheat penne con calamari

Risotto with mushrooms and parsley

Melanzane alla parmigiana  
Eggplant parmigiana

### Desserts

Crostata di fichi  
Almond cake with figs

Fragole con limone e menta  
Strawberries with lemon and mint

Bustrengo  
Bolognese apple pie with polenta

34,00 EUR per person

### Berlin Buffet

#### Vorspeisen

Scheiben vom Kasslerfilet  
auf einem Salat von gelben Rüben  
Marinierte Spargelspitzen  
mit saurem Kürbis  
Klassische Soleier auf einer Creme von roter Beete  
Saures Rindfleisch mit Meerrettich  
Heringsstreifen mit roten Zwiebeln  
und Äpfeln

#### Hauptspeisen

Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons,  
Butterreis  
Kleine Berliner Buletten  
auf warmem Kartoffel-Specksalat  
mit scharfem Senf  
Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln  
und Meerrettichsauce  
Wallerfilet in Dillsauce  
mit kleinen gebratenen Kartoffeln  
Kohlrabi-Möhrengemüse  
mit Käse

#### Dessert

Berliner Luft  
(Zitronencreme)  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Kleine Berliner Ballen

31,00 EUR pro Person

### Berlin Buffet

#### Starters

Slices of smoked pork tenderloin  
on a salad of carrots  
Marinated asparagus tips  
with sour pumpkin  
Classic pickled eggs on a cream of red beets  
Sour beef with horseradish  
Sliced herring with red onions  
and apples

#### Main dishes

Chicken fricassee with asparagus and mushrooms,  
butter rice  
Small Berlin-style burgers  
on warm potato-bacon-salad  
with spicy mustard  
Beef brisket with bouillon potatoes  
and horseradish sauce  
Cattfish filet in dill sauce  
with small roasted potatoes  
Kohlrabi & carrots  
with cheese

#### Desserts

“Berlin Air“  
(Lemon crème)  
Red berry jelly with vanilla sauce  
Small jelly donuts

31,00 EUR per person

## Eine Reise durch Deutschland

### Vorspeisen

Büsumer Krabbensalat  
mit frischen Champignons und Spargel  
Nürnberger Gwärb (Wurstsalat)  
Ochsenmaul und Presssack (Kochwurst), sauer eingelegt  
Rindfleisch mit Frankfurter Grüne Sauce  
Salat von Teltower Rübchen und weißen Bohnen  
Badener Ritscherle  
Feldsalat mit Speckdressing  
Münchner Weißwurst mit süßem Senf  
und Brezeln

### Hauptspeisen

Bremer Hühnchenragout mit Krebschwänzen  
und Reis

Westfälischer Pfefferpotthast

Holsteiner Dorsch in Senfsauce  
mit Kartoffeln

Schwäbische Kässpätzle  
mit Röstzwiebeln

### Dessert

Ostfriesische Teecreme

Sächsische Quarkgevattern  
Quark mit Kaffee und Vanille

Schlesische Mohnknießla

33,00 EUR pro Person

## A journey through Germany

### Starters

Büsum-style shrimp salad  
with fresh mushrooms and asparagus  
"Nürnberger Gwärb" (sausage salad)  
Pickled ox muzzle and head cheese  
Beef with Frankfurt-style herb sauce  
Salad of Teltow turnips and white beans  
"Badener Ritscherle"  
Mâche with bacon dressing  
Munich-style veal sausage with sweet mustard  
and pretzels

### Main dishes

Bremen-style chicken ragout with crayfish tails  
and rice

Westphalian beef & onion stew

Holstein-style cod in mustard sauce  
with potatoes

Swabian cheese spaetzle  
with roasted onions

### Desserts

East Friesian tea cream

Saxonian "Quarkgevattern"  
Quark with coffee and vanilla

Silesian poppyseed dumplings

33,00 EUR per person

## Ein Hauch von Asien

### Vorspeisen

Nori Maki Rolls  
mit Gemüse und gegartem Fisch  
Wasabi und rosa Ingwer  
Rindfleischsalat mit Zitronengras  
und Koriander  
Kaltes Hühnchen mit Nudeln und Sesamdressing  
Gado Gado Salat  
Original Miso Suppe  
mit Tofu, Frühlingszwiebeln,  
eingelegtem Rettich und salzigen Pflaumen

### Hauptspeisen

Rindfleischscheibchen mit Broccoli  
auf breiten Reismudeln  
Hähnchen mit Zitronengras und Erdnüssen  
Tintenfisch in scharfer Sauce Thai-Currysauce  
Geschmorte Auberginen  
mit Bohnenpaste  
Duftreis

### Dessert

Karottencreme  
Süßer Mandelquark  
Papaya in Limettensirup

34,00 EUR pro Person

## A touch of Asia

### Starters

Nori maki rolls  
with vegetables and cooked fish,  
wasabi and pickled ginger  
Beef salad  
with lemongrass and cilantro  
Cold chicken and noodles with sesame dressing  
Gado Gado salad  
Miso soup  
with tofu, scallions,  
pickled radish and salty plums

### Main dishes

Beef and broccoli  
on wide rice noodles  
Chicken with lemongrass and peanuts  
Squid in spicy Thai curry sauce  
Braised eggplant  
with black bean paste  
Fragrant rice

### Desserts

Carrot cream  
Sweet almond quark  
Papaya in lime syrup

34,00 EUR per person

### Quer durch Amerika

#### Vorspeisen

Old-fashioned Cole slaw  
Krautsalat nach traditioneller Art  
Shrimp and Rice Salad  
Waldorf salad  
Chow Chow  
Süß-sauer eingelegtes Gemüse  
Chicken salad  
mit Bleichsellerie und Paprika  
Grapefruit salad  
mit Knoblauch und roten Zwiebeln  
Caesar salad

#### Hauptspeisen

Ham with red-eye gravy  
Schinkensteaks mit Kaffeesauce  
Shaker Chicken with apple rings  
Rice  
Shrimp and Okra Gumbo  
Fancy dinner grits  
Maisgrütze mit Knoblauch und Käse  
Chuckwagon beans  
Bohnen nach Cowboy Art

#### Dessert

Lime cream with cranberries  
Apple Brown Betty  
Apfelauflauf  
Brownies

33,00 EUR pro Person

### Als Highlight

Prime rib  
von der Carving Station  
Country potatoes

zusätzlich 8,00 EUR pro Person

### All across the United States

#### Starters

Old-fashioned cole slaw  
Traditional cole slaw  
Shrimp and rice salad  
Waldorf salad  
Chow Chow  
Sweet & sour pickled vegetables  
Chicken salad  
with celery and bell peppers  
Grapefruit salad  
with garlic and red onions  
Caesar salad

#### Main dishes

Ham with red-eye gravy  
Ham steaks with coffee sauce  
Shaker chicken with apple rings  
Rice  
Shrimp and okra gumbo  
Fancy dinner grits  
Grits with garlic and cheese  
Chuckwagon beans  
Beans cowboy-style

#### Desserts

Lime cream with cranberries  
Apple Brown Betty  
Apple casserole  
Brownies

33,00 EUR per person

### As a supplemental highlight

Prime rib  
from the carving station  
Country potatoes

an additional 8,00 EUR per person

**Zu allen aufgeführten Buffets bieten wir Ihnen zusätzlich an:**  
(alle Preise verstehen sich zzgl. zum Buffetpreis)

**Suppen**

Löffelerbsen mit Speck à la Aschinger

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran  
und gebratenen Knackerscheiben

Englische Zwiebelsuppe  
mit Salbei und Cheddar

Limetten-Kokossuppe

Pot au feu von Kaninchen und Gemüse  
je 3,00 EUR pro Person

**Als Empfehlung zu den Jahreszeiten**

**Frühling**

Spargelsüppchen  
3,00 EUR pro Person

Geeiste Gazpacho mit Knoblauchcroutons  
3,00 EUR pro Person

Frischer Stangenspargel mit brauner Butter und neuen Kartoffeln  
7,50 EUR pro Person

Frische Erdbeeren mit Vanillerahm  
3,00 EUR pro Person

**Herbst**

Waldpilzcremesuppe  
3,00 EUR pro Person

Kürbiscremesuppe  
3,00 EUR pro Person

Rehbraten in Pfifferlingsrahm  
mit Rosenkohl und Spätzle  
8,50 EUR pro Person

Birnenstrudel mit Zimtschaum  
3,00 EUR pro Person

**Additionally we can offer for all mentioned buffets:**  
(all prices are add. to the buffet price)

**Soups**

Thick pea soup with bacon à la Aschinger

Potato soup with fresh marjoram  
and fried sausage slices

English onion soup  
with sage and cheddar

Lime-coconut soup

Pot au feu of rabbit and vegetables  
each 3,00 EUR per person

**As a recommendation to the seasons**

**Spring**

Asparagus soup  
3,00 EUR per person

Iced gazpacho with garlic croutons  
3,00 EUR per person

Fresh asparagus with brown butter and new potatoes  
7,50 EUR per person

Fresh strawberries with vanilla-whipped cream  
3,00 EUR per person

**Autumn**

Cream of wild mushroom soup  
3,00 EUR per person

Cream of pumpkin soup  
3,00 EUR per person

Venison roast in chanterelle cream  
with Brussels sprouts and spaetzle  
8,50 EUR per person

Pear strudel with cinnamon foam  
3,00 EUR per person

# Menüs Menus



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 24

### Drei Gang Business-Menüs zum Variieren

Alle Preise ab 50 Personen und 3 Komponenten

#### Vorspeisen

Tomaten-Orangensuppe  
mit gebackenem Basilikum  
5,50 EUR pro Person

Cremesüppchen von roter Beete  
mit geräucherter Entenbrust  
6,50 EUR pro Person

Kleiner Salatteller  
mit gerösteten Nüssen und jungen Keimen  
in einer Sauce von Joghurt und Limetten  
7,50 EUR pro Person

Ruccolasalat  
mit getrockneter Tomate  
und gehobeltem Manchego  
in Balsamessig dressing  
8,50 EUR pro Person

### 3-course business menus - pick and choose

All prices based on a minimum of 50 people and 3 courses.

#### Starters

Tomato-orange-soup  
with fried basil  
5,50 EUR per person

Cream soup of red beets  
with smoked duck breast  
6,50 EUR per person

Small salad  
with toasted nuts and young sprouts  
in a lime-yogurt-sauce  
7,50 EUR per person

Arugula salad  
with sun-dried tomato  
and shaved Manchego  
in balsamic dressing  
8,50 EUR per person

### Hauptspeisen

Gebratene Hühnerbrust  
auf Tomaten-Auberginengemüse  
und Bulgur  
14,50 EUR pro Person

Schweinefiletmedaillons  
mit grüner Pfeffersauce,  
Zucchini und Kartoffelwürfeln  
15,50 EUR pro Person

Geschnetzeltes vom Kalb  
in einer Sauce von rosa Champignons  
mit rotem Reis  
und Karottenstiften  
16,50 EUR pro Person

Lammlachs  
in Thymiansauce  
auf dreierlei Bohnen  
mit Sahnekartoffeln  
19,50 EUR pro Person

### Main dishes

Pan-fried chicken breast  
on tomatoes and eggplant  
with bulgur  
14,50 EUR per person

Pork tenderloin medaillons  
with green pepper sauce,  
zucchini and diced potatoes  
15,50 EUR per person

Sliced veal  
in pink mushroom sauce  
with red rice  
and carrot sprigs  
16.50 EUR per person

Lamb loin  
in thyme sauce  
on three kinds of beans  
with creamed potatoes  
19.50 EUR per person

### Desserts

Walbeerengrütze  
mit Vanillesauce  
5,50 EUR pro Person

Weißes Mousse au Chocolate  
mit Erdbeerragout  
6,50 EUR pro Person

Salat von Papaya, Zitronengras und Honig  
7,50 EUR pro Person

Zweierlei Mousse von Banane und Kirsche  
mit dunkler Valrhonaschokoladensauce  
8,50 EUR pro Person

### Desserts

Wild berry jelly  
with vanilla sauce  
5,50 EUR per person

White chocolate mousse  
with strawberry ragout  
6,50 EUR per person

Salad of papaya, lemongrass and honey  
7,50 EUR per person

Two kinds of mousse - banana and cherry  
with dark Valrhona chocolate sauce  
8,50 EUR per person

### Vier Gang Menüs als Gala Dinner

Salat von grünem Spargel  
mit marinierter Ente  
und gerösteten Pinienkernen

Sizilianische Hummersuppe

Rosa gebratener Kalbsrücken  
auf Tomaten-Salbeiconfit,  
Parmesanrisotto  
und Gemüserauten

Törtchen von Passionsfrüchten  
mit frischen, abgezogenen Beeren  
und Schokolade

52,00 EUR pro Person

Hausgebeiztes Kalbsfilet  
Babysalat  
Limetten-Korianderhonigdressing

Rinderessenz aus der Kaffeetasse  
mit Trüffelcrostinis

Gebratene Maispouardenbrust  
auf Shitakeragout  
mit Mini Kürbissen  
und Buchweizennudeln

Orangen-Champagnercreme  
mit Zitronengrassauce

58,00 EUR pro Person

### 4-course menus for gala dinners

Salad of green asparagus  
with marinated duck  
and toasted pine nuts

Sicilian lobster soup

Pink-seared rack of veal  
on tomato-sage-confit,  
parmesan risotto  
and vegetable diamonds

Passion fruit tarte  
with fresh peeled berries  
and chocolate

52,00 EUR per person

House-cured veal tenderloin  
and baby leaf lettuces  
with a lime-cilantro-honey-dressing

Beef essence in a coffee cup  
with truffled crostini

Pan-seared breast of the corn-fed chicken  
on a bed of shiitake mushrooms  
with baby-pumpkins  
and buckwheat noodles

Orange-champagne cream  
with lemongrass sauce

58,00 EUR pro person

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft (rot)	0,20 l	2,80 EUR
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft (rot)	1,00 l	9,90 EUR

Coca Cola, <sup>1,2</sup>	0,33 l	2,80 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	0,33 l	2,80 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	0,33 l	2,80 EUR
Coca Cola, <sup>1,2</sup>	1,00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	1,00 l	9,90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	1,00 l	9,90 EUR

Schweppes	0,20 l	2,80 EUR
<i>Bitter Lemon<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>3</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup></i>		

Bad Liebenwerda	0,25 l	2,80 EUR
Bad Liebenwerda	0,75 l	7,80 EUR
<i>still und sprudelnd</i>		

1) Farbstoff 2) Koffein 3) Chinin  
4) Phenylalaninquelle 5) Taurin

### Energy and Wellnessdrinks

Red Bull <sup>5</sup>	0,25 l	3,50 EUR
Bionade	0,33 l	2,90 EUR
<i>Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi</i>		

### Bier, Wein und Sekt

Bier	1,00 l	9,90 EUR
Weizenbier	1,00 l	9,90 EUR
Hauswein, rot und weiß	0,75 l	18,50 EUR
Sekt	0,75 l	23,50 EUR

### Kaffee/Tee

Kaffee	Liter	12,50 EUR
Tee	Liter	11,50 EUR

**Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte**

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

## Beverages

### Soft drinks

Apple juice, orange juice, grape juice (red)	0.20 l	2,80 EUR
Apple juice, orange juice, grape juice (red)	1.00 l	9,90 EUR

Coca Cola, <sup>1,2</sup>	0.33 l	2,80 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	0.33 l	2,80 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	0.33 l	2,80 EUR
Coca Cola, <sup>1,2</sup>	1.00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	1.00 l	9,90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	1.00 l	9,90 EUR

Schweppes	0.20 l	2,80 EUR
<i>Bitter Lemon<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>3</sup>,Ginger Ale<sup>1</sup></i>		

Bad Liebenwerda	0.25 l	2,80 EUR
Bad Liebenwerda	0.75 l	7,80 EUR
<i>sparkling and non sparkling</i>		

1) coloring 2) caffeine 3) quinine  
4) phenylalanine source 5) taurine

### Energy and wellness drinks

Red Bull <sup>5</sup>	0.25 l	3,50 EUR
Bionade	0.33 l	2,90 EUR
<i>Elder, herbs, ginger and orange, lychee</i>		

### Beer, wine and sparkling wine

Beer	1,00 l	9,90 EUR
Wheat beer	1,00 l	9,90 EUR
House wine, red and white	0,75 l	18,50 EUR
Sparkling wine	0,75 l	23,50 EUR

### Coffee/Tea

Coffee	1,00 l	12,50 EUR
Tea	1,00 l	11,50 EUR

**Please ask for our wine menu**

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 29

## Allgemeine Geschäftsbedingungen der Capital Catering GmbH für gastronomische Leistungen (Stand September 2009)

### § 1 Geltungsbereich

1. Die vorliegenden „Geschäftsbedingungen für gastronomische Leistungen“ gelten gegenüber Unternehmen, gewerblich handelnden Personen, juristische Person des öffentlichen Rechts oder eines öffentlich-rechtlichen Sondervermögens (nachfolgend insgesamt Unternehmer genannt) in der jeweils aktuellen Fassung auch für alle künftigen Vertragsverhältnisse. Zusätzliche oder widersprechende Vertragsbedingungen unserer Kunden gelten nur, wenn die Capital Catering GmbH (nachfolgend auch Capital Catering genannt) sie ausdrücklich schriftlich anerkannt hat. Werden mit dem Vertragspartner im Catering- oder Gastronomievertrag abweichende Vereinbarungen getroffen, haben diese Vereinbarungen stets Vorrang gegenüber der entsprechenden Regelung innerhalb dieser Geschäftsbedingungen.

2. Bestellungen von Kunden, die unter Hinweis auf ihre Geschäftsbedingungen erfolgen, führen in keinem Fall zur Anwendung abweichender oder widersprechender Geschäftsbedingungen, auch wenn Capital Catering im Rahmen der Abwicklung des Vertrags hierauf nicht nochmals gesondert hinweist.

### § 2 Angebot und Vertragsschluss

1. Angebote der Capital Catering GmbH zur Erbringung gastronomischer Leistungen sind freibleibend und unverbindlich auch wenn sie unterschrieben werden. Erfolgt durch den Mieter (nachfolgend auch Kunde genannt) eine Auftragserteilung auf ein freibleibendes Angebot, ist erst dies im Rechtssinn ein Angebot zum Abschluss des Vertrags. Die Annahme eines Angebots zum Vertragsabschluss durch Capital Catering kann bis zu drei Wochen dauern. Die Annahme eines Angebots ist auch ohne Einhaltung der Schriftform konkludent durch Erbringung der Leistung möglich.

2. Spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn hat der Kunden die genaue Teilnehmerzahl schriftlich mitzuteilen. Die Angabe ist verbindlich und kann bis spätestens 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung in Abstimmung mit Capital Catering GmbH um maximal 5 % der ursprünglich angegebenen Personenzahl modifiziert werden.

3. Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunden nach Absprache mit Capital Catering die Gesamtmenge auf verschiedene Bestellzeiten verteilen.

### § 3 Haftung für Verlust oder Beschädigung

Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Sachen des Kunden und seiner Gäste wird keine Haftung übernommen, es sei denn, es wird ein entgeltlicher Verwahrungsvertrag abgeschlossen oder der Schaden beruht auf grob fahrlässigem oder vorsätzlichem Verhalten der Capital Catering GmbH oder ihrer Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen.

### § 4 Preise und Zahlung

1. Abrechnungsgrundlage ist die von dem Kunden angegebene und gegebenenfalls nachträglich modifizierte Teilnehmerzahlen, bzw. die verbindlich bestellten Mengen.

2. Die Abrechnung der Kaltgetränke erfolgt grundsätzlich nach dem tatsächlichen Verbrauch, es sei denn, es sind verbindliche Mengen oder Pauschalen ausdrücklich vereinbart.

3. Wünscht der Kunden ein Limit für den Getränkeauschank, ist dies in der Bestellung oder spätestens bei der Annahme des Angebots schriftlich anzugeben.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.  
.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

## Terms and Conditions for catering services (as of September 2009)

### § 1 Area of application

1. The present “Terms and Conditions for catering services” are also valid in their respective current version for all future contractual relations with companies, commercial agents, legal entities under public law or special funds under public law (hereinafter collectively referred to as Companies). Additional or conflicting contractual terms with our Clients only apply if Capital Catering GmbH (hereinafter also referred to as Capital Catering) explicitly consents to them in writing. Should diverging contractual terms be negotiated in the catering contract, these agreements always take precedence over the corresponding regulation contained in these Terms and Conditions.

2. If a Client applies its own Terms of Business when placing an order, this in no case sanctions the use of diverging or conflicting Terms of Business, even if Capital Catering does not particularly specify this prior to the completion of the contract.

### § 2 Offer and conclusion of contract

1. Offers by Capital Catering GmbH to provide catering services are subject to change and are not binding, even if they have been made in writing. If the Lessee (hereinafter also referred to as Client) places an order for a non-binding quotation, this solely constitutes an offer in the legal sense upon conclusion of the contract. It can take up to three weeks for Capital Catering to confirm acceptance of an offer. An offer may also be implicitly accepted by provision of the service, and not be required in written form.

2. The Client is to provide written notification of the exact number of participants attending an event no later than 10 working days prior to the event. This statement is binding and, subject to the agreement of Capital Catering, can be modified no later than five days before the event up to a maximum of 5% of the number of participants originally indicated.

3. In the interests of quality and based on the guidelines of the German Food Hygiene Regulation [Lebensmittelhygieneverordnung], the maximum display time for buffet food items may not exceed three hours. If food must be displayed for a longer period, the Client can arrange with Capital Catering to present the buffet in stages throughout the event.

### § 3 Liability for loss or damage

Capital Catering assumes no liability for loss or damages to items brought onto the premises by the Client or its guests, unless a safekeeping agreement has been made or the damage results from grossly negligent or deliberate behaviour on the part of Capital Catering GmbH or its subcontractors or vicarious agents.

### § 4 Prices and payment

1. Payment amount is based on the original or, if applicable, subsequently modified number of participants indicated by the Client, or the legally binding quantities of food ordered.

2. The cost of cold drinks is usually based on the actual consumption, unless legally binding quantities or a flat rate are explicitly agreed.

3. If the Client wishes to set a limit on the dispensing of drinks, this must be specified in writing along with the order or, at the latest, upon acceptance of the offer.

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.  
Seite / page 30



4. Sämtliche Preise verstehen sich grundsätzlich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer, es sei denn, dass ausdrücklich ein Inklusivpreis vereinbart ist, in dem die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten ist.

5. Soweit nicht anders angegeben, hält sich Capital Catering an die in ihrem Angebot enthaltenen Preise 14 Tage ab dessen Datum gebunden. Zusätzliche Lieferungen und Leistungen werden gesondert berechnet.

6. Der Rechnungsbetrag ist spätestens 14 Tage nach Zugang der Rechnung ohne Abzüge netto zu zahlen. Der Kunden kommt spätestens 30 Tage nach Zugang der Rechnung in Zahlungsverzug. Verzugszinsen betragen für gewerbliche Kunden gemäß § 288 II BGB acht Prozentpunkte über dem Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte, für Verbraucher fünf Prozentpunkte über diesem Basiszinssatz. Das Recht zur Geltendmachung höherer Zinsen aus einem anderen Rechtsgrund sowie die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens bleiben hiervon unberührt.

7. Die Capital Catering GmbH ist berechtigt, trotz anders lautender Bestimmung des Kunden Zahlungen zunächst auf dessen ältere Schuld anzurechnen; sie wird den Kunden über die erfolgte Verrechnung informieren. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, ist die Capital Catering GmbH berechtigt, Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

8. Wenn vereinbarte Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder Tatsachen bekannt werden, die auf eine wesentliche Vermögensverschlechterung des Kunden schließen lassen, ist Capital Catering GmbH berechtigt, die gesamte bestehende Restschuld sofort fällig zu stellen sowie weitere Leistungen von einer Vorauszahlung abhängig zu machen.

9. Ist der Kunde nicht gleichzeitig der Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner. Ist der Rechnungsempfänger nicht identisch mit dem Kunden, so hat der Kunde eine verbindliche Erklärung des Rechnungsempfängers über die Kostenübernahme vorzulegen.

#### **§ 5 Sicherheiten**

1. Capital Catering GmbH ist berechtigt von dem Kunden eine Vorschusszahlung in Höhe von bis zu 100% der Auftragssumme zu fordern. Vorschusszahlungen werden spätestens 14Tage vor der Veranstaltung fällig.

2. Verlangt Capital Catering GmbH von dem Kunden eine Vorschusszahlung innerhalb einer bestimmten Frist, erfolgt die Annahme des Auftrags unter der aufschiebenden Bedingung fristgerechter Zahlung.

3. Anstatt der Vorauszahlung kann der Kunden bei einem Auftragsvolumen von bis zu EUR 1.000,00 die Sicherheitsleistung auch durch eine Einzugsermächtigung von einem hinterlegten Kreditkartenkonto veranlassen.

#### **§ 6 Pauschalierter Vergütungsanspruch**

1. Kündigt der Kunde den Vertrag, oder wird die Veranstaltung nicht durchgeführt, so kann 1. Kündigt der Kunde den Vertrag, oder wird die Veranstaltung nicht durchgeführt, so kann Capital Catering GmbH folgende pauschalierte Abgeltung für die bis zur Kündigung erbrachten Leistungen und Aufwendungen verlangen:

- Kündigung bis zum 15.Tag vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des Bestellwertes
- Kündigung ab dem 14. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 100 % des Bestellwertes

2. Der Kunde hat das Recht nachzuweisen, dass Capital Catering kein Schaden oder ein Schaden nicht in dieser Höhe entstanden ist.

4. In principle, all prices exclude value-added tax, unless an all-inclusive price, which contains the statutory value-added tax, is explicitly agreed.

5. Unless otherwise indicated, Capital Catering will adhere to the prices contained in its offer for 14 days from the date of issue. Additional deliveries and services will be invoiced separately.

6. The invoice amount is payable net (without any deductions) no later than 14 days after receipt of the invoice. The Client is in default of payment at latest 30 days after receipt of the invoice. For commercial clients, the default interest, pursuant to § 288 II of the German Civil Code (BGB), is set at 8% above the base interest rate of the European Central Bank for main refinancing operations; for private persons, it is 5% above the base interest rate. The right to claim higher interest for any other legal reason as well as the right to claim further default damages remain unaffected.

7. Capital Catering GmbH is entitled, despite the Client having provisions to the contrary, to offset payments against older debts payable. It shall duly inform the Client of such settlements. If costs and interest have already been incurred, Capital Catering GmbH is entitled to credit payment, firstly for costs, then for interest and finally for the principal claim.

8. If the Client fails to meet the agreed terms of payment or if facts emerge that indicate a major deterioration in the Client's financial circumstances, Capital Catering GmbH is entitled to demand immediate payment of the entire residual debt and to make the supply of further services contingent upon an advance payment.

9. If the Client is not also the organiser, both parties are jointly and severally liable. If the invoice recipient is not identical with the Client, the Client is obliged to present a binding declaration from the invoice recipient that the costs will be met.

#### **§ 5 Securities**

1. Capital Catering GmbH is entitled to demand an advance payment of up to 100% of the total order value from the Client. Advance payments are due at latest 14 days prior to the event.

2. If Capital Catering GmbH demands an advance payment from the Client within a specified period of time, the acceptance of the order is subject to the condition precedent that invoices are paid in due time.

3. Instead of advance payment, the Client can, in the case of a volume of orders of up to 1,000 Euro, also provide security by arranging direct debit authorization from a nominated credit card account.

#### **§ 6 Lump-sum remuneration claim**

1. If the Client terminates the contract or if the event does not take place, Capital Catering GmbH can demand the following lump-sum compensation for expenditures and services prior to the point of termination:

- termination up to the 15th day prior to the event: 50% of the order value
- termination as from the 14th day prior to the event: 100% of the order value.

2. The Client has the right to prove that Capital Catering sustained no loss, or a loss to a lesser amount than that specified.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Februar 2012 und ersetzt alle früheren Angebote.

.Alle Buffets ab 50 Personen, Änderungen vorbehalten

All prices include service and exclude VAT. All offers are subject to alterations  
Offer valid from 01.02.2012 replaces all earlier offers. All buffets from 50 persons.

Seite / page 31

#### **§ 7 Leistungs- und Erfüllungspflichten, Ausschlussfrist für Mängelanzeige, Abtretungsverbot**

1. Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die der Capital Catering GmbH die Erbringung ihrer Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hierzu gehören insbesondere Streik, Aussperrung, behördliche Anordnungen, auch wenn sie bei Lieferanten oder Unterlieferanten eintreten, hat die Capital Catering GmbH, auch bei verbindlich vereinbarten Fristen, nicht zu vertreten.
2. Offensichtliche Mängel der Leistung hat der Kunde unverzüglich mündlich und spätestens innerhalb von 2 Wochen schriftlich, Capital Catering anzuzeigen. Eine Verspätete Mängelanzeige führt zum Ausschluss der Gewährleistung und Haftung von Capital Catering.
3. Ansprüche gegen die Capital Catering GmbH sind nicht abtretbar, soweit es sich beim Kunden um einen Unternehmer handelt.

#### **§ 8 Datenerhebung, -verarbeitung und -nutzung**

Zur Erfüllung der vertraglich vereinbarten Geschäftszwecke erfolgt die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung der an Capital Catering übermittelten personenbezogenen Daten unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen.

#### **§ 9 Haftung**

1. Die Haftung von Capital Catering für einfache Fahrlässigkeit ist ausgeschlossen, soweit keine wesentlichen Vertragspflichten verletzt sind.
2. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Schadensersatzpflicht von Capital Catering für Fälle einfacher Fahrlässigkeit auf den nach Art der Vereinbarung vorhersehbaren, vertragstypischen, unmittelbaren Durchschnittsschaden begrenzt.
3. Soweit die Haftung nach diesen Bestimmungen ausgeschlossen oder begrenzt ist, gilt dies auch für die Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen der Capital Catering.
4. Die vorstehenden Haftungsausschlüsse und -beschränkungen gelten nicht bei schuldhaft zu vertretender Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit von Personen, bei der Zusicherung von Eigenschaften und im Fall der gesetzlichen Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

#### **§ 10 Schlussbestimmungen und Gerichtsstand**

1. Das Vertragsverhältnis unterliegt ausschließlich deutschem Recht.
2. Soweit der Auftraggeber Unternehmer im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, ist Berlin ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Für den Fall der sachlichen Zuständigkeit des Amtsgerichts, ist das Amtsgericht Berlin Charlottenburg zuständig.
3. Sollten einzelne Klauseln dieser Allgemeinen Vertragsbedingungen unwirksam sein oder werden, lässt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrages unberührt. In diesem Falle ist die ungültige Vorschrift so zu ergänzen oder zu ändern, dass der mit ihr beabsichtigte Zweck erreicht wird.

September 2009, Capital Catering GmbH

#### **§ 7 Performance and fulfilment obligations, cut-off period for notice of defects, non-assignability**

1. Capital Catering GmbH cannot be held responsible for delays in delivery and service due to "force majeure" circumstances or events that substantially impede or make delivery impossible for Capital Catering GmbH, including in particular strikes, lockouts, and official rulings, even if such occur in the domain of a contractor or subcontractor or in the case of legally binding stipulated time limits.
2. The Client must immediately notify Capital Catering verbally of any blatant defects in the service, followed by written notification within 2 weeks at the latest. Delayed notice of defects invalidates the guarantee and liability of Capital Catering.
3. Claims against Capital Catering GmbH are non-transferable, insofar as the Client is a Company.

#### **§ 8 Data collection, data processing and use**

In order to fulfil the contractually agreed business purposes, Capital Catering will collect, process and use the personal data transmitted by the Client with due consideration to data protection regulations.

#### **§ 9 Liability**

1. Capital Catering is not responsible for damages caused by simple negligence, insofar as no fundamental contractual obligations have been violated.
2. If fundamental contractual obligations are violated, Capital Catering's liability for damages in cases of simple negligence is limited to direct average damages which are foreseeable and typical for this type of contract.
3. Insofar as these provisions exclude or limit liability, they also apply to subcontractors and vicarious agents employed by Capital Catering.
4. The above liability exclusions and limitations do not apply to culpable injury to the life, body or health of persons, the warranty of properties or the legal liability according to the German Product Liability Act [Produkthaftungsgesetz].

#### **§ 10 Final provisions and place of jurisdiction**

1. The contractual relationship is subject exclusively to German law.
2. If the Client is a Company as defined in the German Commercial Code (HGB), a legal entity under public law, a special fund under public law or has no general place of jurisdiction in Germany, Berlin is the sole place of jurisdiction for all direct and indirect disputes arising from the contractual relationship. For subject matter that falls within the competence of a local court, the Amtsgericht Berlin-Charlottenburg is responsible.
3. If certain clauses of these general terms are or become invalid, the remaining provisions of the contract still apply. In this case, the invalid proviso shall be supplemented or amended so as to achieve the original intended purpose.

September 2009, Capital Catering GmbH