

Bankettangebot 2018

Banquet offer 2018



Sehr geehrte Damen und Herren,

wie möchten Sie feiern?

Feiern Sie in der Hauptstadt des Hochgenusses.

Die ganz großen Ereignisse, aber auch die exklusiven Feiern werden gerne von uns begleitet. Unsere Erfahrung reicht von der glanzvollen Gala bis zur anspruchsvollen Kongressveranstaltung.

Wir kommen auch dann nicht aus dem Konzept, wenn mehrere tausend Gäste empfangen, bewirtet und verwöhnt werden sollen.

Die kulinarische Begleitung von Großveranstaltungen ist eine unserer Spezialitäten.

Verlassen Sie sich darauf.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in einem Auszug unseres Portfolios.

Ihr Capital Catering

Ladies and Gentlemen,

How would you like to celebrate?

Celebrate in the capital of delectation.

Ensuring the success of major events or exclusive celebrations is our specialty. You can rely on our experience – for a glamorous gala or a sophisticated conference.

We are just as efficient when several thousand guests need to be welcomed, fed and given the VIP treatment.

Providing the culinary highlights for large-scale events is one of our main accomplishments.

You can rely on us.

Enjoy browsing through a selection of our portfolio.

Your Capital Catering

Inhalt Index

Frühstück.....	4
Breakfast	
Green Meetings	7
Flying Buffets	10
Buffets der Saison.....	15
Seasonal Buffets	
Buffets verschiedener Regionen	19
Buffets from different Regions	
Menüs.....	26
Menus	
Getränke.....	31
Beverages	
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	32
Terms and Conditions	



Frühstück Breakfast



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 4

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

Zum Frühstück für den kleinen Hunger

Frischgebackenes, 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

12,50 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“

6,50 EUR pro Person zusätzlich

Für den größeren Hunger

Rührei mit Schnittlauch,
krossem Speck und kleinen Bratwürstchen
Hausgemachtes Birchermüsli
mit Basilikumpesto

5,50 EUR pro Person zusätzlich

Für den Bärenhunger als Brunch

Antipasti 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
Gratiniert mit geriebenem Emmentaler
helles und dunkles Mousse au Chocolat
Orangensaft

9,50 EUR pro Person zusätzlich

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

12,50 EUR person

Additionally, you can choose from:**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

6,50 EUR per person additional

For a hearty appetite

Scrambled eggs with chives,
crispy bacon and breakfast sausages
housemade Bircher muesli (granola)
with basil pesto

5,50 EUR per person additional

For a ravenous appetite as a brunch

Large platter of antipasti
Original soljanka
Veal roast in sour cream sauce, peas and spaetzle
Pollock fillet on leaf spinach with baby potatoes
Pasta bake with tomatoes, pumpkin, leeks
and grated Emmental cheese
Light and dark chocolate mousse
Orange juice

9,50 EUR per person additional

Vital Brunch

Dreierlei hausgemachte Smoothies

Naturjoghurt mit frischen Blaubeeren und gerösteten Haferflocken

Vollkorncroissants

Verschiedene Crudités
mit Dip's

Salat von gegrillter Paprika
mit jungen Sprossen

Verschiedene Vollkornbrote zum Selbstschneiden
mit Kräuterquark

Gebratene Putenbrust, Pastrami, Lachsschinken
sauer eingelegter Lachs

Rührei mit Brunnenkresse,
Linsen- und Kichererbsensprossen

19,50 EUR pro Person

Healthy brunch

Three kinds of housemade smoothies

Plain yogurt with fresh blueberries and toasted oatmeal

Whole-wheat croissants

A variety of crudités
with dips

Salad of grilled bell pepper
with young sprouts

A selection of whole-wheat breads to slice your own
with herbed quark

Pan-seared turkey breast, smoked & cured pork loin,
pickled salmon fillet

Scrambled eggs with watercress,
lentil and chickpea sprouts

19,50 EUR per person

Green Meeting



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 7

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

**Green Meeting
Flying Buffet**

Kürbiskernbrot mit Bio – Edamer
und Trauben

Roggenbrot
mit Scheiben vom Schweinefilet
und Spreewaldgurke

Vollkornbrot
mit Räuchermett und Petersilienzwiebeln

Tranche vom hausgebeizten Zitronenlachs
auf Bauernbrotecke

Im Kräutersud pochirtes Rinderfilet mit grünem Spargel
auf Zwiebelbaguette

Gebratene Maispoulardenbrust mit Feigensenf
und schwarzem Sesam auf Pumpernickel

Tatar vom Räuchermatjes im Gurkensockel

Roulade von gebratener Zucchini und Schafskäse mit Rauke

Spieß vom Saalower Schweinefilet
mit kleinen Zwiebeln

Roulade vom Müritzbarsch mit Mangold

Gefüllte Karotten mit Perlgrauen

Blätterteig mit gebackenem Apfel

Kleines Glas mit eingelegten Beeren
und Melissenschmand

Birnensalat mit Sirup

36,50 EUR pro Person

**Green Meeting
Flying Buffet**

Pumpkin seed bread with
organic Edam cheese and grapes

Rye bread with slices of pork fillet
and Spreewald pickle

Whole grain bread
with smoked sausage spread and onions with parsley

Slice of lemon-marinated salmon
on farmhouse bread

Fillet of beef poached in an herbal broth
with green asparagus on onion baguette

Pan-fried corn-fed chicken with fig-mustard
and black sesame on pumpernickel

Cucumber stuffed with smoked matie tartar

Courgette roulade with sheep's cheese and rocket

Saalow pork fillet skewer with
pearl onions

Mueritz perch roulade with Swiss chard

Stuffed carrots with pearl barley

Baked apple in puff pastry

Small glass of marinated berries and
balm sour cream

Pear salad with syrup

36,50 EUR per person

**Green Meeting
Buffet**

Vorspeisen

Kronfleisch mit frischen Zwiebeln und Kren

Scheiben vom Kalbfleisch
auf einem Salat von SpitzkohlMüritzer Räucherfischauswahl
mit Hagebuttenmark
Radieschen und Radi mit Salz

Dunkles Bauernbrot mit Griebenschmalz und Zwiebeln

Dill- Gurkensalat

Kleine Tomaten mit Brandenburger Büffelmozzarella

Cremesuppe von Kürbis
mit gebratenen Kernen

Hauptspeisen

Saalower Apfelschwein
mit eigener Sauce
dazu frische KnödelZander aus der Gegend
auf Pastinakengemüse

Gemüseauswahl der Saison

Desserts

Verschiedene Käsespezialitäten
mit frisch gebackenem Brot

Creme von grünem Apfel mit Krokant

Bayrischcreme mit Birne

Kleiner Hefekuchen mit Pflaumen

38,50 EUR pro Person

**Green Meeting
Buffet**

Starters

Skirt steak with fresh onions and horseradish

Slices of veal
on a salad of sweetheart cabbageSelection of Müritz smoked fish
with rosehip puree,
two types of radishes and salt

Dark farmhouse bread with crackling-schmaltz and onions

Cucumber salad with dill

Small tomatoes with Brandenburg buffalo mozzarella

Cream of pumpkin
with toasted seeds

Main Dishes

Saalow apple-fed pork
in its own jus
with fresh dumplingsLocal pike perch
on a bed of parsnips

Seasonal vegetable selection

Desserts

A selection of cheese specialities
with freshly baked bread

Green apple cream with brittle

Bavarian crème with pear

Small coffee cake with plums

38,50 EUR per person

Flying buffets



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 10

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

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 Crêpe

Pastrami-Artischocken-Happen
auf Knäckebrot

Gurken-Lachshäppchen mit Dill

Kleine Lammröllchen
mit Fenchel, Datteln und Parmesan

Mini BBQ Rinderspieße

Kleine mediterrane Scampispeie

Kleine Zucchinirollchen
mit Gemüse und Mozzarella gefüllt

Portugiesischer Mandelkuchen im Holzkistchen

Kleines Tartelette mit Beeren-Vanille

Mini Küchlein Kirsch-Noisette

29,50 EUR 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

Small courgette rolls
filled with vegetables and mozzarella

Portuguese almond cake in a wooden box

Small tart with berry-vanilla

Mini cake cherry-noisette

29,50 EUR per person

**Flying Buffet
Typisch Berlin**

Deftiges Zwiebelmatt mit Schluppen
auf Pumpernickel

Mit Kasslerfilet belegte Laugenstange

Kleine Schwarzbrotecken mit in Kirschwasser eingelegtem Harzer
und roten Zwiebeln

Häckerle auf Pumpernickel

Berliner Schinkenknacker
mit Spreewälder Gurke am Spieß

Mini Rollmops mit Brunnenkresse
aus dem Glas

Gläser mit Crudités
und zweierlei Dips

Schweineröllchen mit Ananas
und Sauerkraut

Himmel und Erde – Mini
Blutwurst, Kartoffelpüree und Apfelsauce

Kleine Bouletten am Spieß
und Senf

Kleine Gläser
mit roter Grütze und Vanillesauce

Berliner Luft (Zitronencreme)

Mini Berliner Ballen

29,50 EUR pro Person

**Flying buffet
Typical Berlin**

Minced pork with onion
and scallions on pumpernickel

Smoked pork fillet on a soft pretzel

Brown bread wedges with Harzer cheese marinated in kirschwasser
and red onions

Diced salt herring with pickles and onions
on pumpernickel

Berlin-style knockwurst
with Spreewald pickles on a skewer

Mini rollmop (pickled herring) with watercress
in a glass

Glasses with crudités
and two dips

Pork rolls with pineapple
and sauerkraut

“Heaven and Earth“ – blood sausage, mashed potatoes, apple sauce
small version

Small meatballs on a skewer
and mustard

Small glasses
with red berry jelly and vanilla sauce

Berlin “Air“ (lemon cream)

Berlin-style mini jelly doughnuts

29,50 EUR per person

Flying Buffet
Köstlichkeiten aus Deutschland

Gebackene rote Beete mit Himbeeressig mariniert auf Vollkornbrotsockel

Pumpernickel mit einem Ragout von Linsen
und luftgetrocknetem Rindfleisch

Ausgehöhlte Kartoffeln
mit Lammfleisch und Bavaria Blue

Kleine Kartoffeltaler mit
Feigensenf und Hollsteiner Katenschinken

Kleines Vollkornbrötchen
mit Meerrettichcreme und weißem Heilbutt

Crepes gefüllt mit getrockneten Tomaten
und knackigen Gemüsen

Vollkornbrotecke
mit Quark und Radiesschensprossen

Kleine Schweinefleischspieße
deftig mariniert

Kleine Rinderrouladen

Kleine Muffins mit Oliven

Gemischte Obstspieße
mit Ahornsirup zum Dippen

Roulade von Heidelbeeren
und Pistazien

Kleine Tartelettes von Erdbeeren

33,00 EUR pro Person

Flying buffet
Delicacies from Germany

Roasted red beets marinated with raspberry vinegar on whole grain bread

Pumpernickel with a ragout of lentils
and air-dried beef

Potato skins
with lamb and Bavarian bleu cheese

Small potato hash browns with fig mustard
and Holstein ham

Small whole grain roll
with horseradish cream and white halibut

Crepes filled with sun-dried tomatoes
and crunchy vegetables

Whole grain bread
with quark and radish sprouts

Small pork skewers
in a zesty marinade

Small beef roulades

Small olive muffins

Mixed fruit skewers with maple syrup for dipping

Roulade of blueberries
and pistachios

Small tart with strawberries

33,00 EUR per person

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 13

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

Flying Buffet
Das kulinarische Erlebnis

Aus dem Glas

Salat von rosa Linsen mit Cumin
und gebratener Garnele

Gesottene Poularde
mit Melone und Szechuan Pfeffer

Caesar Salad

Scheiben vom Schweinefilet
auf Zuckerschoten mit Sojasauce

Bœuf Bourguignon
mit kleinem Gemüse und Kartoffelstampf

Jacobsmuschel
auf Mangold

Nudeln in Tomaten- Olivenragout
mit gebackenem Basilikum

Aus dem Glas

Meloncocktail mit Melisse

Himbeercreme mit Schokolade

Erdnuß-Grapefruitkompott
mit Caramel

38,00 EUR pro Person

Flying buffet
The culinary experience

Served in a glass

Salad of pink lentils with cumin
and seared shrimp

Poached spring chicken
with melon and Sichuan pepper

Caesar salad

Sliced pork fillet on mangetouts
with soya sauce

Bœuf Bourguignon
with a side of vegetables and mashed potatoes

Scallop
on a bed of Swiss chard

Pasta with tomato-olive-ragout
and fried basil

Served in a glass

Melon cocktail with balm

Raspberry cream with chocolate

Peanut-grapefruit-compote
with caramel

38,00 EUR per person

Buffets der Saison Seasonal buffets



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 15

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

Frühlingserwachen

Vorspeisen

Gebratener grüner Spargel mit Seafood

Knackiger Fenchelsalat mit Bresaola
und EierbändchenIndischer Möhrensalat mit Lammhack
und Garam Masala

Bohnen mit Krabbenfleisch und Chili

Erdbeersalat mit gebratenem Halloumi
und Ölrauke

Hauptspeisen

Zucchini Carbonara

Knuspriges Schweinefleisch mit scharf-saurem Rhabarber
und EiernudelnRotbarschfilet mit Zitronenthymian gebraten
auf Radieschengemüse

Risotto mit gebratenen Kräuterpfeifferlingen

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 ribbonsIndian carrot salad with ground lamb
and garam masala

Beans with shrimp and chili

Strawberry salad with fried halloumi
and rocket

Main dishes

Courgette carbonara

Crispy pork with spicy and sour rhubarb
and egg noodlesPollock fillet 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

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

Brotbuffet zum selber 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 chilli 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,
yogurt-mint-dressing and
aceto balsamico
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 tart

36,00 EUR per person

Der bunte Herbst

Vorspeisen

Gebratene Taube auf Kürbissalat mit Koriander

Möhren-Avocadosalat
mit Orangen-ZitronendressingGebeizter Heilbutt
auf Gemüsemais mit Chili

Hausgemachtes Essiggemüse

Rosenkohlsalat mit Kaninchen

Salat von roter Beete mit Sauerrahm

Feldsalat mit Speckstreifen und Himbeerdressing

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust auf Waldpilzsauce
mit Spätzle

Garganelli mit Wildragout und Thymian

Filet vom Schellfisch
auf einem Gemüse von Steckrüben und Meerrettich
mit GraupenGratinierter Fenchel
mit kleinen Kartoffeln

Dessert

Blutorangensalat
mit weißer Mousse au ChocolatEingekochte 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 dressingCured halibut
on sweet corn with chilli

Homemade pickled vegetables

Brussels sprouts salad with rabbit

Red beet salad with sour cream

Mâche with bacon strips and raspberry dressing

Main dishes

Guinea hen on wild mushroom sauce
with spaetzle

Garganelli with stewed game and thyme

Haddock fillet
on a bed of turnips and horseradish
with pearl barleyFennel au gratin
with baby potatoes

Desserts

Blood orange salad
with white chocolate moussePreserved cherries
baked with puff pastry

Fresh plum cake with vanilla-whipped cream

32,00 EUR per person

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 18

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

Buffets verschiedener Regionen

Buffets from different regions



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 19

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

Ein Hauch Italien

Vorspeisen

Vitello Basilicata

Scheiben vom Parmaschinken mit Ogenmelonenspalten

Mozzarella mit altem Aceto balsamico und Eiertomaten

Mariniertes Gemüse mit Bohnen, Artischocken, Oliven,
kleinen Zwiebeln und Pilzen

Insalata di Frutti di mare

Panzanella

Hauptspeisen

Pasta aglio, olio e peperoncino mit frisch geriebenem Parmesan

Vermicelli alle Vongole

Risotto alla Milanese

Lammbraten al forno con Patate e Pomodori

Finocchi al forno

Italienische Käsespezialitäten

Desserts

Zuppa Inglese

Monte Bianco

Panna Cotta mit Erdbeeren

Panforte

34,00 EUR pro Person

A touch of Italy

Starters

Vitello Basilicata

Slices of Parma ham with Ogen melon

Mozzarella with aged balsamic vinegar and roma tomatoes

Marinated vegetables with beans, artichokes, olives,
pearl onions and mushrooms

Seafood salad

Panzanella

Main Dishes

Pasta aglio, olio e peperoncino with fresh shaved Parmesan

Vermicelli alle vongole

Risotto alla Milanese

Roasted lamb al forno with potatoes and tomatoes

Baked fennel

Italian cheese specialities

Desserts

Zuppa Inglese

Monte Bianco

Panna cotta with strawberries

Panforte

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
Kleine Berliner Bouletten
auf warmem Kartoffel-Specksalat
mit scharfem Senf
Heringsstreifen mit roten Zwiebeln
und Äpfeln

Hauptspeisen

Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons,
Butterreis
Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln
und Meerrettichsauce
Wallerfilet in Dillsauce
mit kleinen gebratenen Kartoffeln
Stampfkartoffel, Kohlrabi und geröstete Zwiebel

Dessert

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

29,50 EUR pro Person

Zusätzlich buchbar:
Original „Berliner Currywurst“
mit kleinem Brötchen

1,50 EUR pro Person

Berlin Buffet

Starters

Slices of smoked pork fillet
on a salad of carrots
Marinated asparagus tips
with sour pumpkin
Classic pickled eggs on a cream of red beets
Small Berlin-style burgers
on warm potato-bacon-salad with spicy mustard
Sliced herring with red onions
and apples

Main dishes

Chicken fricassee with asparagus and mushrooms,
butter rice
Beef brisket with bouillon potatoes
and horseradish sauce
Catfish fillet in dill sauce
with small roasted potatoes
Mashed potato, kohlrabi and roasted onions

Desserts

“Berlin Air“
(Lemon cream)
Red berry jelly with vanilla sauce
Small jelly doughnuts

29,50 EUR per person

Additionally available:
Original “Berliner Currywurst”
with a bread roll

1,50 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 poppy seed 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 Hähnchen 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 salt plums

Main dishes

Beef and broccoli
on wide rice noodles
Chicken with lemongrass and peanuts
Squid in spicy Thai curry sauce
Braised aubergine
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

34,00 EUR pro Person

Als Highlight zusätzlich

Prime rib
von der Carving Station
Country potatoes

8,50 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

34,00 EUR per person

As a supplemental highlight

Prime rib
from the carving station
Country potatoes

8,50 EUR per person

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

Suppen

3,00 EUR pro Person

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

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

Kürbisc cremesuppe
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 to all buffets we offer the following:
(all prices are add. to the buffet price)

Soups

3,00 EUR per person

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

Seasonal recommendations

Spring

Asparagus soup
3,00 EUR per person

Frosted 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

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 25

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

Menüs

Menus



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people,
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 26

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf

3-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

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

Norderneyer Seeluftschinken
mit Melone und Meersalz
14,50 EUR pro Person

3-course business menus – to choose from

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

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

Original Norderney sea air-dried ham
with melon and sea salt
14,50 EUR per person

Hauptspeisen

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

Schweinefiletmedaillons
mit grüner Pfeffersauce,
Zucchini und Kartoffelwürfeln
14,50 EUR pro Person

Kalbslachs in einer Sauce von rosa Champignons
mit rotem Reis und Karottenstiften
23,50 EUR pro Person

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

Paniertes Kohlrabischnitzel
auf Tomatennudeln und Mini-Karotten
14,50 EUR pro Person

Gefüllte Zucchini
auf rotem Paprikaragout mit wildem Reis
14,50 EUR pro Person

Hausgebeiztes Lachsfilet
mit grober Dill-Senfsauce und Eiskrautsalat
14,50 EUR pro Person

Filet vom Rotbarsch
auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln
15,50 EUR pro Person

Main dishes

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

Pork fillet medaillons
with green pepper sauce,
courgette and diced potatoes
14,50 EUR per person

Veal fillet in pink mushroom sauce
with red rice and carrot batons
23,50 EUR per person

Lamb fillet in thyme sauce
on three kinds of beans with creamed potatoes
19,50 EUR per person

Breaded kohlrabi cutlet
on tomato-noodles and baby carrots
14,50 EUR per person

Stuffed courgette
on red pepper ragout with wild rice
14,50 EUR per person

House-cured salmon fillet
with a rustic dill-mustard-sauce and ice plant salad
14,50 EUR per person

Pollock fillet
on leaf spinach with baby potatoes
15,50 EUR per person

Desserts

Gartenfrischer Obstsalat
mit Minze
5,50 EUR pro Person

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

Himbeermousse im Schokoladengitter
mit frischem Obst
8,50 EUR pro Person

Desserts

Fresh fruit salad
with mint
5,50 EUR per person

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

Raspberry mousse in a chocolate basket
with fresh fruit
8,50 EUR per person

4-Gang Gala Menüs

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 gala menus

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 tart
with fresh peeled berries
and chocolate

52,00 EUR per person

House-cured veal fillet
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 per person

Getränke
Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft	0,20 l	2,90 EUR
Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft	1,00 l	9,90 EUR
Rhabarbersaft	1,00 l	
Coca Cola, ^{1,2}	0,20 l	2,90 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	0,20 l	2,90 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	0,20 l	2,90 EUR
Coca Cola, ^{1,2}	1,00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	1,00 l	9,90 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	1,00 l	9,90 EUR

Bad Liebenwerda	0,25 l	2,90 EUR
Bad Liebenwerda <i>still und sprudelnd</i>	0,75 l	8,50 EUR

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

Energy und Wellnessdrinks

Red Bull ⁵	0,25 l	3,50 EUR
Bionade	0,33 l	2,90 EUR

Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi

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	21,50 EUR
Prosecco	0,75 l	28,00 EUR

Kaffee/Tee

Kaffee	Liter	13,50 EUR
Tee	Liter	12,50 EUR

Beverages
Soft drinks

Apple juice, orange juice, rhubarb juice	0.20 l	2,90 EUR
Apple juice, orange juice, rhubarb juice	1.00 l	9,90 EUR
Rhubarb juice	1.00 l	
Coca Cola, ^{1,2}	0.20 l	2,90 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	0.20 l	2,90 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	0.20 l	2,90 EUR
Coca Cola, ^{1,2}	1.00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	1.00 l	9,90 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	1.00 l	9,90 EUR

Bad Liebenwerda	0.25 l	2,90 EUR
Bad Liebenwerda <i>sparkling and non sparkling</i>	0.75 l	8,50 EUR

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

Energy and wellness drinks

Red Bull ⁵	0.25 l	3,50 EUR
Bionade	0.33 l	2,90 EUR

Elder, herbs, ginger and orange, lychee

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	21,50 EUR
Prosecco	0.75 l	28,00 EUR

Coffee/Tea

Coffee	1.00 l	13,50 EUR
Tea	1.00 l	12,50 EUR

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Mai 2018 und ersetzt alle früheren Angebote.
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf

Offer valid from 05.01.2018, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 31

Terms and conditions: http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf