

# MEETING CATERING

Breakfast | Lunch | Breaks | Snacks | Dinner

**Capital Catering GmbH**

Messedamm 22 - 14055 Berlin  
Ein Unternehmen der Messe Berlin



Bestellung:

Fax: +49 (0)30-3038-91-3966, [projekte@capital-catering.de](mailto:projekte@capital-catering.de)

**Veranstaltungsdetails, obligatorisch für alle Bestellungen:**

Veranstaltungsname:

Raum:

Datum:  Personenanzahl:

Veranstaltungszeit (von/bis):

Rechnungsempfänger:

Firmenname:

Ansprechpartner Besteller:

Anschrift, Strasse:

PLZ und Ort:

Telefon/Fax:

Umsatzsteuer ID:

Emailadresse Besteller:

**Kreditkartenauthorisierung, obligatorisch (nur als Deposit):**

Kartenummer/ Sicherheitsnummer:

Kartentyp / Gültigkeit:

Name: (in Druckbuchstaben)

Unterschrift:

Ort und Datum:

Unterschrift Besteller:

**Service- und Aufbauart:**

- auf den Tischen eindecken
- auf einem Buffet im Raum
- auf einem Buffet vor dem Raum

**Ihre Wünsche werden entsprechend der Raumbestuhlung und der Möglichkeit vor Ort berücksichtigt.**

**Zeit:**

- vor der Veranstaltungszeit
- nach der Veranstaltungszeit
- während der Veranstaltungszeit

Verschiedene Zeiten:

**Bestellung (bitte ankreuzen):**

Hiermit bestelle ich **verbindlich** folgende Getränke, Speisen und weiteres wie folgt angekreuzt:  
Die entsprechende Menge bei Speisen und Getränken werden nach unseren Erfahrungen entsprechend der Personenanzahl kalkuliert. **Eine schriftliche Bestätigung wird Ihnen per Email zugesandt.**

**Bitte beachten Sie, dass wir bei Bestellungen, die drei Werktage vor Veranstaltung bei uns eingehen, einen Spätzuschlag in Höhe von 10 % auf alle Preise erheben. Änderungen an den Pauschalen können nicht ohne Preisänderung vorgenommen werden.**

**Konferenzpakete: (Mindestbestellmenge 5 Pers.)**

- Konferenzpaket „süß“ p. Pers. 9,50 EUR  
inkl. 1,5 Tassen Kaffee oder Tee,  
2 Softdrinks (Wasser, Säfte), 1 x süßes Gebäckteilchen
- Konferenzpaket „herzhaft“ p. Pers. 9,50 EUR  
inkl. 1,5 Tassen Kaffee oder Tee,  
2 x Softdrinks (Wasser, Säfte), 1 x ½ belegtes Teilchen
- Konferenzpaket „Getränke“ p. Pers. 7,50 EUR  
inkl. 1,5 Tassen Kaffee oder Tee,  
2 x Getränke (Wasser, Säfte, Softdrinks)

**Heißgetränke:**

- Kaffee (7 Tassen oder 5 Becher) 1,00 l 13,80 EUR
- Tee, verschiedene Sorten 1,00 l 12,50 EUR

**Mineralwasser:**

- Bad Liebenwerda, spritzig 0,25 l 2,90 EUR
- Bad Liebenwerda, naturell 0,25 l 2,90 EUR
- Bad Liebenwerda, spritzig 0,75 l 8,50 EUR
- Bad Liebenwerda, naturell 0,75 l 8,50 EUR

**Softdrinks und Säfte:**

- Coca-Cola 0,20 l 2,90 EUR
- Coca-Cola light 0,20 l 2,90 EUR
- Fritz Limo Orange 0,20 l 2,90 EUR
- Fritz Limo Zitrone 0,20 l 2,90 EUR
- Fritz Limo Melone 0,20 l 2,90 EUR
- Orangensaft 0,20 l 2,90 EUR
- Apfelsaft 0,20 l 2,90 EUR
- Softdrinks und Säfte (außer Fritz & Bionade) 1,00 l 9,90 EUR

**Wein, Sekt und Champagner:**

- Rotwein 0,75 l 23,00 EUR
- Weißwein 0,75 l 23,00 EUR
- Prosecco Valdobbiadene, Villa Sandi 0,75 l 28,00 EUR
- Veuve Clicquot Ponsardin Brut 0,75 l 74,50 EUR

**Bier:**

- Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 0,33 l 3,50 EUR
- Beck's Pils 0,33 l 3,50 EUR
- Beck's alkoholfrei 0,33 l 3,50 EUR

CAPITAL CATERING GMBH

Messedamm 22 – D-14055 Berlin - Telefon +49(0)30-3038-3900 - Telefax +49(0)30-3038-3999

[www.capital-catering.de](http://www.capital-catering.de) – [info@capital-catering.de](mailto:info@capital-catering.de) - Geschäftsführer: Jens H. Kreutzer - Handelsregister: Charlottenburg HRB 11322 – Ust-Idnummer: DE 27/088/31501

Gültig ab 1.1.2019 und ersetzt alle übrigen Angebote – Änderungen vorbehalten

## Kaffeepakete:

- |                          |   |       |            |
|--------------------------|---|-------|------------|
| <input type="checkbox"/> | Spezialitätenmaschine, Jura X9<br><i>oder baugleich, Mindestumsatz 250,00 EUR pro Tag</i><br><i>Preis gilt für gesamte Veranstaltungsdauer</i><br><i>Servicepauschale für Reinigung etc.:</i><br><i>45,00 EUR / Tag</i> | Stück | 135,00 EUR |
|                          | Heißgetränke, verschiedene  | Stück | 2,60 EUR   |
|                          | Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, etc.<br><i>Abrechnung nach Verbrauch</i>  |       |            |
| <input type="checkbox"/> | Nespressomaschine, leihweise  | Stück | 135,00 EUR |
|                          | <i>Preis gilt für die Dauer der Veranstaltung</i>   |       |            |
| <input type="checkbox"/> | Nespressopads (Kaffee / Espresso)   | Stück | 2,30 EUR   |
|                          | <i>Abrechnung nach Verbrauch</i>  |       |            |

## Frühstück: (Mindestbestellmenge 15 Pers.)

- |                          |  |          |           |
|--------------------------|--|----------|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Kleines Frühstücksbuffet   | p. Pers. | 14,00 EUR |
|                          | Frisch gebackenes Dänisches Plundergebäck<br>kleine Butter-Croissants und mit Schokolade<br>kleine belegte Brötchen mit Pute, Salami, Gouda, Frischkäse<br>gartenfrischer Obstsalat aus dem Glas mit gerösteten Nüssen<br>inkl. Kaffee und Tee   |          |           |
| <input type="checkbox"/> | Kleines Frühstücksbuffet II  | p. Pers. | 19,50 EUR |
|                          | Frisch gebackenes, dänisches Plundergebäck,<br>kleine Butter-Croissants und mit Schokolade,<br>kleine Brötchen mit Marmelade und Honig, zum selbst<br>schmieren,<br>kleine belegte Brötchen mit Pute, Salami, Gouda, Frischkäse,<br>gartenfrischer Obstsalat aus dem Glas mit gerösteten Nüssen<br>Rührei mit Schnittlauch, krossem Speck und kleinen<br>Bratwürstchen,<br>hausgemachtes Birchemüsli mit Basilikumpesto<br>inkl. Orangensaft, Kaffee und Tee |          |           |
| <input type="checkbox"/> | Frühstück „do it yourself“   | p. Pers. | 10,00 EUR |
|                          | Brot- und Brötchenauswahl zum selbst schmieren<br>dazu Butter, Margarine, Marmelade, Honig, Nutella<br>Aufschnittplatten:<br>Gouda, Brie, Frischkäse<br>Pute, Salami, Roastbeef  |          |           |
| <input type="checkbox"/> | Rührei mit Schnittlauch  | p. Pers. | 5,90 EUR  |
| <input type="checkbox"/> | Mini Bouletten mit Senf, 3 St./Port  | p. Port. | 2,40 EUR  |
| <input type="checkbox"/> | Mini-Rostbratwürstchen, 3 St./Port.  | p. Port. | 2,40 EUR  |

## Lunch: (Mindestbestellmenge 20 Pers.)

- |                          |   |          |           |
|--------------------------|---|----------|-----------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Lunchbuffet I</b>  | p. Pers. | 19,50 EUR |
|                          | Bunter Nudelsalat mit Paprika, Mais und getrockneten<br>Tomaten<br>Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Pilzen und Spätzle<br>Auflauf von Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren<br>Rote Grütze mit Vanillesauce   |          |           |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lunchbuffet II</b>   | p. Pers. | 23,50 EUR |
|                          | Rucola Salat mit Granatapfel und Walnuss<br>Orecchiette mit Oliven, Putenstreifen und Thuna<br>Ricottatortellini in Spinatsauce<br>Obstsalat  |          |           |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lunchbuffet III</b>  | p. Pers. | 25,50 EUR |
|                          | Kleine Bouletten auf Kartoffelsalat<br>Pikanter Schafskäsesalat mit Tomaten und Lauch<br>Paprikasalat<br>Würfel vom Kalbsfleisch mit eingelegtem italienischen Gemüse<br>gekocht, dazu Penne Rigate<br>Gemüsecurry mit Minze und Couscous<br>Orangencreme<br>Melonencocktail                    |          |           |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lunchbuffet IV</b>   | p. Pers. | 25,50 EUR |
|                          | Pastrami „New York Style“<br>Salat von der Putenbrust in Curry mit grünem Pfeffer<br>Lammkeule mit Ratatouille und Polenta<br>Pasta mit mediterranem Gemüse und Parmesan<br>Panna Cotta<br>Salat von Ananas und Minze   |          |           |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lunchbuffet V</b>  | p. Pers. | 28,50 EUR |
|                          | Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto<br>Kalbstafelspitz mit saurem Kürbis und Frankfurter grüner<br>Sauce<br>Scheiben vom Krustenbraten auf Bayrischkraut mit Kartoffeln<br>Codfish auf Karotten-Fenchel-Gemüse, dazu Reis<br>Kartoffelgnocchis in roter Paprikapesto<br>Tiramisu<br>Mangosalat |          |           |

## Salate (einzeln portioniert): (Mindestbestellmenge 10 Pers.)

- |                          |   |       |          |
|--------------------------|---|-------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Salat von Penne Rigate<br>mit getrockneten Tomaten                          | Port. | 4,20 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Salat von Penne Rigate<br>mit getrockneten Tomaten und gebratener Kabanossi | Port. | 4,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Kartoffelsalat<br>mit Mini Boulette am Spieß                                | Port. | 4,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Salat von Kirschtomaten<br>und Mozzarellaugeln mit Basilikumpesto           | Port. | 4,20 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Rote Beete Salat<br>Mit Apfel und Ingwer                                    | Port. | 4,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Bunter Quinoa Salat   | Port. | 4,70 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Linsensalat mit Putenbrust  | Port. | 4,70 EUR |

## Eintöpfe: (Mindestbestellmenge 10 Pers. 0,5l / Port.)

- |                          |                                    |       |          |
|--------------------------|------------------------------------|-------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Chili con carne                    | Port. | 7,80 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Nudeleintopf mit Gemüse und Huhn   | Port. | 7,80 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Berliner Erbseneintopf mit Speck   | Port. | 7,80 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Kartoffeleintopf mit Wurstscheiben | Port. | 7,80 EUR |

## Suppen: (Mindestbestellmenge 10 Pers.)

- |                          |   |       |          |
|--------------------------|---|-------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Italienische Minestrone                                 | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Gulaschsuppe  | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Karotten-Süßkartoffelsuppe                              | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Tomatensuppe mit Mozzarella                             | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Karottencremesuppe mit Ingwer<br>und grünem Pfeffer     | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Passierte Kartoffelsuppe<br>mit Speck und Pfifferlingen | Tasse | 3,90 EUR |

## Belegtes: (Mindestbestellmenge 5 St./Sorte)

<input type="checkbox"/>	Mini-Laugengebäck	St.	2,80 EUR
<input type="checkbox"/>	½ bel. Schusterjunge	St.	2,80 EUR
<input type="checkbox"/>	½ bel. Ciabatta	St.	2,90 EUR
<input type="checkbox"/>	Bagel	St.	3,70 EUR
<input type="checkbox"/>	½ bel. Vollkornbrötchen	St.	2,90 EUR
<input type="checkbox"/>	Canapé	St.	2,80 EUR

**Belag:** Mozzarella mit Tomaten, Italienische Salami

Parmaschinken, Roastbeef, Räucherlachs

Holländischer Gouda, Kräuterfrischkäse

Gek. Saffhinterschinken, Salami, Kasselerrücken, Putenbrust

**Wir bieten 50 % der Auswahl vegetarisch an.**

## Imbiss/Snack: (Mindestbestellmenge 10 Stück/Port..)

<input type="checkbox"/>	Wrap, verschieden gefüllt	St.	3,90 EUR
	Geflügel, Schafskäse oder Tomate-Mozzarella		
<input type="checkbox"/>	Laugenbrezel	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Laugenbrezel, gebuttert	St.	2,10 EUR
<input type="checkbox"/>	Berliner Boulette	St.	2,90 EUR
	mit Senf und Brötchen		
<input type="checkbox"/>	Berliner Schöpfcurrywurst	Port.	4,50 EUR
	mit Brötchen		
<input type="checkbox"/>	Fingerfood, warm gemischt	Port.	145,00 EUR
	<b>50 Teile gemischt</b> Mini Hamburger/Cheeseburger, Mini Hähnchenschnitzel, Tomaten-Käse-Bällchen		
<input type="checkbox"/>	Fingerfood, kalt gemischt	Port.	125,00 EUR
	<b>50 Teile gemischt</b> Mini Boulette, Datteln im Speckmantel, Kirschtomate-Mozzarella-Spieß		

## Frisch und Fruchtig: (Mindestbestellmenge 10 Stück)

<input type="checkbox"/>	Fruchtspieß	St.	2,60 EUR
<input type="checkbox"/>	Handobst	St./Port.	1,50 EUR
	Äpfel, Birnen, Bananen, u. ähnl.		
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 5 Pers.	Port.	21,00 EUR
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 10 Pers.	Port.	40,00 EUR
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 15 Pers.	Port.	55,00 EUR
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 20 Pers.	Port.	75,00 EUR

## Kuchen und Gebäck: (Mindestbestellmenge 5 St./Sorte)

<input type="checkbox"/>	Kuchen, gemischt, halbiert	Port.	2,60 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Kopenhagener (Plunder)	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Brownies	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini Kuchenwürfel, gemischt	Port.	1,90 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Spritzkuchen	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Karotten-Buttermilchkuchen	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Croissants, süß gefüllt	St.	1,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Croissants, herzhaft gefüllt	St.	1,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Teegebäck, 25 St.	Port.	10,50 EUR

## Spezialitäten und Desserts: (Mindestbestellmenge 10 Port.)

<input type="checkbox"/>	Bircher Müsli mit Honig-Basilikum	Port.	3,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Port.	3,70 EUR
	nach Saison		
<input type="checkbox"/>	Grießpudding mit Himbeersauce	Port.	3,50 EUR
<input type="checkbox"/>	Rote Grütze mit Vanillesauce	Port.	3,50 EUR
<input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat	Port.	3,50 EUR
<input type="checkbox"/>	Chia Joghurt auf Mango	Port.	3,70 EUR

## Hinweise und AGBs:

**Bitte beachten Sie, dass wir bei allen Bestellungen eine Servicepauschale in Höhe von 30,00 EUR berechnen.**

Alle Preise zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Preisveränderungen bleiben vorbehalten  
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für gastronomische Leistungen unter:  
[Allgemeine Geschäftsbedingungen.pdf](#)  
auf unserer Homepage.

## Notizen, Wünsche, Besonderheiten:

Bitte beachten Sie, dass dies nur eine Auswahl unseres Portfolios ist. Gern erstellen wir Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend ein individuelles Angebot.