

Küchengeister

Catering-Angebote



Vegetarische Tartes

Birne-Roquefort-Tarte

Tarte aus herzhaftem Mürbeteig, belegt mit frischen Birnen, Roquefort und Walnüssen. ca. 28 cm Durchmesser.

18,00 € inkl. 7% Mwst



Ziegenkäse-Feigen-Tarte

Tarte aus herzhaftem Mürbeteig, belegt mit Ziegenkäse und frischen Feigen. ca. 28 cm Durchmesser.

18,00 € inkl. 7% Mwst



Bunte Möhren-Lauch-Tarte

Tarte aus herzhaftem Mürbeteig, belegt mit Lauch und bunten Möhren. ca. 28 cm Durchmesser.

18,00 € inkl. 7% Mwst



Bunte Zwiebel-Tarte

Tarte aus herzhaftem Mürbeteig, belegt mit roten und gelben Zwiebeln. ca. 28 cm Durchmesser.

18,00 € inkl. 7% Mwst



Vegetarische Mini-Quiches

Zucchini-Feta Mini-Quiches

Mini-quiches aus herzhaftem Mürbeteig, belegt mit frischer Zucchini und Fetakäse.

Platte mit 12 Stück. 24,00 € inkl. 7% Mwst



Bergkäse-Lauch Mini-Quiches

Mini-quiches aus herzhaftem Mürbeteig, belegt mit Frühlingszwiebeln und Bergkäse.

Platte mit 12 Stück. 24,00 € inkl. 7% Mwst



Fingerfood

Tomate-Mozzarella-Spieße

Cherry-Rispen Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum auf Holzspießen

Platte mit 25 Stück
40,00 € inkl. 7% Mwst



Sate-Spieße

Mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Holzspießen

Platte mit 20 Hähnchenspießen
45,00 € inkl. 7% Mwst



Mini-Frikadellen

Gebatene Mini-Frikadellen vom Schwein auf Holzspießen

Platte mit 30 Mini-Frikadellen
50,00 € inkl. 7% Mwst



Grünkern-Mini-Frikadellen

Gebatene Mini-Frikadellen aus Grünkern-schrot auf Holzspießen

Platte mit 30 Mini-Frikadellen
50,00 € inkl. 7% Mwst

Fingerfood

Tortilla-Wraps

Gefüllte Tortilla-Wraps, 30 cm, gerollt und halbiert

- Schinken & Rucicola Platte mit 15 Stück 36,00 € inkl. 7% Mwst
- Feta & getrockneten Tomaten Platte mit 15 Stück 36,00 € inkl. 7% Mwst
- Räucherlachs & Meerrettich Platte mit 15 Stück 40,00 € inkl. 7% Mwst



Gefüllte Mini-Tortilla-Wraps, ca. 4 x 6 cm

Mix-Platte mit Schinken/Rucicola und Feta/ Getrocknete Tomate

Platte mit 30 Stück 36,00 € inkl. 7% Mwst



Halbe Eier

Gekochte halbierte Eier auf Salatbett, gefüllt mit pikanter Senf-Eicreme, garniert mit frischer Paprika

Platte mit 24 Stück
26,00 € inkl. 7% Mwst



Obstspieße

Mundgerecht geschnittenes frisches Obst auf Holzspießen. Pro Spieß fünf Obst-Anteile.

Platte mit 20 Obstspießen
45,00 € inkl. 7% Mwst



Canapeés

Canapeés-Mix-Platte

Gebutterte sandwichtoast-Taler mit Lollo Rosso/ Bianco und einer Auswahl an Käse- und Wurstspezialitäten sowie Dekoration. Mit Holzspießchen.

Platte mit 30 Stück
50,00 € inkl. 7% MwSt



Räucherlachs-Häppchen

Gebutterte sandwichtoast-Taler mit Gurkenscheibe, Räucherlachs, Meerrettich und Dekoration. Mit Holzspießchen.

Platte mit 30 Stück
50,00 € inkl. 7% MwSt



Schafskäse-Vollkorn-Taler

Gebutterte Vollkorn-Taler mit Schafskäse-Basilikum-Paste. Mit Holzspießchen.

Platte mit 30 Stück
33,00 € inkl. 7% MwSt



sandwiches

Ciabatta-Sandwiches

sandwiches vom Ciabatta-Brot, ca. 600 g/ Platte

Mit cheddarkäse und walnüssen

Platte mit 12 Stück 33,00 €

Mit chorizo-wurst und frischem Rucicola

Platte mit 12 Stück 35,00 €

Mit marinierten Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Platte mit 12 Stück 27,00 €



Kalte Platten/ Brotzeit

Gemischte Käseplatte

Gemischte Käseplatte mit Hartkäse-, Weichkäse-, Rotschimmel-, Blauschimmel-, Ziegenkäse- und Frischkäse-Variationen. Dekoriert mit frischem Trauben. Dazu Baguettebrot.

Platte ca. 1.200 g
55,00 € inkl. 7% Mwst



Gemischte Aufschnittplatte

Gemischte Aufschnittplatte mit einer Auswahl an Kochschinken, Roschinken, Räucherschinken, Salami und Bratenaufschnitt. Dekoriert mit Sauergemüse. Dazu Baguettebrot.

Platte ca. 1.200 g
55,00 € inkl. 7% Mwst



Brotzeit

Frisches Bauernbrot mit vier hausgemachten vegetarischen Brotaufstrichen:

- Schafskäsecreme mit frischem Basilikum und Knoblauch
- Kräuterquark mit frischen Gartenkräutern
- Tomatenbutter aus getrockneten Tomaten
- Hummus aus Kichererbsenpüree und frischem Koriander

4 Schälchen á 250 g. Dazu Bauernbrot 1.000 g
40,00 € inkl. 7% Mwst



Suppen & Eintöpfe

Auswahl an Suppen und Eintöpfen

- Gulaschsuppe
- Soljanka
- Kartoffelsuppe mit Speck/ vegetarisch
- Rote Linsensuppe
- Tomaten-Orangen-Suppe
- Spargelcremesuppe (nur saisonal verfügbar)
- Kürbiscremesuppe (nur saisonal verfügbar)

Weitere Suppen/ Eintöpfe auf Anfrage.

8,0-L-Topf bzw. GN-Behälter 65,00 € inkl. 7% Mwst
(8 l entsprechen ca. 16 Portionen á 500 ml
bzw. ca. 25 Portionen á 300 ml)

Die Lieferung der Suppe/n erfolgt üblicherweise im GN-Behälter. Für die Bereitstellung des elektrischen Suppentopfes berechnen wir eine Mietgebühr von 10,00 €



Dessert & Kuchen

Obstblechkuchen mit Butterstreusel

mit Pflaumen, Äpfeln oder Rhabarber. Blech 35 x 53 cm.

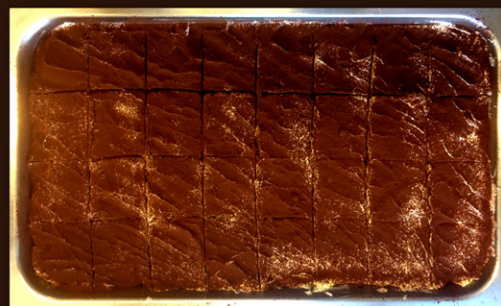
48,00 € inkl. 7% Mwst



Tiramisu

Klassisch oder mit Erdbeeren
Blech 35 x 53 cm.

50,00 € inkl. 7% Mwst



Vanille-Topfencreme mit Heidelbeeren

vanille-Topfencreme mit frischen Heidelbeeren und gerösteten Mandeln.
Portioniert in 0,2-l-Dessertbecher.

2,00 € / Stück inkl. 7% Mwst (ab 10 Stück)

süße Tartes

Lemon-Tarte

Tarte aus süßem Mürbeteig,
Lemoncurd und Baiser-Haube.

24,00 € inkl. 7% Mwst



Schokoladen- Himbeer-Tarte

Tarte aus süßem Mürbeteig,
Lemoncurd und Baiser-Haube.

24,00 € inkl. 7% Mwst



Heidelbeer- Schmand-Tarte

Tarte aus süßem Mürbeteig,
Schmand und frischen Heidelbeeren

24,00 € inkl. 7% Mwst



Weihnachtsgänse & Enten für Zuhause

**Wir braten Ihnen Gänsekeulen & Enten
frisch und heiß zum Weihnachtsfest**

**Gebratene Ente, dazu Apfelrotkohl,
Grünkohl, Kartoffelklöße und Soße**

**Gebratene Gänsekeule, dazu Apfelrotkohl,
Grünkohl, Kartoffelklößen und Soße**

**Gebratene Gänsebrust, dazu Apfelrotkohl,
Grünkohl, Kartoffelklößen und Soße**

**Das Angebot ist nur am 25.12. verfügbar!
Weitere Infos und Preise werden
ab Ende November bekannt gegeben!**



Weihnachtsmenü

**Weihnachtscatering
zum Abholen / Liefern**

**Kürbis-Ingwer-Suppe
mit Kürbiskernöl**

**Geschmorte Flügentenkeule,
dazu Apfelrotkohl
und Thüringer Klöße**

Und/oder

**Vegetarische Wirsingroulade
mit Pilzfüllung**

**Weihnachtliches
Apfel-Zimt-Tiramisu**

Weitere Informationen auf Anfrage!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mindestbestellwert an Werktagen beträgt 100,00 €, an Wochenenden und Feiertagen 150,00 €.

Zur besseren Planung und Ausführung benötigen wir für Bestellungen/ Aufträge möglichst eine Vorlaufzeit von zwei Wochen.

Für kurzfristige Aufträge können wir keine bzw. nur eine eingeschränkte Ausführung (in Bezug auf Speisenauswahl und Lieferzeit) garantieren.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer von 7%.

Die Preise verstehen sich inklusive Lieferkosten innerhalb unseres festgelegten Liefergebietes* (berechnet wird eine Fahrt/ Anfahrt). Weitere Fahrten, eine Abholung und Lieferungen außerhalb des o.g. Liefergebietes werden individuell je nach Aufwand und Entfernung berechnet. Die Ware kann nach vorheriger Absprache bei uns abgeholt werden.

Die Speisen werden - wenn nichts anderes vereinbart wird - auf recycelbaren, kompostierbaren Einwegplatten aus Palmblättern angerichtet und geliefert. Sollten Speisen auf Mehrweg-Materialien geliefert werden, so sind diese vorgereinigt und ohne Speisereste zurückzugeben. Speisereste sind prinzipiell vom Auftraggeber zu entsorgen und werden nicht zurückgenommen.

Die Ware sollte beim Empfang auf Vollständigkeit überprüft werden. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Individuelle Wünsche können gerne geäußert und ggf. berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie: Eine individuelle Angebotserstellung benötigt mindestens vier Wochen Vorlaufzeit und wird innerhalb einer Woche bearbeitet.

*Lieferkosten/ Liefergebiet:

Im Umkreis von 5 km ab Waldstraße 17, 12527 Berlin ist die Lieferung kostenfrei. Ab 5 km Entfernung berechnen wir eine Kilometerpauschale von 1,50 € pro gefahrenen Kilometer.

Küchengeister Berlin UG

Küchengeister Berlin UG (haftungsbeschränkt)

Waldstraße 17, 12527 Berlin

Geschäftsführerin: Janine Kahra

Steuernummer: 37/403/21829.

HRB 240518, Amtsgericht Charlottenburg

Telefon: +49 30 677 988 4200. +49 177 19 717 45

E-Mail: anfrage@kuechengeister-berlin.de

www.kuechengeister-berlin.de