KONFERENZMAPPE

TOPTEGEL

Ihre Business-City in Berlin

IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNSER ANSPRUCH

Wir sorgen für das vollumfängliche Wohl Ihrer Gäste

Die Vorbereitung einer Konferenz bringt reichlich Arbeit mit sich und es muss an vieles gedacht werden.

Damit die Treffen bei Ihren Kunden in bester Erinnerung bleiben, verlassen Sie sich bei der Organisation und Durchführung in der Client Meeting Area auf unsere erfahrenen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Klüh Catering GmbH.

Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen einen kleinen Vorgeschmack geben, welche Möglichkeiten wir für Sie anbieten.

Die reguläre Bewirtungszeit ist Montag bis Freitag von 7:30 Uhr bis 16:00 Uhr. Gerne können wir Ihnen außerhalb der obengenannten Zeiten nach Absprache ein Angebot erstellen. **Bitte berücksichtigen Sie bei den Preisen, dass dies nur Nettobeträge sind.**

Verschiedene kalte Buffets bereiten wir gerne auf Wunsch zu. Im weiteren Verlauf finden Sie hierzu schon ein paar Vorschläge. Für individuelle Vorschläge nach Ihren Wünschen stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bitte kontaktieren Sie uns unter der E-Mailadresse: **08600000@klueh.de**

Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Leistungen anbieten zu dürfen.

Ihr Klüh Catering Serviceteam

INHALTSVERZEICHNIS

KONFERENZ-PAUSCHALEN	4
GETRÄNKE	5
EMPFEHLUNG FINGERFOOD	6
AUSWAHL FINGERFOOD	7
FINGERFOOD PLATTEN	8
SÜSSE KLEINIGEKEITEN AUS DER PATISSERIE	9
BUSINESS BUFFETT 1	10
BUSINESS BUFFETT 2	11
MEDITERRANES BUFFET	12
ASIATISCHE BUFFET	13
FLYING MENÜ / TELLER BUFFET	14
PIMP YOUR BUFFET	15

Konferenz-Pauschalen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Angebote erst ab 15 Personen realisiert werden können.

Konferenzversorgung

Konferenzbestückung

- Frischer Filterkaffee
- Verschiedene Teesorten
- 0,7 l Wasser Flaschen mit/ohne Kohlensäure
- Gebäckteller, Obstkorb
- Inkl. Standarteindeckung und Reinigung des Equipments

1 – 3 Stunden **12,50 € pro Person**

3 – 5 Stunden **16,50 € pro Person**

5 – 8 Stunden **19,50 € Pro Person**
(inkl. 1 Nachbewirtung)

Auf Wunsch können Sie eine Auswahl an Säften für 3 € pro Person dazu buchen.

Pausenversorgung

Frühstückspause

- 1 Croissants
- 2 ½ belegte Brötchen
- Frischer Filterkaffee
- Verschiedene Teesorten
- Apfel / Orangensaft (1l Fl.)
- Wasser mit/ohne Kohlensäure (0,7 l Fl.)
- Inkl. Standarteindeckung und Reinigung des Equipments

9,50 € pro Person

Kaffeepause

- 2 kl. Stück hausgemachten Kuchen **oder** 3 Stück Mini Plundergebäck
- Frischer Filterkaffee
- Verschiedene Teesorten
- Wasser mit/ohne Kohlensäure (0,7 l Fl.)
- Inkl. Standarteindeckung und Reinigung des Equipments

8,20 € pro Person

GETRÄNKE

Heißgetränke

Filterkaffee	1 l Kanne	4,00 €
Verschiedene Teebeutel	1 l Kanne /Teewasser	4,00 €

Kaltgetränke

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	0,25 l Flasche	1,00 €
Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	0,7 l Flasche	1,80 €
Coca Cola /Coca Cola light /Fanta	0,20 l Flasche	1,20 €
Apfelsaft	0,20 l Flasche	1,40 €
Orangensaft	0,20 l Flasche	1,40 €
Multivitaminsaft	0,20 l Flasche	1,40 €
Saftauswahl	0,20 l Flasche	1,40 €
Bio Limonade (Rhabarber/Zitrone)	0,33 l Flasche	1,60 €
Apfelsaft	1 l Flasche	4,50 €
Orangensaft	1 l Flasche	4,50 €

Bio- Smoothis

Mango - Maracuja	0,24 l Flasche	2,90 €
Erdbeere - Banane	0,24 l Flasche	2,90 €
Liebesgruß (Ananas, Mango, Ingwer…)	0,24 l Flasche	2,90 €

EMPFEHLUNG FINGERFOOD

„Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfood zusammen“

Wir würden uns freuen, wenn die nachfolgend aufgeführten Empfehlungen, Sie bei der Auswahl unterstützen können. Dabei handelt es sich um Erfahrungswerte, die wir aus einer Vielzahl von unterschiedlichsten Veranstaltungen gewonnen haben.

So viele Häppchen empfehlen wir Ihnen für Ihre Gäste

2 – 3 Stück pro Person zu den Kaffeepausen oder vor und nach dem Mittagessen

5 – 9 Stück pro Person sollten als Mittagessen gereicht werden

5 Stück pro Person bei einem Stehempfang

Bitte beben Sie uns einen Bestellvorlauf von 4 Arbeitstagen.

AUSWAHL FINGERFOOD – AUS DER HAND IN DEN MUND

Fingerfood „classic“ Stück **1,60 €**

- Häppchen vom Warp mit Hähnchenbrustsalat gefüllt
- Kleiner Frikadellen-Spieß mit Essiggemüse
- Kleine Pizza mit italienischer Salami
- gegrillter Hähnchenspieß mit herzhafter Sauce
- Hähnchennuggets oder Chicken Wings
- Mini Burger mit oder ohne Käse
- Hähnchenspieß „Teriaki“
- Hähnchenspieß mit Ananas

Vegetarisch

- Häppchen vom Warp mit Gemüsefüllung
- Tomaten-Mozzarella -Spieß mit Pesto und Olivenöl
- Baby Bel - Spießchen mit Trauben
- Bruschetta mit Tomate oder Spinat
- Verschiedene Gemüsesticks pro Portion
- Pumpernickel mit Bio Kresse

(zu allen kleinen Häppchen reichen wir verschiedene Dips)

Fingerfood „deluxe“ Stück **4,20 €**
(angerichtet in kleine Schälchen)

- Garnelenspieß mit pikanter Sauce und Fenchelsalat
- Geräucherte Entenbrust mit Rote Beete und Meerrettich
- Lachstranche mit Sesam und Wasabi
- Kalbsrolle mit provenzalischen Kräutern und Brotknusper
- Lammspieß mit Honig und Thymian auf geschmorter Paprika
- Süßkartoffel Shiitake Quiche (vegetarisch)

FINGERFOODPLATTEN

Wir helfen Ihnen beim Zusammenstellen

Kleiner Imbiss

5 verschiedene Sorten

Wir gestalten Ihnen eine Platte mit 5 verschiedene Teilchen „Fingerfood“

7,50 € pro Person

Ein Beispiel der Zusammenstellung:

- Kleine lauwarme Mini Frikadelle
- Warptaschen vegetarisch oder mit Hühnchen gefüllt
- Niedertemperatur gegarter Lachs mit Dill und Meerrettich
- Geflügelroulade mit Dörrobst
- Tomaten - Mozzarella Spieß

Imbiss

7 verschiedene Sorten

Wir gestalten Ihnen eine Platte mit 2 verschiedenen „Canapés“ und 5 verschiedene Teilchen „Fingerfood“

9,50 € pro Person

Ein Beispiel der Zusammenstellung:

- Canapé mit Ziegenkäse, Pesto und marinierte Tomate
- Canapé mit spanischer Salami, Essiggurken
- Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebel
- Kleine vegetarische Frühlingsrollen
- Geflügelnuggets mit Chili Dip
- Baby Bel Spieß mit Trauben
- Garnelenspieß mit Zitrone und Dill mariniert

SÜSSE KLEINIGKEITEN AUS DER PATISSERIE

Gebäck / Kuchen / Torten

	Stück / Portion
Blechkuchen (saisonales Angebot)	1,60 €
Fruchtige Sahnetorte	3,20 €
Petit Four (kleine Pralinen)	2,10 €
Gebäckteller 200 g.	4,50 €

Dessert

	Stück / Portion
Mousse au Chocolat	1,40 €
Duett von der Schokolade	1,40 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	1,40 €
Panna Cotta mit Zitrusfrucht	1,40 €
Bayerische Creme mit Vanille	1,40 €

Obstplatte

von exotischen und heimischen Früchten in Mundgerechte Stücke geschnitten

kleine Platte bis 10 Personen	15,00 €
mittlere Platte bis 20 Personen	25,00 €
große Platte	35,00 €

Kleines Lunch Buffet

Business Buffet 1

½ Brötchen reichhaltig belegt mit

- Wurst Aufschnitt z.B. Salami, Schinken
- französischem Camembert
- Tomatenscheiben und Mozzarella

Kleiner lauwarmer Snack

- kleine Frikadellen mit Essiggemüse
- feiner Kartoffelsalat
- ofenfrische Bruschetta
- Hähnchenspieße mit Terriaki und Ananas

Tages - Dessert

14,50 € pro Person

Business Buffet 2

½ Körnerbrötchen reichhaltig belegt mit

- Wurst Aufschnitt z.B. Kassler, Putenschinken
- französischem Brie, Walnuss und Trauben

Wellness Snack

- Gemüsesticks mit Frischkäsedip
- Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und Bio-Kresse
- Kirschtomaten – Mozzarella Spieß
- griechischer Bauernsalat mit Paprika
- Oliven und Hirtenkäse
- Mini Laugengebäck mit Butter

Obstplatte

16,50 € pro Person

Kalte Buffets

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Buffets erst ab 20 Personen realisiert werden können.

Mediterranes Buffet

Kalte Platten

- Antipasti „ geschmortes Gemüse“
- Artischocken Rucola Salat
- Tomaten-Mozzarella
- Serrano Schinken mit Melone
- Brotsalat mit Oliven, Tomate und geröstetes Brot

Warme Gerichte
(Nach Absprache und saisonalen Angebot)

- 1 Vegetarisches Hauptgericht
- 1 Fleisch oder Fischanteil

Zum Abschluss

- Auswahl von mediterranem Käse
- Pana Cotta mit Zitrusfrucht
- Schokoladenmousse

Zu den Buffets reichen wir einen Brotkorb so wie Olivenöl, Salz, Pfeffer

20,50 € pro Person

Asiatisches Buffet

Kalte Platten

- Curry, -Reissalat mit Frucht
- Koriandersprossensalat mit kleinen Garnelen
- Schweinefleischscheiben mit Mango und Chili
- Glasnudelsalat mit Hühnchenstreifen
- Marinierter Pak Choi Salat

Warme Gerichte
(Nach Absprache und saisonalen Angebot)

- 1 Vegetarisches Hauptgericht
- 1 Fleischanteil

Zum Abschluss

- Mango-Dessert
- Weißes Schokoladenmousse mit Minze
- Honigbanane mit Kokosraspeln

Zu den Buffets reichen wir einen Brotkorb so wie Sojasoße, Sweet-Chili-Soße

20,50 € pro Person

FLYING MENÜ / TELLER BUFFET

Bitte haben Sie Verständnis, dass Flying Menüs erst ab 16 Personen realisiert werden können.

Ein mögliches Beispiel (nach Absprache und saisonalen Angeboten) welches sich auch gut für einen Stehempfang eignet

Spitzkohlsalat mit Mango und Chili

***

Honig – Rübchengemüse mit Entenbrust

***

Espuma vom Blumenkohl mit Nussöl und Sprossen

***

marinierte Lachstranche an Zitronenschmand

***

Lauwarme Scheibe vom Lamm auf Bohnen - Kartoffelsalat

Dessertbuffet

Peti Four

Duett von der Schokolade

Pana Cotta im Glas mit Beerengrütze

Spieße von exotischem und heimischem Obst

ab 26,50 € pro Person
zzgl. Personal

PIMP YOUR BUFFET

Buffeteindeckung Standard	Stück
Duni Tischdecken (1 Tisch)	8,00 €
jeder weiterer Buffettisch	7,50 €
Buffeteindeckung Deluxe	Stück
Tischdecken je Tisch	12,00 €
Tischläufer je m (ideal für Stehtische)	5,50 €
Buffet je 2 m – Skirting-	35,00 €

Blumen

Kleine Blumenvase (Stehtisch oder Sanitärbereich)
kleines Blumengesteck (Stehtische/Buffet)
Blumengesteck länglich (Buffet/ Tresen)
großes Blumengesteck (Tresen)
Sonderequipment — Preise auf Anfrage

Personal
Mindesteinsatzzeit beläuft sich auf 4 Stunden

(Ausnahme: Regelungen 1h besteht für Auf- /Abbau)

	Stunde
Servicekraft	24,50 €
Koch	26,50 €
Veranstaltungsleiter	42,00 €
Reinigungspauschale " Equipment"	nach Aufwand