



Catering Angebot -XXXXXXXXX
Angebot Nr.: XXXX.XX
Datum: XX.XX.XXXX

Veranstaltungsdetails

Anlass: Feier
Datum: XX.XX.XXXX
Personenzahl: ca. 20 Gäste
Ort: XXXXXXXXXXXXX

Vielen Dank für Ihre Anfrage und das Interesse an unserem Catering.

Gerne begleiten wir Ihre Veranstaltung kulinarisch und sorgen mit hochwertigen Speisen, sorgfältig ausgewählten Zutaten und einem zuverlässigen Service für einen rundum gelungenen Ablauf.

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unseren Buffetvorschlag, den wir selbstverständlich individuell an Ihre Wünsche anpassen können.

Ihr Individuelles Catering Paket
Preis pro Person: 38,00 € inkl. MwSt.
Gesamt für 20 Gäste: 760,00 € inkl. MwSt.

Im Preis enthalten sind sämtliche Serviceleistungen wie Lieferung, Auf- und Abbau des Buffets sowie das von uns benötigte Equipment.

Organisatorische Voraussetzungen vor Ort:

- Für den Aufbau des Buffets benötigen wir ca. **1 Stunde Vorlaufzeit** vor Veranstaltungsbeginn.
- Ein **Stromanschluss (230V)** sowie Zugang zu **Wasser**.

Mit bestem und kulinarischem Gruß
Culinart Catering



Philipp Rainer Mario Hadjiew
& Martin Günther GbR
Culinart Catering

Kontakt:
Mahlower Str. 47
12557 Berlin

T +49 163 86 89 175
info@culinart-catering.de
www.culinart-catering.de

Bankverbindung:
C24 Bank
IBAN:
DE47500240244348985801
BIC: DEFFDEFFXXX

Steuernummer:
36/322/03719



Buffet Vorschlag

Vorspeisen

- **Wildkräuter-Bowl mit Ofenspargel**
Bunte Blattsalate aus Brandenburg, gerösteter Beelitzer Spargel, gebratene Pilze, knusprige Roggen-Croutons & Walnuss-Dressing.
- **Panzanella (Der Ital. Brotsalat)**
Knusprig geröstetes Brot trifft auf sonnengereifte Tomaten, frisches Basilikum, feine Zwiebeln und Gurken, veredelt mit bestem Olivenöl und einem Hauch Essig.
- **Rote-Bete mit Apfel & Meerrettichschaum**
Tatar aus fermentierter Rote Bete mit Granny-Smith-Apfel und feinem Meerrettichschaum,
- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener und ungesalzener Butter

Hauptgänge

- **Wildragout New-Style**
Zart geschmortes Wild aus märkischer Jagd, serviert mit Pastinakenpüree, glasierten Möhren & Preiselbeer-Sauce.
- **Schweinefilet Medaillons mit Schwarzbierjus und Austernpilz Crunch**
Zart rosa gegart, moderne Neuinterpretation der Berliner Schwarzbierküche; dazu gebratener Spitzkohl
- **Zitronen Butter Hähnchen (aus der Keule).**
- Auf Spargel-Erbsenragout und gebackenen Rosmarien-Kartoffeln

Dessert

- **Karamell-Creme Brulee**
Feine Creme mit knuspriger Karamellkruste
- **Vanillie Panna Cotta mit Erdbeermark**
Zarte Vanille-Sahnecreme, verfeinert mit fruchtigem Erdbeermark

Zusätzliche Hinweise

Angebotsgültigkeit: 14 Tage ab Angebotsdatum

Anzahlung: Nach Auftragsbestätigung wird eine Anzahlung in Höhe von 30 % des Gesamtbetrags fällig.

Zahlungsbedingungen: Zahlung innerhalb von 7 Tagen nach der Veranstaltung zubegleichen.

Individuelle Anpassungen des Menüs sowie Erweiterungen (z. B. Servicepersonal, Getränke, zusätzliche Speisen) sind jederzeit möglich.



Philipp Rainer Mario Hadjiew
& Martin Günther GbR
Culinart Catering

Kontakt:
Mahlower Str. 47
12557 Berlin

T +49 163 86 89 175
info@culinart-catering.de
www.culinart-catering.de

Bankverbindung:
C24 Bank
IBAN:
DE47500240244348985801
BIC: DEFFDEFFXXX

Steuernummer:
36/322/03719