Lass es dir schmecken.

UNSER ANGEBOT FÜR EURE GÄSTE

WIR SERVIEREN FÜR JEDEN ANLASS:
VON DER PERFEKTEN TAGESBETREUUNG,
APPETITLICH BELEGTEN BRÖTCHEN,
ÜBER FINGERFOOD BIS HIN ZU KLEINEN
ODER GROßEN BUFFETS.

CULINARESS

WIR SIND GERNE FÜR EUCH DA

INHALTSVERZEICHNIS

Feine Kaffeepause	4
Kleines Frühstück	5
Rustikale Handbrote	6
Kaltes Fingerfood	7
Mittags-Imbiss	9
Buffet	10
Kalte Getränke	11
Weine	12
Zusätzliche Leistungen	14

Bitte beachtet, dass in unserer Küche mit Allergenen Lebensmitteln und Nüssen gearbeitet wird. Aus diesem Grund können wir eine Kontamination der Speisen nicht ausschließen.

WIR SIND GERNE FÜR EUCH DA

Liebe Gäste,

wir möchten, dass ihr Euch in den Räumen der Bundespressekonferenz wohl fühlt. Daher bieten wir Euch eine kompetente Beratung und Planung Eures kulinarischen Events, ein schnelles gastronomisches Angebot, freundlichen Service und perfekte Qualität zu guten Preisen.

Wir kommen Euch jederzeit gerne entgegen und stehen Euch stets für ein persönliches Gespräch beratend zur Verfügung. Solltet ihr darüber hinaus einen besonderen Wunsch haben, könnt ihr diesen gerne ansprechen.
Menüs und Buffets planen wir sehr gern mit Euch gemeinsam und auf Eure Wünsche individuell zugeschnitten.

Über Wünsche und Anregungen eurerseits freuen wir uns!

Euer WISAG Culinaress Team
c/o im Haus der Bundespressekonferenz

FEINE KAFFEEPAUSE

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Knusprige Laugenbrezel	Stück / 2,00 €
Knusprige Laugenbrezel / Butterfüllung	Stück / 2,50 €
Zwei kleine gefüllte Croissants Himbeere / Aprikose / Schoko-Nuss / Quark-Zitrone	Portion / 2,40 €
2 Mini Plundergebäck süß Himbeere / Aprikose / Schoko-Nuss / Quark-Zitrone / Mini-Zimtschnecke / Mini-Apfeltasche	Portion / 2,60 €
2 Mini Muffins gemischt Zitrone, Schokolade, Vanille	Portion / 1,60 €
Blechkuchen - Auswahl z.B. Zupfkuchen, Streuselkuchen, Schokolade	Stück / 2,50 €
Vanillequark mit Müsli	Portion / 2,50 €
Stückobst	Stück / 2,00 €
Cookies z.B. Double Chocolate, Vanille	Stück / 2,00 €

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

KLEINES FRÜHSTÜCK

(Mindestabnahme 10 Portionen)

„FRÜHSTÜCK *Berlin*

(inklusiver einer Tasse Kaffee oder Tee und Wasser / Orangensaft)

belegte Schrippen | Vollkornbrötchen |

Aufschnitt- und Käseauswahl

Griebenschmalz | Spreewälder Gurken

kleine Buttercroissants

gefüllte Mini-Berliner

gekochte Eier

Müsliauswahl | Butter | Marmelade | Honig

Preis pro Person / 19,90 €

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

RUSTIKALE HANDBROTE

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

RUSTIKALE HANDBROTE BELEGT MIT

Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl	Stück / 3,20 €
Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Frischkäse	Stück / 3,20 €
Hummus mit gerösteten Kichererbsen und Sprossen	Stück / 3,20 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pesto	Stück / 3,20 €
Rinder-Pastrami mit Emmentaler Käse	Stück / 3,20 €

BELEGTE BRÖTCHEN

nach Wahl der Küche (50% vegetarisch)	Stück / 2,70 €

Rustikale Handbrote

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

KALTES FINGERFOOD

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

FLEISCH

Stück / 4,00 €

Chopped Chicken mit Tomatenpesto auf Hüttenkäse-Mousse

Kalbsfrikadelle mit Erbsen Variationen

Roastbeef mit Schnittlauchcreme und gehacktem Ei

FISCH

Stück / 4,00 €

Gebeizter Lachs mit Kimchi auf Yuzu-Frischkäse Mousse

Tramezzini mit Thunfisch, Paprika und grünen Oliven

Black Tigergarnele mit Avocado

VEGAN

Stück / 4,00 €

Palmblatt Humus mit Karotten-Kichererbsensalat und Ingwer

Delice Avocado mit Steckrübencouscous und Cashews

Terrinette Tomat mit Basilikum Creme

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

KALTES FINGERFOOD

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

VEGETARISCH

Stück / 4,00 €

Mini Törtchen Quinoa auf Gazpachocreme

Tomate-Mozzarella Spieß

Ravioli Ratatouille

Küchlein Hüttenkäse mit getrockneten Tomaten und Zucchini

SÜSS

Stück / 4,00 €

Mini Törtchen Cheesecake mit Passionsfrucht-Gel auf Schokoladen Bisquit

Mini Törtchen Maracuja und Himbeere auf Schokoladenbisquit

Mini-Törtchen Schokoladenmousse mit Birne im Baumkuchenring

Brownie Kirschen mit Pekanuss und Karamell

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

MITTAGSIMBISS

(Mindestabnahme 10 Portionen)

MITTAGSIMBISS 1 — Portion / 16,50 €

"Do-it-yourself Caesar Salat"
Hähnchen, Falafel, Ei, Parmesan, Croutons

Wrap mit verschiedenen Füllungen (1 Wrap p.P. jeweils halbiert)

Brotkorb, Butter

Panna Cotta mit Fruchtsoße

MITTAGSIMBISS 2 — Portion / 16,50 €

Bagel mit verschiedenen Füllungen (1 Bagel p. P.)

Quinoasalat mit gegrilltem Gemüse

Brotkorb, Butter

Mousse au chocolat

Zusätzlich vegetarische Suppe nach Tagesangebot — Portion / 6,50 €

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

BUFFET

BUFFET *BELLA ITALIA*

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Cantaloupe Melone

dazu Rucolasalat, Balsamicoglace

Caprese ~ Tomaten, Mozzarella, Basilikum ~

dazu Olivenöl, geschroteter Pfeffer

Mediterraner Pastasalat mit Penne, getrockneten Tomaten , Paprika

und Schafskäse, Oliven

***

Tomatencremesuppe mit Parmesanchip, gemischter Brotkorb

***

Hähnchenbrust-Piccata in Parmesan-Ei-Hülle mit

Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Spinat-Quinoa-Auflauf in cremiger Gorgonzola

***

Tiramisu ~Mascarponecreme, Espresso, Biscuit, Amaretto~

Panna Cotta ~Bourbon Vanille, Fruchtspiegel ~

Pro Person / 35,90 €

Kontaktiert uns gern für eine persönliche Absprache und individuelle Buffetwünsche.
Wir stimmen dies sehr gern mit euch ab.

KALTE GETRÄNKE

WASSER

Spreequell Mineralwasser spritzig	0,75 l / 5,50 €
	0,25 l / 1,90 €
Spreequell Mineralwasser still	0,75 l / 5,50 €
	0,25 l / 1,90 €

SOFTS

Pepsi / Light / Max / 7 Up / Mirinda	0,33 l / 2,50 €

SÄFTE

Bauer Apfelsaft / Bauer Orangensaft	1,0 l / 5,90 €
	0,2 l / 2,20 €

FRUCHTSAFTSCHORLEN

Bauer - Minze, Pfirsisch, Apfel, Rhabarbar	0,33 l / 2,50 €

KONFERENZPAUSCHALEN

Konferenzpauschale 1	p.P. / 8,50 €

Kaffee (+ Milch und Hafermilch), Tee, Wasser und Saft
Beinhaltet 3 Getränke pro Person

Konferenzpauschale 2	p.P. / 12,00 €

Kaffee (+ Milch und Hafermilch), Tee, Wasser und Saft
inkl. einer Auffrischung

BIER

Bitburger Pils / Bitburger alkoholfrei	0,33 l / 3,80 €

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

WEINE & CO

WEIßWEIN

Riesling – Schloss Reinhartshausen

Im Glas entfaltet sich eine feine Frucht mit einem Hauch von Apfel und Aprikose im vollem Geschmack.

0,75 l / 22,00 €

Grauburgunder - Weingut von Winnig, Pfalz

Kraftvoll mit den typischen exotischen Fruchtnoten und einem Hauch Zitrus. Feinwürzig mit leicht nussigen Nuancen.

0,75 l / 24,00 €

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante – Cantine Maschio, Italien

0,75 l / 18,00 €

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

WEINE & CO

ROTWEIN

Mare Magnum Bio Cycliste Cotes du Rhone AOC

Die erlesenen Trauben der Rebsorten Grenache und Syrah definieren das fruchtige Bouquet. Am Gaumen brilliert der Mare Magnun mit einer tollen Mineralität und fruchtigen Noten.

0,75 l / 29,00 €

Stellenbosch Kaapzicht Estate Red Shiraz-Carbernet

Das Bouquet präsentiert sich einladend nach süßen reifen Beeren . Am Gaumen bilden sich schön ausgeglichene Tannine, kombiniert mit Frucht und Eichenholzaroma

0,75 l / 35,00 €

Prosecco Treviso

Weitere Weine sind auf Anfrage gern erhältlich.

zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

SERVICEDIENSTLEISTUNGEN

Die Abrechnung unserer Mitarbeiter, erfolgt nach tatsächlichem Aufwand (Aufbau, Service, Abbau, etc.), mindestens jedoch 4 Stunden.

Veranstaltungsleitung	38,00 € / Std.
Küchenleitung	38,00 € / Std.
Koch	35,90 € / Std.
Servicekraft	31,50 € / Std.
Sonn- und Feiertagszuschlag	50 %

ÄNDERUNGEN UND ANPASSUNG DER PREISE VORBEHALTEN.

SPRECHT UNS GERN AN!

Sales- und Event Managerin

Beatrice Braun

Tel: 030 76 75 97 8-61

tz-bpk@b2events.com

Betriebsleitung

Marcel Schwind

Tel: +49 173 47 20 45 2