



**TAGUNGSZENTRUM
IM HAUS DER BUNDESPRESSEKONFERENZ**

**CULINARISCH.
GENIEßEN.**





**TAGUNGSZENTRUM
IM HAUS DER BUNDESPRESSEKONFERENZ**

SERVICE. ERFAHREN.

Wir freuen uns schon heute Sie in unserem Hause recht bald begrüßen zu dürfen und erlauben uns nachfolgend in der Bankettmappe unser Speisen- und Getränkeangebot vorzustellen.

Das Team der B2 Events GmbH und der CULIVENTO Catering GmbH freuen sich auf Ihren Aufenthalt im Tagungszentrum im Haus der Bundespressekonferenz.

Alle aufgeführten Preise beinhalten Gläser & Tassen bzw. Besteck & Geschirr.
Für kleine Veranstaltungen/Konferenzen bis max. 30 Personen veranschlagen wir für die Bereitstellung der Getränke (Auf- & Abbau) eine Servicegebühr von 38,00 € und Speisen und Getränke (Auf- & Abbau) eine Servicegebühr von 76,00 €.
Bei größeren Veranstaltungen werden Servicekräfte mit einer Mindesteinsatzzeit von 4 Stunden einkalkuliert.

| | |
|---|-----------|
| Veranstaltungsleitung (bei Veranstaltungen ab 100 Pax) | 47,00 €/h |
| Koch (bei gebuchter Speisenausgabe oder Live-Stationen) | 46,80 €/h |
| Servicekraft | 38,50 €/h |



TAGUNGSZENTRUM IM HAUS DER BUNDESPRESSEKONFERENZ

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT & BEREITSTELLUNG

Bereitstellung Table Top, Equipment & Personal Seite 1

GETRÄNKE

Konferenz-Getränke Seite 4

Getränke für die Abendveranstaltung Seite 5

SNACKS, KUCHEN, FRÜHSTÜCK, SUPPEN, MITTAGSIMBISS & FINGERFOOD

Snacks - Süß & Herzhaft Seite 7

Canapés / Mini-Wraps / Bagels Seite 8

Kuchen & Co. Seite 9

Frühstück Seite 10

Suppen / Mittagsimbiss Seite 11

Fingerfood Seite 12 und 13

WARME BUFFETS

Buffet "Deutsch" Seite 15 bis 17

Buffet "Mediterran" Seite 18 und 19

Buffet "Levantisch/Asiatisch" Seite 20 und 21

Buffet "Premium" Seite 22 und 23



B2
EVENTS

**TAGUNGSZENTRUM
IM HAUS DER BUNDESPRESSEKONFERENZ**

GETRÄNKE

CULIVENTO
CATERING

BILD VON CHEVANON AUF FREEPIK



KONFERENZ-GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee von Humboldt Kaffee Manufaktur
Spezialitätenrösterei aus Berlin · Charlottenburg
Filter-Kaffee

Tee von PureTea
*Earl Grey, Darjeeling Tumsong, Assam Garden, Chennai Chai,
Rooibush, Wild Fruits, Verbena, Peppermint, Sweet Pi Lo Chun*

Kuh- & Hafermilch, weißer & brauner Zucker

KALTE GETRÄNKE

Aqua Monaco
still & prickelnd

Fruchtsäfte von Niehoffs Vaihinger
Apfel-, Orange-, Banane- & Multivitaminsaft

Limonaden von Bionade & Coca Cola
Streuobst, Holunder, Zitrone-Bergamotte & Ingwer-Orange, Coca-Cola, Coca-Cola Zero

PREISE

| | |
|---|--------------|
| Konferenz-Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden: | 10,40 € p.P. |
| Konferenz-Getränkepauschale für bis zu 6 Stunden: | 13,80 € p.P. |
| Konferenz-Getränkepauschale für bis zu 8 Stunden: | 17,50 € p.P. |



GETRÄNKE FÜR DIE ABENDVERANSTALTUNG

SEKT

Vin Aqua Vin · Sekoi · Sekt blanc
Deutschland

trocken, feinperlig, knackig fruchtig mit dezenten Aromen von Marillen, Birne & Maracuja

WEISSWEIN

Stefanie Vornhecke · Grauschiefer Riesling
Mosel · Deutschland

saftig, mineralisch mit Aromen von Apfel & gelben Früchten

Weingut Kiefer · Grauburgunder
Baden · Deutschland

ein frech, fruchtiger Grauburgunder, strahlend gelb mit leichter Süße und Anklängen von Birnen und Mandeln

ROTWEIN

Bodega Inurrieta · Cuatrocientos · Cuvée Crianza
Navarra · Spanien

trocken, kräftig lebhaft ausgewogen, reife Frucht trifft auf gereifte Holzaromen

Il Faggio · Montepulciano d'Abruzzo
Abruzzo · Italien

trocken, kräftig, würzig, unkompliziert mit Aromen dunkler Kirschen & einem Hauch Kakao

BIER

Lübzer Pilsner
Erdinger Brauhaus Helles
Lübzer · alkoholfrei

ALKOHOLFREI

Aqua Monaco
still & prickelnd

Fruchtsäfte von Niehoffs Vaihinger
Apfel-, Orange-, Banane- & Multivitaminsaft

Limonaden von Bionade & Coca Cola
Streuobst, Holunder, Zitrone-Bergamotte & Ingwer-Orange, Coca-Cola, Coca-Cola Zero

PREISE

| | |
|---|--------------|
| Getränkepauschale für bis zu 2 Stunden: | 14,90 € p.P. |
| Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden: | 21,90 € p.P. |
| Getränkepauschale für bis zu 6 Stunden: | 26,90 € p.P. |

**TAGUNGSZENTRUM
IM HAUS DER BUNDESPRESSEKONFERENZ**

SNACKS, KUCHEN, FRÜHSTÜCK, SUPPEN, MITTAGSIMBISS & FINGERFOOD

CULIVENTO
CATERING



SÜSS*

| | |
|--|--------------|
| Mini-Croissants & verschiedenes Plundergebäck | 1,80 €/Stück |
| Obstsalat im Glas | 2,80 €/Stück |
| Birchlermüsli mit griechischem Joghurt & Dattelsirup | 2,80 €/Stück |
| Naturjoghurt mit Waldbeeren | 2,80 €/Stück |

HERZHAFT*

| | |
|---|--------------|
| Salz- & Pfefferbrezeln | 2,20 €/Stück |
| 1/2 Laugenstange mit Butter & Kresse | 1,70 €/Stück |
| Bauernsalat mit Tomaten, Gurken & frischen Kräutern im Glas | 3,10 €/Stück |
| Cherry-Tomaten & Mini-Mozzarella im Glas | 3,10 €/Stück |

FLEISCH / FISCH*

| | |
|--|--------------|
| Prosciutto Cotto Remoulade Kapernbeeren | 3,10 €/Stück |
| Schwarzwälder Schinken Meerrettich eingelegte Radieschen | 3,10 €/Stück |
| Salami di Milano Paprikacreme Gewürzgurke | 3,10 €/Stück |
| Lachs Ei Honig-Senf Dill | 3,10 €/Stück |

VEGETARISCH*

| | |
|---|--------------|
| Junger Gouda Feigensenf Walnuss | 3,10 €/Stück |
| Brie Frischkäse Walnuss Aprikose | 3,10 €/Stück |
| Mozzarella Pesto getrocknete Tomate Basilikum | 3,10 €/Stück |

VEGAN*

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Avocado Tomate Pinienkerne | 3,10 €/Stück |
| Baba Ganoush Granatapfel Minze | 3,10 €/Stück |
| Hummus Avocado Rotkraut Sesam | 3,10 €/Stück |

HALBE BELEGTE BAGELS*

| | |
|---|--------------|
| Bagel Pastrami Coleslaw Essiggurke | 3,80 €/Stück |
| Bagel Parmaschinken Pistou-Butter | 3,80 €/Stück |
| Bagel Prosciutto Cotto Remoulade Kapernbeeren | 3,80 €/Stück |
| Bagel Geflügelsalami Paprikacreme Gewürzgurke | 3,80 €/Stück |
| Bagel Rauchlachs Hüttenkäse Avocado | 3,80 €/Stück |
| Bagel Mozzarella Pesto getrocknete Tomate Basilikum | 3,80 €/Stück |
| Bagel Junger Gouda Feigensenf Walnuss | 3,80 €/Stück |
| Bagel Hummus Avocado Rotkraut Sesam | 3,80 €/Stück |



**MINDESTABNAHME 10 STÜCK JE SORTE*

KUCHEN & DONUTS*

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Mini-Berliner mit Himbeerfüllung | 1,60 €/Stück |
| Mini-Brownies, black & white | 1,60 €/Stück |
| Apfel-Streusel-Kuchen | 3,20 €/Stück |
| Streusel-Kirsch-Kuchen | 3,20 €/Stück |
| Zwetschgen-Streusel-Kuchen | 3,20 €/Stück |
| Karotten-Nuss Kuchen | 3,20 €/Stück |
| Käsekuchen | 3,20 €/Stück |
| Donuts mit Schoko-Crumble | 3,20€/Stück |

MUFFINS*

| | |
|-------------------------|--------------|
| Blueberry-Muffins | 3,60 €/Stück |
| Double-Chocolate-Muffin | 3,60 €/Stück |



FRÜHSTÜCK & BRUNCH

*AB 20 PAX

FRÜHSTÜCK & BRUNCH*

14,10 € p.P.

Mini-Croissants & verschiedenes Plundergebäck

Birchermüsli mit griechischem Jogurt & Dattelsirup

Obstplatte

Frische Brötchen, Brot & Laugengebäck

Butter

Himbeermarmelade, Honig & Schokocreme

Wurst- & Käseplatte

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola

Zusätzlich buchbar (mind. 10 Portionen)

Fischplatte aus geräucherten und eingelegten Fischen
mit Meerrettichdip & Zitrone

2,50 €/Portion

Rührei, Speck & Nürnberger Würstchen

3,10 €/Portion

Quiche Lorraine & Brokkoli-Feta

2,50 €/Portion

Tomatensuppe

2,60 €/Portion

Frucht-Smoothie

2,70 €/Glas



SUPPEN & EINTÖPFE

SUPPE MIT BROSTATION & BUTTERBOARD

9,40 € p.P.

Kürbissuppe mit Kokosmilch & Kurkuma

Kartoffelcremesuppe mit Speckchips oder Räuchertofu & Kräuter-Croûtons

Lauchcreme Suppe mit Buchenpilzen & Backerbsen

Tomatencreme Suppe mit Käse Schöberl

Linsensuppe mit Kokosnuss & Zimt

EINTÖPFE MIT BROSTATION & BUTTERBOARD

12,40 € p.P.

Ungarische Gulaschsuppe

KLEINER MITTAGSIMBISS

16,00 € p.P.

2 halbe belegte Bagels nach Wahl

2 Salate (1 Blattsalat & 1 Salat) nach Wahl

1 Dessert nach Wahl

inkl. Suppe mit Brotstation & Butterboard nach Wahl

23,70 € p.P.

FLEISCH*

4,30 € / Stück

Körbchen | Roastbeef | Meerrettich | Kresse

Spieß | Huhn | Pesto Rosso | Crumble

Mini-Wrap | Pastrami | Senf | Frisée

Spieß | Rind | Teriyaki | Sesam

FISCH*

4,30 € / Stück

Spieß | Garnele | Honig | Chili

Spieß | Lachs | Pumpernickel | Limette

Porzellan | Garnele | Beluga Linsen | Harissa

VEGETARISCH*

4,30 € / Stück

Tarte | Kräuterseitling | Paprika | Kerbel

Quadri Tarte | Ziegenkäse | Walnuss | Honig

Spieß | Antipasti | Mozzarella | Pesto

Porzellan | Quinoa | Feta | Gurke

Porzellan | Mini-Gemüse | Sesam Suppe mit Buchenpilzen & Backerbsen

VEGAN*

4,30 € / Stück

Tarte | Tofu | Apfel-Schalotten-Chutney | Kresse

Tarte | Avocado | Tomate | Koriander

Spieß | Knollensellerie | Shiitake | Miso

Mini-Wrap | Grillgemüse | Linsen | Rucola

Porzellan | Glasnudel | Tofu | Erdnuss

Porzellan | Auberginen-Unagi | Sesam | Reis

*Für eine Sättigung empfehlen wir 8 Teile pro Person
(Mindestabnahme 30 Stück je Sorte, maximal 8 Sorten)



FINGERFOOD

DESSERT*

4,30 € / Stück

Tarte | Erdnuss | Himbeere

Glas | Mascarpone | Passionsfrucht | Hafer-Knusper

Mini Brownies black & white | Macarons

*Für eine Sättigung empfehlen wir 8 Teile pro Person
(Mindestabnahme 30 Stück je Sorte, maximal 8 Sorten)

**TAGUNGSZENTRUM
IM HAUS DER BUNDESPRESSEKONFERENZ**

WARMER BUFFETS

CULIVENTO
CATERING



WARME BUFFETS

BUFFET - DEUTSCH (Seiten 15-17)

29,90 - 35,10 € p.P.

FIRST COURSE

Sie können zwei Salate (einen Blattsalat und einen Salat) & eine Brotstation wählen

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten, Paprika & Joghurtdressing

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten, Parmesan & Caesardressing

Bunter Blattsalat mit Apfel, Sonnenblumenkernen & Kräutervinaigrette

Bunter Blattsalat mit eingelegtem Kürbis, Apfel & Senfdressing

...

Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel & Walnuss

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken & frischen Kräutern

Saftiger Karottensalat mit Orangendressing

Klarer Gurkensalat mit Dillspitzen

...

Brotstation & Frischkäse-Kräuter-Board

Brotstation & Blüten-Butterboard

Brotstation & Obazdaboard



WARME BUFFETS

BUFFET - DEUTSCH (Seiten 15-17)

MAIN COURSE

Sie können einen Fleisch- & einen veganen Hauptgang wählen

Für 29,90 € p.P.

Bayerischer Schweinebraten mit Biersauce, Prinzessbohnen & Kartoffelknödel

Gefüllter Schweinerücken mit getrockneter Aprikose, gestovtem Spitzkohl & Pommes Tapées

Königsberger Klopse - Fleischbällchen in Rahmsauce mit Kapern & Petersilienkartoffeln

Bouletten mit Karotten-Erbsengemüse & Kartoffelpüree

...

Spätzle mit Nussbutter, Babyspinat, Bergkäse & Kapernblüten

Linsen-Karotten-Bratlinge mit Zucchini-Gemüse & Kartoffel-Kohlrabi Püree

Gefüllte Paprika mit Perlgraupen, gehobeltem Gemüse & Tomatensauce

Herzhafte Gnocchi-Pfanne mit Lauch, Cocktailtomaten & Brokkoli

Pilzragout mit Kartoffelknödel

...

Für 35,10 € p.P.

Tafelspitz in Meerrettich-Velouté, Karottengemüse & Kartoffelstampf

Wiener Saftgulasch mit Kräuterspätzle

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl & Kartoffelknödel

...

*Alternativ zum Fleischhauptgang stehen auch verschiedene Fischhauptgänge zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an – gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.*



WARME BUFFETS

BUFFET - DEUTSCH (Seiten 15-17)

DESSERT

Sie können zwei Desserts wählen

Berliner Luft - Vanille-Schaumcreme mit Himbeerspiegel

Weißes Schokoladenmousse mit mariniertem Kopfsalat & Passionsfrucht

Pott au Chocolat

Bayerische Topfencreme

Apfelragout mit Streuseln

Beerenkompott mit Hafer-Knusper

Vanille-Kokoscreme mit Zwetschgenkompott



WARME BUFFETS

BUFFET - MEDITERRAN

(Seiten 18-19)

29,90 € p.P.

FIRST COURSE

Sie können zwei Salate (einen Blattsalat und einen Salat) & eine Brotstation wählen

Bunter Blattsalat mit Grillgemüse, Croutons & Balsamicodressing

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten, Zucchini & Balsamicodressing

Bunter Blattsalat mit eingelegten Pilzen, Artischocken & Estragonvinaigrette

Bunter Blattsalat mit Tomaten, Oliven & Kräuterdressing

...

Griechischer Bauernsalat

Zucchettisalat mit Baby-Mozzarella

Caprese mit Oregano, Basilikum & Balsamico

Fenchelsalat mit Orangen & Noilly Prat

...

Brotstation & Basilikum-Oregano Butterboard

Brotstation & Tomaten-Butterboard

Brotstation & Fromage blanc mit Kräuter-Board

BUFFET - MEDITERRAN

(Seiten 18-19)

MAIN COURSE

Sie können einen Fleisch- & einen veganen Hauptgang wählen

Coq au Vin - ausgelöste Hähnchenkeulen mit Vichy-Karotten & Röstkartoffeln

Mediterranes Hähnchenragout in Basilikum-Sahne-Sauce mit Kapern & Zitrone dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Gnocchi al ragu - überbackene Gnocchi mit Bolognesesauce & Mozzarella

Polpette alla napoletana - Fleischbällchen in Tomatensugo & Rosmarinkartoffeln

...

Geschichteter Ratatouille-Auflauf auf Tomatenragout mit Basilikumpesto & Kartoffelpüree

Parmigiana di Melanzane - Gemüseauflauf mit Auberginen & veganem Mozzarella überbacken

Karotten-Lasagne mit Rotweinsugo & veganem Mozzarella überbacken

Sellerie-Escalope auf Schmorgemüse & Röstkartoffeln

...

Alternativ zum Fleischhauptgang stehen auch verschiedene Fischhauptgänge zur Verfügung. Sprechen Sie uns an – gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

DESSERT

Sie können zwei Desserts wählen

Kokos- & Mango-Panna Cotta

Klassisches Tiramisu

Crème Caramel mit Kokos-Meringue

Mousse au Chocolat mit frischen Waldbeeren

Pariser Creme mit weißer Schokolade & Aprikosenragout

Panna Cotta mit Espresso & Amarenakirschen



WARME BUFFETS

BUFFET - LEVANTISCH / ASIATISCH

(Seiten 20-21)

29,90 € p.P.

FIRST COURSE

Sie können zwei Salate (einen Blattsalat und einen Salat) & eine Brotstation wählen

Bunter Blattsalat mit Sprossen, Karottenstiften & Limettendressing

Bunter Blattsalat mit eingelegten Zwiebeln, Granatapfelkernen & Tahinidressing

Bunter Blattsalat mit Avocado, Tomate & Koriander-Limettenvinaigrette

...

Bulgursalat mit Kichererbsen, gegrillten Paprika & Limette

Vermicelli Salat

Koreanischer Gurkensalat

...

Brotstation & Hummusboard

Brotstation & Baba Ganoush Board

Brotstation & Thai-Curry-Karotten-Dip

BUFFET - LEVANTISCH / ASIATISCH

(Seiten 20-21)

MAIN COURSE

Sie können einen Fleisch- & einen veganen Hauptgang wählen

Chili-Lime-Hähnchen auf Ofengemüse mit Kräuter-Couscous

Teriyaki-Chicken mit geröstetem Brokkoli, Sprossen, Sesam & Gemüse-Reis

Knusprige, ausgelöste Hühnerschenkel mit Harissa, Fenchel & Basmatireis

Rotes Curry mit Huhn, Kichererbsen, buntem Gemüse, Kokosmilch & Basmatireis

...

Fatteh - Auberginenauflauf mit Petersilie, Granatapfel & Kichererbsen

Linsen-Cevapcici mit Kräuter-Joghurt, geschmorten roten Zwiebeln & Basmatireis

Grüne Falafel mit gegrillter Roter Bete, Schalotten, Bohnenkernen, Kichererbsen & gratinierten Kartoffeln

Rotes Curry mit Kichererbsen, buntem Gemüse, Kokosmilch & Basmatireis

...

Alternativ zum Fleischhauptgang stehen auch verschiedene Fischhauptgänge zur Verfügung. Sprechen Sie uns an – gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

DESSERT

Sie können zwei Desserts wählen

Orangencreme mit Mandelkrokant & Kardamom

Kokosflan mit kandiertem Ingwer

Mangocreame mit Sternanis

Chiapudding mit Mango



WARME BUFFETS

BUFFET - PREMIUM

(Seiten 23-24)

49,90 € p.P.

FIRST COURSE

Vitello Tonnato - rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfischcrème & gebackenen Kapern

Ziegenfrischkäse mit Roter Bete, Baby-Spinat, Pinienkernen & Birne

Brokkolisalat mit gesalzener Zitrone, Basilikum & Pistazien

Brotstation & Basilikum-Oregano Butterboard

MAIN COURSE

Sie können einen Fleisch- & einen veganen Hauptgang wählen

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Leipziger Allerlei & Kartoffel-Zitronen-Stampf

Hirschragout "Baden-Baden" mit Preiselbeerbirne, Rotkohl & Kartoffelknödel

Geschmorter Rinderbraten mit karamellisierten Karotten, Rübchen & Gnocchi

Kalbs-Involtini mit Salbeibutter, mediterranem Gemüse & Risotto

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Pastinakengemüse & getrüffeltem Kartoffelpüree

Kalbsrücken im Kräutermantel mit Pilzragout & cremiger Polenta

Live aufgeschnitten

Rosa gebratenes Roastbeef mit geschmolzenen Schalotten, Vichy-Karotten & Rosmarinkartoffeln

Live aufgeschnitten

...

Waldpilzrisotto mit Mini-Grillgemüse & wildem Brokkoli

Gegrillter Blumenkohl mit Buchweizen, Bohngemüse, Radieschen,
Kartoffel-Zitronen-Stampf & Kräuterjus

Rote Beete Gnocchi mit frischem Blattspinat, Mandel-Bechamel & buntem Gemüse



WARME BUFFETS

BUFFET - PREMIUM

(Seiten 23-24)

DESSERT

Sie können zwei Desserts wählen

Pistaziencreme mit Amarettini-Knusper-Topping

Ricottacrème mit eingemachten Erdbeeren, Passionsfrucht & Minze

Weißer Ganache Montée mit karamellisiertem Campari-Pfirsich, Basilikum & Haselnüssen

Zitronencreme mit kandierten Oliven