Cateringmappe



kiezküchen gmbh · Nordendstraße 50 · 13156 Berlin · www.kiezkuechen-catering.de
Tel. +49-30-48522355 · Fax +49-30-48522350 · kiezkuechen@bildungsmarkt.de

Cateringangebot

Liebe Gäste der kiezküchen,

wir haben unser Cateringangebot aktualisiert. Sie essen wie immer gesund und die Umwelt wird geschont. Denn unsere Lieferungen erfolgen kontaktlos, die Speisen werden einzeln, dafür aber 100% kompostierbar verpackt. Bleiben Sie gesund, wir bleiben köstlich.

Kiezstüllchen

(Roggen, Dinkel, Vollkorn, Hafer und Weizen)

Fleisch

Pastrami mit cole slaw (A G 2)	2,90 €
Serrano-Schinken mit Melone (A G 2)	2,80 €
Gebeizte Hähnchenbrust mit Orangencreme (A G)	2,80 €
Mailänder Salami mit Cornichon (A G 6)	3,20 €

Fisch

Hausgemachte Forellenmousse mit Limonen Filet (A D G)	2,80 €
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich oder Honig-Senf (A D G I)	3,00 €

Vegetarisch/vegan

Hummus-Aufstrich (vegan) (A G)	2,20 €
Paprika-Linsen-Aufstrich (vegan) (A G M)	2,20 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum (A G)	2,20 €
Frischkäse mit Frühlingszwiebeln (A G)	2,50 €
Bergkäse mit Feigensenf (A G)	3,20 €
Gegrilltes Gemüse mit Pesto (H G A)	2,90 €



Salate im Gläschen

ab 10 Gläschen pro Sorte bestellbar.

Angebot 20 Salate für	45,00 €

Vegetarisch/vegan

Kartoffelsalat mit Frühlingslauch, Gewürzgurke und Essig-Öl-Marinade vegan (I 4)	2,50 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Salatgurke, Ei und Apfel (C 8 4)	2,50 €
Bulgur-Salat mit frischer Petersilie vegan ca. 70 g (I A)	2,50 €
Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten vegan ca. 80 g (A H)	2,50 €
Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse ca. 70 g (G C)	3,70 €
Bunter Linsensalat mit Gemüsewürfelchen, frischen Kräutern Süßsauer (I M)	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Salat mit Rucola-Pesto (G H)	3,50 €
Bunter Gartensalat mit Kresse und Vinaigrette (I J)	3,50 €
Cole-Slaw-Salat (I 8 4)	2,90 €

Suppenküche

ab 10 Personen pro Suppe bestellbar

Vegetarisch/vegan

Erbsenschaumsuppe (G I)	30,00 €
Saisonale Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	35,00 €

Eintöpfe

Berliner Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben auch vegetarisch und vegan (G 5 4 I)	55,00 €
Linseneintopf mit Knackwurstscheiben (I F)	55,00 €
Kesselgulasch mit Rindfleisch (I 8 4)	65,00 €
Soljanka mit Jagdwurststreifen, saure Sahne und Zitrone (G, 5, 6)	55,00 €



Fingerfood

nur 12er / 20er und 24er Platten bestellbar

Vegetarisch/vegan

Mini-Wrap mit Käse und Paprika (kalt) 12er Platte (A G)	20,00 €
Mini-Wrap mit Tomatencreme, Rucola und Mozzarella 12er Platte (A G)	20,00 €
Falafel mit Hummus und Minze-Joghurt und Pita-Brot 20er Platte (A G C)	17,50 €
Mini-Quiche mit Ricotta und Blattspinat kalt 24er Platte (A G C)	40,00 €

Fleisch

Berliner Mini-Buletten mit Senf und Ketchup 20er Platte (A C J)	19,95 €
Mini-Wrap mit Curryfrischkäse, gebratenen Hähnchenstreifen, Frühlingslauch und Eisberg 12er Platte (A G H)	20,00 €
Mini-Wrap mit pulled pork, sour cream, roten Zwiebeln, Mais und Eisberg 12er Platte (A G I)	20,00 €

Fisch

Mini-Wrap mit Frischkäse und hausgebeiztem Lachs (kalt) 12er Platte (D G A)	33,60 €
Heringshäckerle auf Pumpernickel (kalt) 12er Platte (D A)	30,00 €
Mini-Rösti mit gebeiztem Lachs und hausgemachter Honig-Senf-Sauce (kalt) (A D C J) 12er Platte	33,60 €



Dessert

ab 10 Gläschen bestellbar

Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen (G)	30,00 €
Tiramisu im Gläschen (G H A C)	30,00 €
Panna cotta mit saisonaler Fruchtsauce (G)	30,00 €
Mousse au Chocolat (C G)	30,00 €
Obstspieße	30,00 €
Vanillepudding mit Schokoladensauce (C G)	30,00 €

Kleinigkeiten

Backwaren Mindestabnahme 24 Stück

Mini-Plunderteilchen (A H C)	36,00 €
Mini-Berliner (A C)	36,00 €
Donut (A C)	43,20 €
Muffin (A C)	48,00 €
3 Mini-Laugengebäck (A)	64,80 €
Blechkuchen der Saison 6 x 6 cm (A C)	40,00 €
Sweetplatte für 10 Personen mit Obst, Blechkuchen und Minigebäck	35,00 €



Hauptgerichte / Lunch

ab 20 Essen / sortenrein bestellbar
(Lunch Angebot ab 25 Personen auch in fünfer Schritten bestellbar)

Vegetarisch

Paprikaschote mit Gemüse-Bulgur gefüllt und mit Hirtenkäse gratiniert, Joghurt-Minz-Dip (A I G)	10,00 €
Ofen-Gnocchi in Salbei-Butter mit konfierten Kirschtomaten (A C G)	10,00 €
Pasta mit Linsenbolognese und gehobeltem Hartkäse (A M G I)	10,00 €

Vegan

Pasta Verdure mit saisonalem Gemüse (A I)	10,00 €
Orientalisches Gemüsecurry mit Kokosmilch, Koriander und Basmatireis (A I)	10,00 €
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kartoffelgratin (Hafermilch) (A I)	10,00 €
Kartoffel-Paprika-Gulasch	10,00 €

Fleisch (Ursprung)

Fleisch- und Wurstprodukte aus ökologisch nachhaltiger Tierhaltung in Deutschland.

Berliner Metzger Bratwurst 160g (Ursprung), Mischgemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln (5 4 2 G)	12,00 €
Kasseler-Nacken mit Kümmeljus, Apfel-Sauerkraut und Kartoffelschnee (5 A G)	12,00 €
Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rotkohl und Kartoffelklößen (5 4 8 A J)	12,00 €
Ofengebackener Schweinebraten mit Schwarzbiersauce, grüne Bohnen und Kartoffelgratin (G)	12,00 €
Pasta Bolognese mit gehobelten Hartkäse (A I G)	10,00 €
Hähnchencurry mit Basmatireis (I)	12,00 €
Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, pikanter Tomatensauce und Reis (A C)	12,00 €

Fisch

Gebratenes Wels Filet (Ursprung) auf saisonalem Ofengemüse und Schwenkkartoffeln (D I G)	13,00 €
Gebratenes Lachsfilet auf Spitzkohl und Belugalinsen (D A)	13,00 €
Pasta mit gebratenen Garnelen und Zucchinistreifen (A B)	15,50 €



Kiezschrippen

ab 40 Stück bestellbar

Mindestabnahme pro Sorte 10 halbe belegte Brötchen

Vegetarisch

Scheiben von frischem Bauernkäse (A G)	2,20 €
Frischkäse mit Frühlingszwiebeln (A G)	2,20 €
Rügener Weichkäse (A G)	2,20 €
Ei vom Freilandhuhn (A C G)	2,20 €

Fisch

Gebeizter Lachs mit Honig-Senf oder Meerrettich (A G J D)	2,60 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Limone (D G)	2,60 €

Fleisch

Mailänder Salami (A G 5)	2,50 €
Hähnchenbrust (A G)	2,50 €
Gekochter Schinken (A G 4 5)	2,50 €
Serrano-Schinken (A G 4)	2,50 €



Buffet-Auswahl

Preis pro Person, Buffets miteinander nicht kombinierbar, weitere Einzelprodukte hinzubuchbar

Vegetarisches Buffet

Mindestabnahme 25 Personen

Karotten-Ingwer-Süppchen oder Tomatencremesuppe (vegan) (G I)

Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse im Gläschen (G)
Tomate Mozzarella mit Pesto (F)
Falafel auf Bulgur Salat (A)
Orientalisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmati (G C A)

Mit Bulgur und Hirtenkäse gefüllte Paprikaschote auf fruchtiger Tomatensauce (G A)
Pasta mit Linsenbolognese und gehobeltem Hartkäse (A G)
Gemischte Käseplatte (G H)
Gemischter Brotkorb mit drei Dip-Sorten (G A)

Mousse au Chocolat (C H G)
Panna cotta (G) 32,50 €



Berliner Buffet

Mindestabnahme 25 Personen

Berliner Kartoffelsuppe (mit / ohne Wiener Wurstscheiben) (4 5 G)
Berliner Kartoffelsalat mit kleiner Bulette im Glas (A C)
Dreierlei vom Pumpernickel mit Handkäse, Heringshäckerle und Frischkäse mit Frühlingslauch (A G D)
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten (A)

Berliner Currywurst in hausgemachter Currysauce und Kartoffelecken (9 10)
Geschmorter Kasseler-Nacken mit Kümmeljus, Apfelsauerkraut und Kartoffelschnee (G 9)
(Kartoffel-Paprika-Gulasch)
Bauernbrot, Schusterjungen (A)
Griebenschmalz, Kräuterquark und Butter (G)
Berliner Grütze mit Vanillesauce (G)
Vanillepudding mit Schokoladensauce (G) 28,00 €

Italienisches Buffet

Mindestabnahme 25 Personen

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Balsamico Mozzarella mit Tomate und hausgemachtem Pesto (G H)
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone
Pasta Verdure mit kleinen Tomaten und Parmesan (A G H)
Filet vom Schwein im Salbei-Schinkenmantel mit italienischem Ofengemüse und Ofenkartoffeln (G)
Geschmorte Lammkeule in Thymianjus
Bohnenröllchen und Kartoffelgratin (4 5 9 G)
Rucola Salat mit kleinen Rispen-Tomaten, altem Balsamico und Hartkäse (G)
Pasta Salat mit sonnengetrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen (A H)
Italienischer Brotsalat (A)
Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nüssen (G H)
Ciabatta, Focaccia und Olivenbrötchen (A)
Butter (G)
Tiramisu (A C G)
Panna cotta mit Fruchtmark (G) 40,00 €



Aroma- und Zusatzstoffe

1	koffeinhaltig
2	chininhaltig
3	Aromastoffe
4	Säuerungsmittel
5	mit Farbstoff
6	mit Süßungsmittel(n)
7	mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
8	mit Konservierungsstoff oder konserviert
9	mit Konservierungsstoff Nitritpökelsalz
10	mit Antioxidationsmittel
11	mit Geschmacksverstärker
12	geschwefelt
13	geschwärzt
14	gewachst
15	mit Phosphat

Allergene

A	Glutenhaltige Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder deren Hybridstämme
B	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
C	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
D	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
G	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und H Queensland Nüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
I	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
J	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben
M	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Vorrang
Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall mit uns vereinbart wurden.

Preise – Zahlung – Inkasso – Gültigkeit
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen. Eine Zahlung gilt erst als erfolgt, wenn die kiezküchen gmbh über den Betrag verfügen kann.

Lieferung / Abholung
Die Anlieferung erfolgt immer hinter die erste ebenerdige und mit einem Servicewagen erreichbare Tür. Bitte prüfen Sie die Liefersituation vor Ort und teilen Sie uns Einschränkungen mit. Die kiezküchen gmbh ist berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten, wenn die Lieferung aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund von Ereignissen, die die kiezküchen gmbh nicht zu vertreten hat, wesentlich erschwert oder unmöglich ist. Wir bemühen uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein.
Für die Abholung des Equipments bitten wir Sie, alle Mietsachen verladefertig in den passenden Kisten und Gläserracks verpackt an der Beladestelle hinter der ersten Tür zu ebener Erde bereitzustellen.

Hinweise:
Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei reiner Anlieferung und nach Übergabe der Speisen an Sie, aufgrund der HACCP-Hygiene-Verordnung, eine Haftung ausgeschlossen ist.

Wir möchten noch darauf hinweisen, dass das Buffet nach Eröffnung aufgrund der HACCP-Hygiene-Verordnung und der damit verbundenen Pflicht zur Einhaltung der Kühlkette, nach 2 Stunden abgebaut werden muss.

Stornierung
Bei vorliegender Bestätigung des*der Kund*in bis 7 Tage vor Veranstaltung berechnen wir 50 % des Auftragswertes. Unter 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor, bis zu 80 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Änderungen
Geringfügige Änderungen unseres Buffet- und Speisenangebotes können saisonal- oder qualitätsbedingt auftreten. Geringfügige Abweichungen des Mietgeschirrs berechtigen nicht zur Beanstandung.



Mängel
Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Ansonsten gilt die Ware als angenommen und der volle Preis ist zu entrichten. Geschirr-, Besteck- und Gläserteile sind maschinengespült und nicht handpoliert. Eventuelle Tropfränder sind in Kauf zu nehmen und gelten nicht als Mangel.

Schadenersatz
Wir sind dem*der Kund*in ausschließlich dann zum Schadenersatz verpflichtet, wenn uns oder einem*einer leitenden Mitarbeiter*in Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit als Schadensursache nachgewiesen werden kann. Gibt der*die Kund*in die Mietsachen nicht oder beschädigt zurück, so ist er zum Schadenersatz verpflichtet.

Regelungen bei Pandemien / CoVid-19
Die Durchführung der Veranstaltung ist maßgeblich von der zu diesem Zeitpunkt gültigen Infektionschutzverordnung abhängig. Wollen Sie aufgrund der pandemiebedingten Verschärfungen nicht mehr unsere Leistungen in Anspruch nehmen, kontaktieren Sie uns bitte 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn und fragen Sie nach einer Lösung.

Mietpreis – Mieteinheit – Übergabe / Rückgabe
Alle Mietpreise verstehen sich ohne Auf- und Abbauleistungen. Der*die Kund*in ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mietzeit verpflichtet. Bei verspäteter Rückgabe muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

Vertragszweck
Der*die Kund*in darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand
Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz der kiezküchen gmbh. Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar und mittelbar ergebenden Streitigkeiten ist Berlin.

Stand 09/2022
Tel.: 030 485 223 55 | Fax: 030 485 223 50 | kiezküchen@bildungsmarkt.de | kiezkuechen-catering.de
Amtsgericht Charlottenburg | HRB 41021 | Geschäftsführung: Imke Tomschegg, Uta Barth USt.-IdNr.: DE 163669892 | Alle Rechte sowie Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

