



FRIEDRICHSHAGENER

HOF

KÜCHE

OFFICE-, BRUNCH-,
AND EVENT CATERING
- WITH PASSION!

Hofküchen-Office Catering

Ob für ein Meeting, einem Workshop Pausensnack oder einem kulinarischen Feierabend mit Kollegen, wir konzipieren auf Wunsch für Sie, Kunden und Mitarbeiterversorgung in Ihren Räumlichkeiten!

Zu unserem Service gehören:

- Individuelle, ausführliche Beratungen
- Flexible Versorgung Ihrer Mitarbeiter – bis 3 Tage
- Besichtigung Ihrer Räumlichkeiten vorab
- Anliefern, Auf- und Abbau, sowie Abholung der Speisen und Getränke
- Bereitstellung von Besteck, Gläser und Geschirr

Erleben Sie Speisen die Ihre Mitarbeiter zusammen bringen!

Neugierig geworden? Dann kontaktieren Sie uns gerne per Mail, Telefon oder Mobil.

belegte Brötchen für Sie und Ihre Mitarbeiter

Belegte halbe Minibrötchen ab 20 Stück

| | |
|---|--------|
| Salat, Gurke, Kräuterfrischkäse, Tomate und Sprossen | 2,40 € |
| Salat, Gurke, , Tomate, Meerrettich-Kapern, Frischkäse | 2,40 € |
| Salat, Gurke, Tomate, Kräuterquark und Kresse | 2,40 € |
| Salat, Humus, Gurken-Karottenzaziki, Petersilie | 2,40 € |
| Salat, Gurken, Tomaten, Olivencreme, Manchego und Sprossen | 2,60 € |
| Salat, Gurke, Kräuterfrischkäse, Tomate und Serranoschinken | 2,80 € |
| Salat, Gurke, Kräuterfrischkäse, Tomate und Fenchelsalami | 2,80 € |
| Salat, Aioli mit Zitronengras, Soja, Pulled pork, gerösteten Zwiebeln | 3,10 € |
| Salat, Frischkäse, Gurke, geräucherter Lachs und Sprossen | 2,80 € |

Knusprige belegte Vollkornbrote, halbiert

Belegt oder gratiniert mit:

| | |
|--|--------|
| Frischkäse, Rote-Bete, Honig, Minze, Olivenöl, Pistazien | 2,90 € |
| Speck, Linsen, Spitzkohl, Frühlingslauch, Thymian | 3,10 € |
| Olivenöl, Frischkäse, Artischocke, Cheddar, Parmesan, Spinat | 3;10 € |
| Roastbeef, Remoulade, grober Senf, Kapern, Röstzwiebeln | 3,50 € |
| Eiersalat aus Gewürzgurken, Frühlingszwiebeln, | |
| Staudensellerie, Senf, Kräuter | 2,90 € |
| Chili-Lamm, Kreuzkümmel, Harissa-Aioli, Frühlingszwiebeln | 3,50 € |
| Makrele geräuchert, Landrahm | 3,50 |

Ziegenfrischkäse, Erbsenpüree, Minze 2,90 €

für einen kleinen Lunch zwischen Projektarbeit und dem nächsten Meeting

Kleines Office Buffet

Käse-und Schinken auf der Schieferplatte angerichtet
Oliven und kandierte Tomaten

Baguette, Frischkäsedip, Pesto aus getrockneten Tomaten

Süßkartoffelsuppe, Limette, Kokosmilch, Kichererbsen,
Rote Bete-Orangen-Relish

16,00 € pro Person

Office Catering für den Tag

Frühstück

Brotkorb

Käse-und Schinken auf der Schieferplatte angerichtet
geschlagene Butter
Hüttenkäse mit Kresse
Müsli
Milch, Joghurt

12,00 € pro Person

Lunch

Maispouardenbrust mit Kräutern gebraten, mediterranes Gemüse, gebackene Kartoffeln

Gemüse-Lasagne

18,00 € pro Person

Dessert

Panna-Cotta mit Tahiti Vanille, Fruchtkompott
3,00 € pro Person

Nachmittag

Brownie-Cheesecake
 2,50 € pro Person

34,00 € pro Person, komplett

Weitere Frühstücks Optionen – Preis pro Person

| | |
|---|--------|
| Konfitüren, Nutella, Honig | 3,10 € |
| Rühreier | 2,50 € |
| mit Bacon | 3,00 € |
| mit Frühlingszwiebeln | 2,80 € |
| mit Tomaten | 3,00 € |
| mit allem | 3,50 € |
| | |
| Birchermüsli nach Art des Hauses | 3,50 € |
| Obstkorb: Mini Banane, Apfel, Weintrauben, Physalis | 5,00 € |

Weitere Lunch Optionen - Preis pro Person

Suppen mit Baguette

| | |
|--|--------|
| Gemüse Minestrone mit Basilikumpesto | 4,50 € |
| Brunnenkressesuppe | 3,50 € |
| Kartoffel-Lauchsuppe mit Crôutons | 4,00 € |
| Tomaten-Orangensuppe | 3,50 € |
| Scharfe Möhren-Ingwersuppe | 3,50 € |
| Tom Kha Gai-Kokosmilchsuppe mit Limettenblättern, rotem Curry , Zitronenblättern, Shiitakepilzen, Koriander | 5,00 € |

Salate

| | |
|--|--------|
| CousCous mit gerösteter Paprika, Erdnüsse, Rosinen | 3,00 € |
| Blattsalate, Tomaten, Gurke, Kerne, Kresse, Glücksdressing | 3,00 € |

Hauptgänge

Friedrichshagener Hofküche GmbH Scharnweberstr. 2 12587 Berlin Telefon 030/654 99 27 0160 96 760501

Braten vom Duroc Schwein, Sauerkraut, Trauben, Kartoffelstampf 12,00 €

Lachsfilet mit Kräutern gebraten, Fenchel, Tomaten, Perlgraupen 14,00 €

Kürbis-Spinat-Lasagne, Mandeln, geschmolzene Tomaten, Parmesan 10,00 €

Dessert

Bratapfel, Vanillesauce, knusprige Streusel 3,00 €

Schokoladenmousse mit Beeren 3,50 €

Nachmittags

Obstsalat 4,00 €

Mandel-Orangen-Kuchen 2,50 €

Müsliriegel 1,50 €

Knabberrei im Weckglas (Mini Salzbrezeln, Nüsse, etc.) 2,00 €

gegen den kleinen Hunger

Salate in kleinen Gläsern oder Porzellan angerichtet ab 20 Stk. – 4,00€ pro Glas

Büffelmozzarella mit Mango, Tomaten und Rucola

*

Linsen-Kebab mit Möhren-Rote-Bete-Salat und Auberginen-Dip

marinierter Lachs mit Gurkensalsa und Chili

*

CousCous mit gerösteter Paprika, Harissa und Lammbällchen

*

Wildfang Garnele mit Salat vom grünen Spargel, Pinienkernen,
getrockneten Aprikosen, Tomaten und Wildkräutern

*

Frische handgemachte Buletten auf Kartoffelsalat

*

Bunter Linsen- Gemüsesalat mit Havel Zander

*

Oktopus Salat mit Tomaten, Oliven und Passe Pierre

*

Kartoffel Apfel Salat mit Blutwurst und Majoran

*

*Für ausreichende Sättigung ohne weitere Buffetspeisen empfehlen wir 11 Fingerfood
Portionen pro Person.*

Fingerfood auf Schieferplatten angerichtet

kleine Köstlichkeiten ideal geeignet für Meetings, Konferenzen

oder zum Empfang von Firmenkunden

Köstlichkeiten vom Rind, Schwein... ab 20 Stk. - 2,80 € pro Stk.

Koriandercrêpe mit Entenbrust und Pak Choi
gebeizter Tafelspitz mit Schmand und geröstetem Graubrot
Weizenteigfladen mit französischem Schinken, kandierten Tomaten, Rucola & Pestocreme
Pistazien-Crêperöllchen mit geräucherter Ente und Datteln
kleine Kartoffel und gebackene Blutwurst mit grober Senfcreme
Tortilla Espanole mit Gemüse und pikanter Chorizo
Elsässer Zwiebelkuchen mit Speck
Serranoschinken mit Feige
Sate Spieße mit Erdnusssauce
Pikante Frühlingsrolle gefüllt mit Rind, Gemüse und Koriander mit süß-scharfer Sauce

Köstlichkeiten vom Fisch... ab 20 Stk. - 2,50 € pro Stk.

gerösteter Brioche mit Rauchlachstatar und Dillschmand
Blini mit Limonenschmand und Forellenkaviar
Crostini mit weißem Bohnenpüree, Thymian und kleinen Garnelen

Vegetarische Köstlichkeiten ab 20 Stk. - 2,20 € pro Stk.

Mango und Mozzarella mit Korianderpesto auf Ciabatta
Manchego mit Olivencreme und Crostini
Frischkäse-Pumpnickeltrüffel mit kandierten Tomaten
Marinierter Schafskäse im Zucchini mantel und gebratene Champignons
Auberginenröllchen mit Frischkäse, Ricotta und Basilikum
Blätterteig Öhrchen mit Pesto aus getrockneten Tomaten

Süßes zum Schluss ab 20 Stk. - 2,20 € pro Stk.
Mohnkuchen
Zitronentarte Physalis
Friedrichshagener Schokoladenkuchen mit Gewürzorange

Für ausreichende Sättigung ohne weitere Buffetspeisen empfehlen wir 14 Fingerfood Portionen pro Person.

Catering Getränke der Friedrichshagener Hofküche

Alkoholfreie Getränke

Wasser Grüneberger, med/ naturell 0,75 l 3,50 €

Säfte Bauer Orangensaft/ Apfelsaft 1,0 l 5,50 €

Limonaden

Fritz Cola 0,2 l 2,50 €

Bionade 0,33 l 2,70 €

Sorten

Weitere Getränke stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Bei Fragen zu weiteren möglichen Mietmöbeln und Zelten helfen wir Ihnen gerne weiter.

weitere Leistungen

Anfahrt inklusive Aufbau ab 40,00€

Abfahrt inklusive Abbau ab 40,00€



Friedrichshagener Hofkueche GmbH Scharnweberstr. 2 12587 Berlin Telefon 030/654 99 27 0160 96 760501