

# **Bankettangebot 2017**

## **Banquet offer 2017**



Sehr geehrte Damen und Herren,

wie möchten Sie feiern?

Feiern Sie in der Hauptstadt des Hochgenusses.

Die ganz großen Ereignisse, aber auch die exklusiven Feiern werden gerne von uns begleitet. Unsere Erfahrung reicht von der glanzvollen Gala bis zur anspruchsvollen Kongressveranstaltung.

Wir kommen auch dann nicht aus dem Konzept, wenn mehrere tausend Gäste empfangen, bewirtet und verwöhnt werden sollen.

Die kulinarische Begleitung von Großveranstaltungen ist eine unserer Spezialitäten.

Verlassen Sie sich darauf.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in einem Auszug unseres Portfolios.

Ihr Capital Catering

Ladies and Gentlemen,

How would you like to celebrate?

Celebrate in the capital of delectation.

Ensuring the success of major events or exclusive celebrations is our specialty. You can rely on our experience – for a glamorous gala or a sophisticated conference.

We are just as efficient when several thousand guests need to be welcomed, fed and given the VIP treatment.

Providing the culinary highlights for large-scale events is one of our main accomplishments.

You can rely on us.

Enjoy browsing through a selection of our portfolio.

Your Capital Catering

# Inhalt Index

Frühstück.....	4
Breakfast	
Green Meetings .....	7
Flying Buffets .....	10
Buffets der Saison.....	15
Seasonal Buffets	
Buffets verschiedener Regionen .....	19
Buffets from different Regions	
Menüs.....	26
Menus	
Getränke.....	31
Beverages	
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	32
Terms and Conditions	



## Frühstück Breakfast



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 4

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

**Zum Frühstück für den kleinen Hunger**

Frischgebackenes, dänisches Plundergebäck  
kleine Croissants natur und mit Schokolade  
kleine Brötchen mit Marmelade und Honig  
gartenfrischer Obstsalat aus dem Glas mit gerösteten Nüssen  
inkl. Kaffee und Tee

12,50 EUR pro Person

**Als Zusatzkomponente bieten wir Ihnen:****Etwas Herzhaftes**

Auswahl von verschiedenen Wurstsorten,  
gekochtem und rohem Schinken luftgetrocknet und geräuchert  
Brotauswahl zum selbst schneiden  
„Alles Käse“

6,50 EUR pro Person zusätzlich

**Für den größeren Hunger**

Rührei mit Schnittlauch,  
krossem Speck und kleinen Bratwürstchen  
Hausgemachtes Birchermüsli  
mit Basilikumpesto

5,50 EUR pro Person zusätzlich

**Für den Bärenhunger als Brunch**

Antipasti Platte komplett  
Original Soljanka  
Kalbsbraten in einer Sauce von saurer Sahne, dazu Erbsen und Spätzle  
Rotbarschfilet auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln  
Nudelauflauf mit Tomaten, Kürbis und Lauch  
Gratiniert mit geriebenem Emmentaler  
helles und dunkles Mousse au Chocolat  
Orangensaft

9,50 EUR pro Person zusätzlich

**For Breakfast / Snacks**

Fresh baked Danishes,  
mini-croissants with and without chocolate  
mini-rolls with jam and honey  
garden fresh fruit salad served in a glass with toasted nuts  
incl. coffee and tea

12,50 EUR person

**Additionally, you can choose from:****Something savory**

Selection of various sausages and cold cuts,  
boiled and raw ham, air-dried and smoked,  
bread selection to slice your own,  
cheese selection

6,50 EUR per person additional

**For a hearty appetite**

Scrambled eggs with chives,  
crispy bacon and breakfast sausages  
housemade Bircher muesli (granola)  
with basil pesto

5,50 EUR per person additional

**For a ravenous appetite as a brunch**

Large platter of antipasti  
Original soljanka  
Veal roast in sour cream sauce, peas and spaetzle  
Pollock fillet on leaf spinach with baby potatoes  
Pasta bake with tomatoes, pumpkin, leeks  
and grated Emmental cheese  
Light and dark chocolate mousse  
Orange juice

9,50 EUR per person additional

### Vital Brunch

Dreierlei hausgemachte Smoothies

Naturjoghurt mit frischen Blaubeeren und gerösteten Haferflocken

Vollkorncroissants

Verschiedene Crudités  
mit Dip's

Salat von gegrillter Paprika  
mit jungen Sprossen

Verschiedene Vollkornbrote zum Selbstschneiden  
mit Kräuterquark

Gebratene Putenbrust, Pastrami, Lachsschinken  
sauer eingelegter Lachs

Rührei mit Brunnenkresse,  
Linsen- und Kichererbsensprossen

19,50 EUR pro Person

### Healthy brunch

Three kinds of housemade smoothies

Plain yogurt with fresh blueberries and toasted oatmeal

Whole-wheat croissants

A variety of crudités  
with dips

Salad of grilled bell pepper  
with young sprouts

A selection of whole-wheat breads to slice your own  
with herbed quark

Pan-seared turkey breast, smoked & cured pork loin,  
pickled salmon fillet

Scrambled eggs with watercress,  
lentil and chickpea sprouts

19,50 EUR per person

## Green Meeting



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 7

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

**Green Meeting  
Flying Buffet**

Kürbiskernbrot mit Bio – Edamer  
und Trauben

Roggenbrot  
mit Scheiben vom Schweinefilet  
und Spreewaldgurke

Vollkornbrot  
mit Räuchermett und Petersilienzwiebeln

Tranche vom hausgebeizten Zitronenlachs  
auf Bauernbrotecke

Im Kräutersud pochirtes Rinderfilet mit grünem Spargel  
auf Zwiebelbaguette

Gebratene Maispouardenbrust mit Feigensenf  
und schwarzem Sesam auf Pumpernickel

Tatar vom Räuchermatjes im Gurkensockel

Roulade von gebratener Zucchini und Schafskäse mit Rauke

Spieß vom Saalower Schweinefilet  
mit kleinen Zwiebeln

Roulade vom Müritzbarsch mit Mangold

Gefüllte Karotten mit Perlgrauen

Blätterteig mit gebackenem Apfel

Kleines Glas mit eingelegten Beeren  
und Melissenschmand

Birnensalat mit Sirup

36,50 EUR pro Person

**Green Meeting  
Flying Buffet**

Pumpkin seed bread with  
organic Edam cheese and grapes

Rye bread with slices of pork fillet  
and Spreewald pickle

Whole grain bread  
with smoked sausage spread and onions with parsley

Slice of lemon-marinated salmon  
on farmhouse bread

Fillet of beef poached in an herbal broth  
with green asparagus on onion baguette

Pan-fried corn-fed chicken with fig-mustard  
and black sesame on pumpernickel

Cucumber stuffed with smoked matie tartar

Courgette roulade with sheep's cheese and rocket

Saalow pork fillet skewer with  
pearl onions

Mueritz perch roulade with Swiss chard

Stuffed carrots with pearl barley

Baked apple in puff pastry

Small glass of marinated berries and  
balm sour cream

Pear salad with syrup

36,50 EUR per person



**Green Meeting  
Buffet**

## Vorspeisen

Kronfleisch mit frischen Zwiebeln und Kren

Scheiben vom Kalbfleisch  
auf einem Salat von SpitzkohlMüritzer Räucherfischauswahl  
mit Hagebuttenmark  
Radieschen und Radi mit Salz

Dunkles Bauernbrot mit Griebenschmalz und Zwiebeln

Dill- Gurkensalat

Kleine Tomaten mit Brandenburger Büffelmozzarella

Cremesuppe von Kürbis  
mit gebratenen Kernen

## Hauptspeisen

Saalower Apfelschwein  
mit eigener Sauce  
dazu frische KnödelZander aus der Gegend  
auf Pastinakengemüse

Gemüseauswahl der Saison

## Desserts

Verschiedene Käsespezialitäten  
mit frisch gebackenem Brot

Creme von grünem Apfel mit Krokant

Bayrischcreme mit Birne

Kleiner Hefekuchen mit Pflaumen

38,50 EUR pro Person

**Green Meeting  
Buffet**

## Starters

Skirt steak with fresh onions and horseradish

Slices of veal  
on a salad of sweetheart cabbageSelection of Müritz smoked fish  
with rosehip puree,  
two types of radishes and salt

Dark farmhouse bread with crackling-schmaltz and onions

Cucumber salad with dill

Small tomatoes with Brandenburg buffalo mozzarella

Cream of pumpkin  
with toasted seeds

## Main Dishes

Saalow apple-fed pork  
in its own jus  
with fresh dumplingsLocal pike perch  
on a bed of parsnips

Seasonal vegetable selection

## Desserts

A selection of cheese specialities  
with freshly baked bread

Green apple cream with brittle

Bavarian crème with pear

Small coffee cake with plums

38,50 EUR per person

## Flying buffets



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 10

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

**Flying Buffet**  
**Fingerfood und andere Kleinigkeiten**

Würfel von der Charentais Melone  
in Serrano Schinken am Spieß

Gekräuterter Ziegenfrischkäse  
mit Lavendel auf Bauernbrotecke

Oregano-Paprikarolle im Crêpe

Pastrami-Artischocken-Happen  
auf Knäckebrot

Gurken-Lachshäppchen mit Dill

Kleine Lammröllchen  
mit Fenchel, Datteln und Parmesan

Mini BBQ Rinderspieße

Kleine mediterrane Scampispeie

Kleine Zucchinirollchen  
mit Gemüse und Mozzarella gefüllt

Portugiesischer Mandelkuchen im Holzkistchen

Kleines Tartelette mit Beeren-Vanille

Mini Küchlein Kirsch-Noisette

29,50 EUR pro Person

**Flying buffet**  
**Finger food and small snacks**

Diced Charentais melon  
wrapped in Serrano ham on a skewer

Herbed chèvre  
with lavender on country bread wedge

Oregano-bell pepper roll in a crêpe

Pastrami-artichoke bites  
on crisp bread

Cucumber-salmon bites with dill

Small lamb roll-ups  
with fennel, dates and parmesan

Mini BBQ beef skewers

Small Mediterranean shrimp skewers

Small courgette rolls  
filled with vegetables and mozzarella

Portuguese almond cake in a wooden box

Small tart with berry-vanilla

Mini cake cherry-noisette

29,50 EUR per person

**Flying Buffet  
Typisch Berlin**

Deftiges Zwiebelmett mit Schluppen  
auf Pumpernickel

Mit Kasslerfilet belegte Laugenstange

Kleine Schwarzbrotecken mit in Kirschwasser eingelegtem Harzer  
und roten Zwiebeln

Häckerle auf Pumpernickel

Berliner Schinkenknacker  
mit Spreewälder Gurke am Spieß

Mini Rollmops mit Brunnenkresse  
aus dem Glas

Gläser mit Crudités  
und zweierlei Dips

Schweineröllchen mit Ananas  
und Sauerkraut

Himmel und Erde – Mini  
Blutwurst, Kartoffelpüree und Apfelsauce

Gebackener Babymaisspieß  
mit Preiselbeersauce

Kleine Bouletten am Spieß  
und Senf

Kleine Gläser  
mit roter Grütze und Vanillesauce

Berliner Luft (Zitronencreme)

Mini Berliner Ballen

29,50 EUR pro Person

**Flying buffet  
Typical Berlin**

Minced pork with onion  
and scallions on pumpernickel

Smoked pork fillet on a soft pretzel

Brown bread wedges with Harzer cheese marinated in kirschwasser  
and red onions

Diced salt herring with pickles and onions  
on pumpernickel

Berlin-style knockwurst  
with Spreewald pickles on a skewer

Mini rollmop (pickled herring) with watercress  
in a glass

Glasses with crudités  
and two dips

Pork rolls with pineapple  
and sauerkraut

“Heaven and Earth“ – blood sausage, mashed potatoes, apple sauce  
small version

Baked baby corn skewer with  
cranberry sauce

Small meatballs on a skewer  
and mustard

Small glasses  
with red berry jelly and vanilla sauce

Berlin “Air“ (lemon cream)

Berlin-style mini jelly doughnuts

29,50 EUR per person

**Flying Buffet**  
**Köstlichkeiten aus Deutschland**

Gebackene rote Beete mit Himbeeressig mariniert auf Vollkornbrotsockel

Pumpernickel mit einem Ragout von Linsen  
und luftgetrocknetem Rindfleisch

Ausgehöhlte Kartoffeln  
mit Lammfleisch und Bavaria Blue

Kleine Kartoffeltaler mit  
Feigensenf und Hollsteiner Katenschinken

Kleines Vollkornbrötchen  
mit Meerrettichcreme und weißem Heilbutt

Crepes gefüllt mit getrockneten Tomaten  
und knackigen Gemüsen

Vollkornbrotecke  
mit Quark und Radiesschensprossen

Kleine Schweinefleischspieße  
deftig mariniert

Kleine Rinderrouladen

Kleine Muffins mit Oliven

Gemischte Obstspieße  
mit Ahornsirup zum Dippen

Roulade von Heidelbeeren  
und Pistazien

Kleine Tartelettes von Erdbeeren

33,00 EUR pro Person

**Flying buffet**  
**Delicacies from Germany**

Roasted red beets marinated with raspberry vinegar on whole grain bread

Pumpernickel with a ragout of lentils  
and air-dried beef

Potato skins  
with lamb and Bavarian bleu cheese

Small potato hash browns with fig mustard  
and Holstein ham

Small whole grain roll  
with horseradish cream and white halibut

Crepes filled with sun-dried tomatoes  
and crunchy vegetables

Whole grain bread  
with quark and radish sprouts

Small pork skewers  
in a zesty marinade

Small beef roulades

Small olive muffins

Mixed fruit skewers with maple syrup for dipping

Roulade of blueberries  
and pistachios

Small tart with strawberries

33,00 EUR per person

**Flying Buffet**  
**Das kulinarische Erlebnis**

Aus dem Glas

Salat von rosa Linsen mit Cumin  
und gebratener Garnele

Gesottene Poularde  
mit Melone und Szechuan Pfeffer

Caesar Salad

Scheiben vom Schweinefilet  
auf Zuckerschoten mit Sojasauce

Bœuf Bourguignon  
mit kleinem Gemüse und Kartoffelstampf

Jacobsmuschel  
auf Mangold

Nudeln in Tomaten- Olivenragout  
mit gebackenem Basilikum

Aus dem Glas

Meloncocktail mit Melisse

Himbeercreme mit Schokolade

Erdnuß-Grapefruitkompott  
mit Caramel

38,00 EUR pro Person

**Flying buffet**  
**The culinary experience**

Served in a glass

Salad of pink lentils with cumin  
and seared shrimp

Poached spring chicken  
with melon and Sichuan pepper

Caesar salad

Sliced pork fillet on mangetouts  
with soya sauce

Bœuf Bourguignon  
with a side of vegetables and mashed potatoes

Scallop  
on a bed of Swiss chard

Pasta with tomato-olive-ragout  
and fried basil

Served in a glass

Melon cocktail with balm

Raspberry cream with chocolate

Peanut-grapefruit-compote  
with caramel

38,00 EUR per person

## Buffets der Saison Seasonal buffets



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 15

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

**Frühlingserwachen**

## Vorspeisen

Gebratener grüner Spargel mit Seafood

Knackiger Fenchelsalat mit Bresaola  
und EierbändchenIndischer Möhrensalat mit Lammhack  
und Garam Masala

Bohnen mit Krabbenfleisch und Chili

Erdbeersalat mit gebratenem Halloumi  
und Ölrauke

## Hauptspeisen

Zucchini Carbonara

Knuspriges Schweinefleisch mit scharf-saurem Rhabarber  
und EiernudelnRotbarschfilet mit Zitronenthymian gebraten  
auf Radieschengemüse

Risotto mit gebratenen Kräuterpfeifferlingen

## Dessert

Rhabarberkompott  
mit Orangen-Honig-Joghurt und Blätterteig

Milchreis mit Erdbeerkonfitüre

29,00 EUR pro Person

**Spring Awakening**

## Starters

Pan-fried green asparagus with seafood

Crisp fennel salad with bresaola  
and egg ribbonsIndian carrot salad with ground lamb  
and garam masala

Beans with shrimp and chili

Strawberry salad with fried halloumi  
and rocket

## Main dishes

Courgette carbonara

Crispy pork with spicy and sour rhubarb  
and egg noodlesPollock fillet pan-fried with lemon-thyme  
on radishes

Risotto with herbed chanterelles

## Desserts

Rhubarb compote  
with orange-honey-yogurt and puff pastry

Rice pudding with strawberry jam

29,00 EUR per person



### Grillbuffet

#### Frisch vom Rost:

Riesengarnelen mit Chili und Kräutern  
Spanferkelkotelett  
in Honig und Rosmarin  
Merguez  
Geflügelbratwurst  
In Bier-Zwiebelbeize eingelegter Schweinenacken  
Lammkarree in Thymianöl

Verschiedene Grillsaucen und Chutneys

Kartoffeln aus der Folie  
Dreierlei Kartoffelsalat  
Nudelsalat mit getrockneter Tomate und Oliven  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen  
Melonendressing, Himbeerdressing,  
Joghurt-Minzdressing und  
Aceto Balsamico  
Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen  
mit Trauben und Früchtebrot

Brotbuffet zum selber schneiden mit Fassbutter

Gartenfrischer Obstsalat mit frischer Minze  
Hausmacher rote Beerengrütze  
mit Vanillesauce  
Mini-Beerentarte

36,00 EUR pro Person

### Barbeque

#### Fresh from the grill:

Jumbo shrimp with chilli and herbs  
Chops from the suckling pig  
in honey and rosemary  
Merguez  
Poultry bratwurst  
Pork neck marinated in beer & onion brine  
Rack of lamb in thyme oil

Various sauces and chutneys  
Aceto Balsamico

Foil-baked potatoes  
Three kinds of potato salad  
Pasta salad with sun-dried tomatoes and olives  
Large salad buffet with a variety of sides  
melon dressing, raspberry dressing,  
yogurt-mint-dressing and  
aceto balsamico  
Selection of international raw milk cheeses  
with grapes and fruit bread

Bread buffet with barrel butter

Garden fresh fruit salad with fresh mint  
House-made red berry compote  
with vanilla sauce  
Mini berry tart

36,00 EUR per person

**Der bunte Herbst**

## Vorspeisen

Gebratene Taube auf Kürbissalat mit Koriander

Möhren-Avocadosalat  
mit Orangen-ZitronendressingGebeizter Heilbutt  
auf Gemüsemais mit Chili

Hausgemachtes Essiggemüse

Rosenkohlsalat mit Kaninchen

Salat von roter Beete mit Sauerrahm

Feldsalat mit Speckstreifen und Himbeerdressing

## Hauptspeisen

Perlhuhnbrust auf Waldpilzsauce  
mit Spätzle

Garganelli mit Wildragout und Thymian

Filet vom Schellfisch  
auf einem Gemüse von Steckrüben und Meerrettich  
mit GraupenGratinierter Fenchel  
mit kleinen Kartoffeln

## Dessert

Blutorangensalat  
mit weißer Mousse au ChocolatEingekochte Kirschen  
mit Blätterteig überbacken

Frischer Pflaumenkuchen mit Vanillesahne

32,00 EUR pro Person

**Colorful Autumn**

## Starters

Pan-seared squab on pumpkin salad with cilantro

Carrot-avocado-salad  
with citrus dressingCured halibut  
on sweet corn with chilli

Homemade pickled vegetables

Brussels sprouts salad with rabbit

Red beet salad with sour cream

Mâche with bacon strips and raspberry dressing

## Main dishes

Guinea hen on wild mushroom sauce  
with spaetzle

Garganelli with stewed game and thyme

Haddock fillet  
on a bed of turnips and horseradish  
with pearl barleyFennel au gratin  
with baby potatoes

## Desserts

Blood orange salad  
with white chocolate moussePreserved cherries  
baked with puff pastry

Fresh plum cake with vanilla-whipped cream

32,00 EUR per person

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 18

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

## Buffets verschiedener Regionen

### Buffets from different regions



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 19

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

**Ein Hauch Italien**

Vorspeisen

Vitello Basilicata

Scheiben vom Parmaschinken mit Ogenmelonenspalten

Mozzarella mit altem Aceto balsamico und Eiertomaten

Mariniertes Gemüse mit Bohnen, Artischocken, Oliven,  
kleinen Zwiebeln und Pilzen

Insalata di Frutti di mare

Panzanella

Hauptspeisen

Pasta aglio, olio e peperoncino mit frisch geriebenem Parmesan

Vermicelli alle Vongole

Risotto alla Milanese

Lammbraten al forno con Patate e Pomodori

Finocchi al forno

Italienische Käsespezialitäten

Desserts

Zuppa Inglese

Monte Bianco

Panna Cotta mit Erdbeeren

Panforte

34,00 EUR pro Person

**A touch of Italy**

Starters

Vitello Basilicata

Slices of Parma ham with Ogen melon

Mozzarella with aged balsamic vinegar and roma tomatoes

Marinated vegetables with beans, artichokes, olives,  
pearl onions and mushrooms

Seafood salad

Panzanella

Main Dishes

Pasta aglio, olio e peperoncino with fresh shaved Parmesan

Vermicelli alle vongole

Risotto alla Milanese

Roasted lamb al forno with potatoes and tomatoes

Baked fennel

Italian cheese specialities

Desserts

Zuppa Inglese

Monte Bianco

Panna cotta with strawberries

Panforte

34,00 EUR per person

**Berlin Buffet**

## Vorspeisen

Scheiben vom Kasslerfilet  
auf einem Salat von gelben Rüben  
Marinierte Spargelspitzen  
mit saurem Kürbis  
Klassische Soleier auf einer Creme von roter Beete  
Kleine Berliner Bouletten  
auf warmem Kartoffel-Specksalat  
mit scharfem Senf  
Heringsstreifen mit roten Zwiebeln  
und Äpfeln

## Hauptspeisen

Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons,  
Butterreis  
Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln  
und Meerrettichsauce  
Wallerfilet in Dillsauce  
mit kleinen gebratenen Kartoffeln  
Stampfkartoffel, Kohlrabi und geröstete Zwiebel

## Dessert

Berliner Luft  
(Zitronencreme)  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Kleine Berliner Ballen

29,50 EUR pro Person

Zusätzlich buchbar:  
Original „Berliner Currywurst“  
mit kleinem Brötchen

1,50 EUR pro Person

**Berlin Buffet**

## Starters

Slices of smoked pork fillet  
on a salad of carrots  
Marinated asparagus tips  
with sour pumpkin  
Classic pickled eggs on a cream of red beets  
Small Berlin-style burgers  
on warm potato-bacon-salad with spicy mustard  
Sliced herring with red onions  
and apples

## Main dishes

Chicken fricassee with asparagus and mushrooms,  
butter rice  
Beef brisket with bouillon potatoes  
and horseradish sauce  
Catfish fillet in dill sauce  
with small roasted potatoes  
Mashed potato, kohlrabi and roasted onions

## Desserts

“Berlin Air“  
(Lemon cream)  
Red berry jelly with vanilla sauce  
Small jelly doughnuts

29,50 EUR per person

Additionally available:  
Original “Berliner Currywurst”  
with a bread roll

1,50 EUR per person

**Eine Reise durch Deutschland**

## Vorspeisen

Büsumer Krabbensalat  
mit frischen Champignons und Spargel  
Nürnberger Gwärch (Wurstsalat)  
Ochsenmaul und Presssack (Kochwurst), sauer eingelegt  
Rindfleisch mit Frankfurter Grüne Sauce  
Salat von Teltower Rübchen und weißen Bohnen  
Badener Ritscherle  
Feldsalat mit Speckdressing  
Münchner Weißwurst mit süßem Senf  
und Brezeln

## Hauptspeisen

Bremer Hühnchenragout mit Krebschwänzen  
und Reis  
Westfälischer Pfefferpotthast  
Holsteiner Dorsch in Senfsauce  
mit Kartoffeln  
Schwäbische Kässpätzle  
mit Röstzwiebeln

## Dessert

Ostfriesische Teecreme  
Sächsische Quarkgevattern  
Quark mit Kaffee und Vanille  
Schlesische Mohnknießla

33,00 EUR pro Person

**A journey through Germany**

## Starters

Büsum-style shrimp salad  
with fresh mushrooms and asparagus  
"Nürnberger Gwärch" (sausage salad)  
Pickled ox muzzle and head cheese  
Beef with Frankfurt-style herb sauce  
Salad of Teltow turnips and white beans  
"Badener Ritscherle"  
Mâche with bacon dressing  
Munich-style veal sausage with sweet mustard  
and pretzels

## Main dishes

Bremen-style chicken ragout with crayfish tails  
and rice  
Westphalian beef & onion stew  
Holstein-style cod in mustard sauce  
with potatoes  
Swabian cheese spaetzle  
with roasted onions

## Desserts

East Friesian tea cream  
Saxonian "Quarkgevattern"  
Quark with coffee and vanilla  
Silesian poppy seed dumplings

33,00 EUR per person

**Ein Hauch von Asien**

Vorspeisen

Nori Maki Rolls  
mit Gemüse und gegartem Fisch  
Wasabi und rosa Ingwer  
Rindfleischsalat mit Zitronengras  
und Koriander  
Kaltes Hähnchen mit Nudeln und Sesamdressing  
Gado Gado Salat  
Original Miso Suppe  
mit Tofu, Frühlingszwiebeln,  
eingelegtem Rettich und salzigen Pflaumen

Hauptspeisen

Rindfleischscheibchen mit Broccoli  
auf breiten Reismudeln  
Hähnchen mit Zitronengras und Erdnüssen  
Tintenfisch in scharfer Sauce Thai-Currysauce  
Geschmorte Auberginen  
mit Bohnenpaste

Duftreis

Dessert

Karottencreme  
Süßer Mandelquark  
Papaya in Limettensirup

34,00 EUR pro Person

**A touch of Asia**

Starters

Nori maki rolls  
with vegetables and cooked fish,  
wasabi and pickled ginger  
Beef salad with lemongrass and cilantro  
Cold chicken and noodles with sesame dressing  
Gado Gado salad  
Miso soup with tofu, scallions,  
pickled radish and salt plums

Main dishes

Beef and broccoli  
on wide rice noodles  
Chicken with lemongrass and peanuts  
Squid in spicy Thai curry sauce  
Braised aubergine  
with black bean paste  
Fragrant rice

Desserts

Carrot cream  
Sweet almond quark  
Papaya in lime syrup

34,00 EUR per person

**Quer durch Amerika**

## Vorspeisen

Old-fashioned Cole slaw  
Krautsalat nach traditioneller Art  
Shrimp and Rice Salad  
Waldorf salad  
Chow Chow  
Süß-sauer eingelegtes Gemüse  
Chicken salad  
mit Bleichsellerie und Paprika  
Grapefruit salad  
mit Knoblauch und roten Zwiebeln  
Caesar salad

## Hauptspeisen

Ham with red-eye gravy  
Schinkensteaks mit Kaffeesauce  
Shaker Chicken with apple rings  
Rice  
Shrimp and Okra Gumbo  
Fancy dinner grits  
Maisgrütze mit Knoblauch und Käse  
Chuckwagon beans  
Bohnen nach Cowboy Art

## Dessert

Lime cream with cranberries  
Apple Brown Betty  
Apfelauflauf  
Brownies

34,00 EUR pro Person

**Als Highlight zusätzlich**

Prime rib  
von der Carving Station  
Country potatoes

8,50 EUR pro Person

**All across the United States**

## Starters

Old-fashioned cole slaw  
Traditional cole slaw  
Shrimp and rice salad  
Waldorf salad  
Chow Chow  
Sweet & sour pickled vegetables  
Chicken salad  
with celery and bell peppers  
Grapefruit salad  
with garlic and red onions  
Caesar salad

## Main dishes

Ham with red-eye gravy  
Ham steaks with coffee sauce  
Shaker chicken with apple rings  
Rice  
Shrimp and okra gumbo  
Fancy dinner grits  
Grits with garlic and cheese  
Chuckwagon beans  
Beans cowboy-style

## Desserts

Lime cream with cranberries  
Apple Brown Betty  
Apple casserole  
Brownies

34,00 EUR per person

**As a supplemental highlight**

Prime rib  
from the carving station  
Country potatoes

8,50 EUR per person



**Zu allen aufgeführten Buffets bieten wir Ihnen zusätzlich an:**  
(alle Preise verstehen sich zzgl. zum Buffetpreis)

#### **Suppen**

3,00 EUR pro Person

Löffelerbsen mit Speck à la Aschinger

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran  
und gebratenen Knackerscheiben

Englische Zwiebelsuppe  
mit Salbei und Cheddar

Limetten-Kokossuppe

Pot au feu von Kaninchen und Gemüse

#### **Als Empfehlung zu den Jahreszeiten**

##### **Frühling**

Spargelsüppchen  
3,00 EUR pro Person

Geeiste Gazpacho mit Knoblauchcroutons  
3,00 EUR pro Person

Frischer Stangenspargel mit brauner Butter und neuen Kartoffeln  
7,50 EUR pro Person

Frische Erdbeeren mit Vanillerahm  
3,00 EUR pro Person

##### **Herbst**

Waldpilzcremesuppe  
3,00 EUR pro Person

Kürbiscremesuppe  
3,00 EUR pro Person

Rehbraten in Pfifferlingsrahm  
mit Rosenkohl und Spätzle  
8,50 EUR pro Person

Birnenstrudel mit Zimtschaum  
3,00 EUR pro Person

**Additionally to all buffets we offer the following:**  
(all prices are add. to the buffet price)

#### **Soups**

3,00 EUR per person

Thick pea soup with bacon à la Aschinger

Potato soup with fresh marjoram  
and fried sausage slices

English onion soup  
with sage and cheddar

Lime-coconut-soup

Pot au feu of rabbit and vegetables

#### **Seasonal recommendations**

##### **Spring**

Asparagus soup  
3,00 EUR per person

Frosted gazpacho with garlic croutons  
3,00 EUR per person

Fresh asparagus with brown butter and new potatoes  
7,50 EUR per person

Fresh strawberries with vanilla-whipped cream  
3,00 EUR per person

##### **Autumn**

Cream of wild mushroom soup  
3,00 EUR per person

Cream of pumpkin soup  
3,00 EUR per person

Venison roast in chanterelle cream  
with Brussels sprouts and spaetzle  
8,50 EUR per person

Pear strudel with cinnamon foam  
3,00 EUR per person

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 25

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

# Menüs

## Menus



Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 26

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)

### 3-Gang Business Menüs zum Variieren

Alle Preise ab 50 Personen und 3 Komponenten

#### Vorspeisen

Tomaten-Orangensuppe  
mit gebackenem Basilikum  
5,50 EUR pro Person

Cremesüppchen von roter Beete  
mit geräucherter Entenbrust  
6,50 EUR pro Person

Ruccolasalat  
mit getrockneter Tomate  
und gehobeltem Manchego  
in Balsamessig-Dressing  
8,50 EUR pro Person

Norderneyer Seeluftschinken  
mit Melone und Meersalz  
14,50 EUR pro Person

### 3-course business menus – to choose from

All prices based on a minimum of 50 people and 3 courses.

#### Starters

Tomato-orange-soup  
with fried basil  
5,50 EUR per person

Cream soup of red beets  
with smoked duck breast  
6,50 EUR per person

Rocket salad  
with sun-dried tomato  
and shaved Manchego  
in balsamic dressing  
8,50 EUR per person

Original Norderney sea air-dried ham  
with melon and sea salt  
14,50 EUR per person

**Hauptspeisen**

Gebratene Hühnerbrust auf  
Tomaten-Auberginengemüse und Bulgur  
14,50 EUR pro Person

Schweinefiletmedaillons  
mit grüner Pfeffersauce,  
Zucchini und Kartoffelwürfeln  
14,50 EUR pro Person

Kalbslachs in einer Sauce von rosa Champignons  
mit rotem Reis und Karottenstiften  
23,50 EUR pro Person

Lammlachs in Thymiansauce  
auf dreierlei Bohnen mit Sahnekartoffeln  
19,50 EUR pro Person

Paniertes Kohlrabischnitzel  
auf Tomatennudeln und Mini-Karotten  
14,50 EUR pro Person

Gefüllte Zucchini  
auf rotem Paprikaragout mit wildem Reis  
14,50 EUR pro Person

Hausgebeiztes Lachsfilet  
mit grober Dill-Senfsauce und Eiskrautsalat  
14,50 EUR pro Person

Filet vom Rotbarsch  
auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln  
15,50 EUR pro Person

**Main dishes**

Pan-fried chicken breast on  
tomatoes and aubergine with bulgur  
14,50 EUR per person

Pork fillet medaillons  
with green pepper sauce,  
courgette and diced potatoes  
14,50 EUR per person

Veal fillet in pink mushroom sauce  
with red rice and carrot batons  
23,50 EUR per person

Lamb fillet in thyme sauce  
on three kinds of beans with creamed potatoes  
19,50 EUR per person

Breaded kohlrabi cutlet  
on tomato-noodles and baby carrots  
14,50 EUR per person

Stuffed courgette  
on red pepper ragout with wild rice  
14,50 EUR per person

House-cured salmon fillet  
with a rustic dill-mustard-sauce and ice plant salad  
14,50 EUR per person

Pollock fillet  
on leaf spinach with baby potatoes  
15,50 EUR per person

**Desserts**

Gartenfrischer Obstsalat  
mit Minze  
5,50 EUR pro Person

Weißes Mousse au Chocolate  
mit Erdbeerragout  
6,50 EUR pro Person

Himbeermousse im Schokoladengitter  
mit frischem Obst  
8,50 EUR pro Person

**Desserts**

Fresh fruit salad  
with mint  
5,50 EUR per person

White chocolate mousse  
with strawberry ragout  
6,50 EUR per person

Raspberry mousse in a chocolate basket  
with fresh fruit  
8,50 EUR per person

**4-Gang Gala Menüs**

Salat von grünem Spargel  
mit marinierter Ente  
und gerösteten Pinienkernen

Sizilianische Hummersuppe

Rosa gebratener Kalbsrücken  
auf Tomaten-Salbeiconfit,  
Parmesanrisotto  
und Gemüserauten

Törtchen von Passionsfrüchten  
mit frischen, abgezogenen Beeren  
und Schokolade

52,00 EUR pro Person

Hausgebeiztes Kalbsfilet  
Babysalat  
Limetten-Korianderhonigdressing

Rinderessenz aus der Kaffeetasse  
mit Trüffelcrostinis

Gebratene Maispouardenbrust  
auf Shitakeragout  
mit Mini Kürbissen  
und Buchweizennudeln

Orangen-Champagnercreme  
mit Zitronengrassauce

58,00 EUR pro Person

**4-course gala menus**

Salad of green asparagus  
with marinated duck  
and toasted pine nuts

Sicilian lobster soup

Pink-seared rack of veal  
on tomato-sage-confit,  
parmesan risotto  
and vegetable diamonds

Passion fruit tart  
with fresh peeled berries  
and chocolate

52,00 EUR per person

House-cured veal fillet  
and baby leaf lettuces  
with a lime-cilantro-honey-dressing

Beef essence in a coffee cup  
with truffled crostini

Pan-seared breast of the corn-fed chicken  
on a bed of shiitake mushrooms  
with baby pumpkins  
and buckwheat noodles

Orange-champagne cream  
with lemongrass sauce

58,00 EUR per person

**Getränke**
**Alkoholfreie Getränke**

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft	0,20 l	2,90 EUR
Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft	1,00 l	9,90 EUR
Rhabarbersaft	1,00 l	

Coca Cola, <sup>1,2</sup>	0,20 l	2,90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	0,20 l	2,90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	0,20 l	2,90 EUR
Coca Cola, <sup>1,2</sup>	1,00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	1,00 l	9,90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	1,00 l	9,90 EUR

Schweppes	0,20 l	2,90 EUR
<i>Bitter Lemon<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>3</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup></i>		

Bad Liebenwerda	0,25 l	2,90 EUR
Bad Liebenwerda <i>still und sprudelnd</i>	0,75 l	8,50 EUR

1) Farbstoff 2) Koffein 3) Chinin  
4) Phenylalaninquelle 5) Taurin

**Energy und Wellnessdrinks**

Red Bull <sup>5</sup>	0,25 l	3,50 EUR
Bionade	0,33 l	2,90 EUR
<i>Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi</i>		

**Bier, Wein und Sekt**

Bier	1,00 l	9,90 EUR
Weizenbier	1,00 l	9,90 EUR
Hauswein, rot und weiß	0,75 l	19,50 EUR
Prosecco	0,75 l	28,00 EUR

**Kaffee/Tee**

Kaffee	Liter	13,50 EUR
Tee	Liter	12,50 EUR

**Beverages**
**Soft drinks**

Apple juice, orange juice, rhubarb juice	0.20 l	2,90 EUR
Apple juice, orange juice, rhubarb juice	1.00 l	9,90 EUR
Rhubarb juice	1.00 l	

Coca Cola, <sup>1,2</sup>	0.20 l	2,90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	0.20 l	2,90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	0.20 l	2,90 EUR
Coca Cola, <sup>1,2</sup>	1.00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	1.00 l	9,90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	1.00 l	9,90 EUR

Schweppes	0.20 l	2,90 EUR
<i>Bitter Lemon<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>3</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup></i>		

Bad Liebenwerda	0.25 l	2,90 EUR
Bad Liebenwerda <i>sparkling and non sparkling</i>	0.75 l	8,50 EUR

1) coloring 2) caffeine 3) quinine  
4) phenylalanine source 5) taurine

**Energy and wellness drinks**

Red Bull <sup>5</sup>	0.25 l	3,50 EUR
Bionade	0.33 l	2,90 EUR
<i>Elder, herbs, ginger and orange, lychee</i>		

**Beer, wine and sparkling wine**

Beer	1.00 l	9,90 EUR
Wheat beer	1.00 l	9,90 EUR
House wine, red and white	0.75 l	19,50 EUR
Prosecco	0.75 l	28,00 EUR

**Coffee/Tea**

Coffee	1.00 l	13,50 EUR
Tea	1.00 l	12,50 EUR

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebote.  
Alle Buffets ab 50 Personen bei einer maximalen Veranstaltungszeit von zwei Stunden,  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Allgemeine Geschäftsbedingungen: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_de/Allgemeine\\_Geschaeftsbedingungen.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_de/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen.pdf)

Offer valid from 01.01.2017, replacing all previous offers. All buffets require a minimum of 50 people.  
with a maximum event time of 2 hours. All prices add. VAT

Seite / page 31

Terms and conditions: [http://www.capital-catering.de/media/pm/pm\\_dl\\_en/General\\_terms\\_and\\_conditions.pdf](http://www.capital-catering.de/media/pm/pm_dl_en/General_terms_and_conditions.pdf)