

ANGEBOT

Sehr geehrte Damen und Herren,
hierbei handelt es sich um ein allgemeines Angebot, um Ihnen eine Idee zu vermitteln was möglich ist. Selbstverständlich können wir bei der Speisen- und Getränkeauswahl auf Ihre individuellen Veranstaltungskonzepte und Wünsche eingehen. Unser Küchenteam verfügt über Erfahrungen in vielen Küchen der Welt und freut sich auf Ihre Idee. Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Fragen, Ideen oder Anregungen unter 030 86 00 85 110 oder per E-Mail an Gastro@me-berlin.com zur Verfügung. Ihr me Gastro + Event Team, Anika Wilke & Stefan Schneck

SPEISEN

Fingerfood

- Kirschtomaten mit Büffelmozzarella
- Pflaumen im Speckmantel
- Gemüsesticks mit Schnittlauch Dip
- Mini Käsetarte
- Spinat-Ziegenkäsetarte
- Hähnchen-Saté
- Lammhackbällchen mit Minz-Jogurt Dip
- Rinderhackbällchen mit BBQ Dip
- Mini Cheeseburger
- Vegetarische Frühlingsrollen
- Pilz-Teigtaschen
- Rindertartar auf Weißbrot
- Bruschetta mit Tomaten und Oliven
- Bruschetta mit Avocado-creme
- Bruschetta mit Parmaschinkenmousse
- Weizen cracker mit Forellenmousse
- Mini Laugenbrötchen mit Parmaschinken
- Tramezzini-Sandwich-Türmchen mit Thunfischcreme
- Tramezzini-Sandwich-Türmchen mit Gurken-Quark-Creme
- Browniewürfel
- Fruchtspieße
- Limettenfrischkäse Würfel
- Waffelcorlete mit Toblerone Mousse

2.50 EURO PRO TEILCHEN

Brotempfang

Kleine „Stullen“ mit:

- Parmaschinken
- Mediterraner Frischkäsecreme
- Avocado mit Lachs
- Rucola-Karotten-Kürbiskernöl-Pesto

7.50 PRO PERSON

GETRÄNKE

- Mineralwasser
- Orangensaft
- Weißwein: Leaders Club - Riesling – Mosel, Deutschland
- Rotwein: Primitivo - Weingut Conviviale - Salento, Italien
- Sekt: De Perrière – Blanc de Blanc, Frankreich

9.50 EURO PRO PERSON Für den Zeitraum von 2 Stunden, jede weitere Stunde wird mit 5 Euro berechnet.

BERLINER TAPASEMPFANG

Wie Sie es im Restaurant „Schnitzerei“ erleben können, werden wir die Tapas auf Holzbrettern in kleinen Tapasschälchen servieren. In jedem Schälchen ist das entsprechende Besteck platziert. Wir kalkulieren mit ca. 5-6 Schälchen pro Person. Bitte wählen Sie Ihre Favoriten.

- Matjeshäckerle mit roter Bete und Pumpernickel
- Babyblattsalat mit lauwarmem Ziegenkäse
- Spreewälder Kartoffelsalat mit Grünkernboulette
- Kartoffel-Spinat-Gemüse mit gebratenem Havelzander
- Wirsingkohlroulade mit Speckstippe
- Bouletten mit Bärlauchsenf
- Currywurst mit Weißbrot
- Königsberger Klopse
- Quarkkeulchen mit Apfelkompott
- Grießflammerie mit Himbeersauce

21,50 EURO PRO PERSON

GETRÄNKEPAUSCHALE

- Veltins Pilsener und Maisel's Weissbier
- gängige Softdrinks und Säfte
- Mineralwasser von San Pellegrino und Aqua Panna
- Weißwein: Leaders Club – Riesling – Mosel, Deutschland
- Rotwein: Primitivo - Weingut Conviviale - Salento, Italien

19,50 EURO PRO PERSON für den Zeitraum von 4 Stunden.

FLYING MENÜ

Alle Speisen werden in der offenen Küche zubereitet und in kleinen Portionen auf Tellern mit dem entsprechenden Besteck gereicht, sodass Ihre Gäste sich frei in den Räumen bewegen können.

- Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, lauwarmem Ziegenkäse und Pumpernickel
- Rieslingsüppchen mit gebratener Entenbrust und Belugalinsen
- Safranrisotto mit mediterran marinierter Riesengarnele
- Barolo-Rinderhüft Ragout mit Rucola-Kartoffelpüree und gebackenen Olivettitomaten
- Weißes Mandeleis mit Cassisbeerenkompott

29.50 EURO PRO PERSON

GESETZTES ESSEN/MENÜ I

- Friséesalat mit Zitronendressing und confiertem Lachs
- Raviolatschi, Ravioli mit Steinpilzfüllung und mediterranem Gemüseragout
- Französische Barbarie Flugentenbrust an Burgunderjus mit grüner und gelber Zucchini, dazu Rosmarinkartoffeln
- Limetten-Frischkäse Panna Cotta mit Löffelbiskuit

3 - GANG 36.50 EURO PRO PERSON

4 - GANG 42.50 EURO PRO PERSON

GESETZTES ESSEN/MENÜ II

- Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe
- Weißweinrisotto mit Gemüse-Caponata und frisch gehobelten Parmesan
- Argentinisches Rinderfilet mit Béarnaise-Butter, Schlangenbohnen und Kartoffelgratin
- Eine Variation von Schokolade und süßen Früchtchen

3 - GANG 38,50 PRO PERSON

4 - GANG 43,50 PRO PERSON

GESETZTES ESSEN/BÜFFET

Vorspeisen

- Vitello Tonnato - hauchdünn aufgeschnittene kalte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce und Kapern
- Mariniertes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl
- Rucola mit Parmesan und karamellisierten Walnüssen
- Römersalatherzen mit Roquefort-Dressing und ausgelassenem Speck
- Crostini mit Parmaschinkenmousse oder Tomate und Basilikum
- In Zitronenthymian und Orange gebeizter Butterfisch
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Kräuter-Pesto

Hauptspeisen

- Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Chili und Olivenöl
- Manzo Brasato, Rotweinschmorbraten mit pikanter Schokoladensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin
- Penne mit getrockneten Tomaten und Austernseitlingen

Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Provolone Käsewürfel mit getrockneten Feigen
- Frische Fruchtspieße

42,00 EURO PRO PERSON

BERLINER BUFFET

Vorspeisen – als „liegender Empfang“

- Bitte wählen Sie aus unseren Berliner Tapas Ihre drei Favoriten.

Zwischengang – gesetzt serviert

- Kartoffel-Steinpilzsuppe

Hauptspeisen – vom Buffet

- Hafelzander mit Rieslingsauce und Teltower Wurzelgemüse
- Schweinefilet mit Aprikosen-Thymian Füllung und Spreewälder Rahmsauerkraut
- Vegetarische „Königsberger Klopse“ aus Weizenschrot mit Kapern-Weißweinsauce
- Petersilien-Kartoffelpüree
- Kräuterreis

Dessert – vom Buffet

- Quarkeulchen mit Apfelmus
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Klassischer Streuselkuchen vom Blech

43,50 EURO PRO PERSON

MITEQUIPMENT

- Stehtische	15,00	Euro
- Hussen (Farbe wählbar)	21,50	Euro
- Lange Tafeltische (bis 6 Personen)	13,50	Euro
- Runde Tische (bis 10 Personen)	19,50	Euro
- Stühle	6,50	Euro
- Geschirr- und Gläserpauschale (Empfang), pro Person	4,50	Euro
- Geschirr- und Gläserpauschale (Menü), pro Person	6,50	Euro
- Tischwäsche, Servietten, Blumen (Menü), pro Person	4,50	Euro

PERSONAL

- Veranstaltungsleiter, pro Stunde	35,00	Euro
- Servicemitarbeiter, pro Stunde	22,50	Euro
- Koch und Barmitarbeiter, pro Stunde	25,50	Euro

UST.

Alle unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen USt. von zurzeit 19%.