



MENÜ-BEISPIELE

FINGERFOOD 1	2
FINGERFOOD 2	3
BUSINESS BUFFET	4
TYPISCH DEUTSCH	5
MEDITERRAN	6
ASIA	7
BBQ STYLE 1	8
BBQ STYLE 2	9
BURGER STYLE	10
ALLERGENE	19

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

FINGERFOOD 1

MINI WRAPS

gerollter Weizentortilla / Avocado / geräucherte Paprika

ASIATISCHE CHICKEN REIS- PRALINE

Duftreis / Hähnchen / Curry / schwarzer Sesam

GLASNUDELSALAT

Edamame / geröstete Cashewkerne

ORIENTALISCHER COUSCOUSSALAT

Rote Beete Falafel / Joghurdip - im Glas

FRUTI DE MARE

Meeresfrüchte / Garnele / Tomaten- Vinaigrette - im Glas

ANTI PASTI SPIESSE

eingelegtes Gemüse / Mozzarella

PASTRAMI SANDWICH

Rosa Rinderbrust / Coleslaw

CAMEBERT SANDWICH

französischer Weißschimmelkäse / Früchte- Senfcrème / Rauke

MOUSSE AU CHOCOLATE

Himbeerpüree / Krokant - im Glas

*VEGETARISCHER VARIANTE / FLEISCHANTEIL ENTFÄLLT

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

15 Personen

33,00 €

4,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

FINGERFOOD 2

CRISPY CRONE

Mini Waffeln / mit Eicrème gefüllt / Balsamicoperlen

ALBONDIGAS

spanische Fleischbällchen in Tomatensauce

LACHS TARTELETTE

Räucherlachs Tatar / Dill / Citrus Crème

MINI WRAPS

gerollter Weizentortilla / Avocado / geräucherte Paprika

ASIATISCHER RINDFLEISCHSALAT

Teriyakisauce / Gemüse / Sesam / Röstzwiebel

BLUMENKOHL TÖRTCHEN

Mousse / Couscous / Braune Butter

MINI SCHNITZEL

Kartoffel- Gurkensalat / Petersilie

MOUSSE AU CHOCOLATE

Himbeerpüree / Krokant / Schokoperlen

BUNTER FRUCHTSPIESS

Kiwi / Ananas / Traube / Pitahaya / Physalis

MINDESTBESTELLUNG

20 Personen

PREIS PRO PERSON

39,00 €

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

4,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

BUSINESSBUFFET

KALT

GEBRATENE RINDERHÜFTSTREIFEN

Rucola / Balsamicolack / gehobelter Hartkäse / Croutons

FALAFEL

Edamame / geröstete Cashewkerne

ANTI PASTI SPIEßE

Mini Mozzarella / mariniertes Gemüse

HÄHNCHENSPIESSE

Teriyakilack / Sesam / Glasnudelsalat

MINI FRÜHLINGSROLLEN

Edamame / Sesam / Glasnudelsalat

WARM

BARDIERTES SCHWEINEFILET

Pfeffersauce

BROCCOLI- NUSS- ECKE

Pfeffersauce

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

Olivenöl / junger Knoblauch

KARTOFFEL WEDGES

Rosmarin / Kräuterdip

TAGLIATELLE

zweierlei Pesto / separat: GEMÜSE- BOLOGNESE

DESSERT

LASSI DE COCO

Mangopüree / Kokoscrème / Ananas / Crumble

*VEGETARISCHER VARIANTE / FLEISCHANTEIL ENTFÄLLT

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAAUSCHALE PRO PERSON

20 Personen

36,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

TYPISCH DEUTSCH

KALT

RÄUCHERFISCH KISTE

Lachsvariation / Sprotten / Bückling / Rollmops / Sahnemerrettich

MINI BOULETTEN

zweierlei Speewaldgurken / Bautzener Senf

KÄSEAUFWAHL

Weich & Schnittkäse / Trauben / Nüsse

KARTOFFEL- GURKENSALAT

Essig- Öl / Petersilie

BAYRISCHER KRAUTSALAT

marinierter Weißkohl / typisch abgeschmeckt

SCHWÄBISCHE MINI BREZEL

Butter

WARM

BERLINER CURRYWURST

Homemade Currysauce

ZARTER SCHWEINSBRATEN

eigene Sauce / Schlachtekraut / Kartoffelpüree

GEMÜSE- KARTOFFELPFANNE

u.a. Champignons / Lauch / frische Kräuter / Knoblauch

DESSERT

SCHOKOLADENPUDDING

Vanillesauce / Knusperperlen

GEBACKENE LOLLIS

Buttermilch Bällchen / gespießt

MINDESTBESTELLUNG

15 Personen

PREIS PRO PERSON

43,90 €

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

MEDITERRAN

KALT

ALBONDIGAS A, C, L, M, O

auf würziger Tomatensauce / Röstzwiebeln

PROVENCIALISCHES GEMÜSE G, H

gebraten & eingelegt in Knoblauch Olivenöl /
mit & ohne Frischkäsefüllung / Babymozzarella

MELONE-FETA SALAT G

Wassermelone / Fetakäse / Basilikum / Zitronenpfeffer

PASTASALAT A, C

Mezze Penne / buntes Gemüse / frisches Kräuterpesto

BROTKORB A, G, O

Tomatenbutter / Oliventapenade

WARM

GEFLÜGEL SALTIMBOCCA

Gebratene Hähnchenbrust / Geflügelschinken / Salbei / Jus

PFANNENGYROS G

aus der Schweineschulter / Zwiebeln / leichtes Tzatziki

BEILAGEN A, C, G

Saisonaes, buntes Gemüse / Reis / Gnocchi

RICOTTA-SPINAT-KNÖDEL A, C, G

Rahmchampignons / Petersilie

DESSERT

TIRAMISU A, G

Mascarpone-Eicrème / Löffelbisquit / Kaffee / Amaretto / Kakao

MINDESTBESTELLUNG

20 Personen

PREIS PRO PERSON

44,90 €

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

ASIA

KALT

HÄHNCHENSPIEßE A, E, F, H

Teriyakilack / Erdnußflip Crunch

MINI REIS BURGER A, F, L, N

Duftreis / Chickencurry / schwarzer Sesam

GLASNUDELSALAT A, F, N

Edamame / buntes Gemüse / Sojasauce / Sesam

GARNELENSALAT A, B, F, H

Bambusstreifen / Ananas / Cashewkerne

BROTKORB & KRUPUK A, B, G, O

Butter / Currydip

WARM

SAUER-SCHARF SUPPE

Hähnchenreis / Reisessig / Chili

RINDFLEISCH CHOP SUEY A, F

Rinderstreifen / knackiges Wokgemüse / Pilze / Hoisin Sauce

GEMÜSECURRY A, F

buntes Gemüse / Kichererbsen / Kokosmilch / Mangopürée

BEILAGEN A, C, F

Red Dragon Jasminreis / Gebratene Eiernudeln mit Gemüse

DESSERT

EXOTISCHER FRUCHTSALAT A, G

Mangopulp / Kokoscreme / Chiasamen

NUSS MOUSSE A, C, E, G, H

auf Litschi-Milchreis / Knusperperlen

MINDESTBESTELLUNG

20 Personen

PREIS PRO PERSON

45,90 €

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

BBQ STYLE 1

PULLED PORK

vom Nacken, in hausgemachter BBQ Sauce

SPICY LEMON CHICKEN

Gegrillte Brust & Keule (ohne Knochen) / chillt im eigenen Sud

CHILI SIN & CON CARNE

veganes Chili / Cumin / Tortillachips
(separat: gegrillte Rinderhüftstreifen)

GRILLKÄSE

aus Mozzarella / Emmentaler & Frischkäse

BEILAGEN

BUNTES PFANNENGEMÜSE

junger Knoblauch / Kräuter

KARTOFFEL WEDGES

Rosmarin / Kräuterdip

TOMATENSALAT

Frühlingslauch / Essig & Öl

COLESLAW

Amerikanischer Krautsalat

TABOULEH

frischer Petersiliensalat

BACKFRISCHES BAGUETTE

Kräuter & Tomatenbutter

DESSERT

BLUE BERRY CHEESE CAKE

im Glas / Schokolade / Blaubeerpürée

HAUSGEMACHTE DIPS: MANGO-CURRY DIP, TOMATEN SALSA, BBQ SAUCE

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

15 Personen

42,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

BBQ STYLE 2

BIER STEAKS

vom Schweinsnack, Senf- Biermarinade / Zwiebeln

PAPRIKA CHICKEN

Hähnchenbrust- Spieße auf Paprika- Maisgemüse

CHILI SIN & CON CARNE

veganes Chili / Cumin / Tortillachips
(separat: gegrillte Rinderhüftstreifen)

FETA SPIESSE

Zucchini / Kirschtomate

BEILAGEN

BUNTES PFANNENGEMÜSE

junger Knoblauch / Kräuter

KARTOFFEL GRATIN

Sahne / Käse

KARTOFFEL- GURKENSALAT

Senf / Essig & Öl

GRIECHISCHER BAUERSALAT

Tomate / Gurke / Paprika / Oliven

KAROTTENSALAT

Apfel / Honig

BACKFRISCHES BAGUETTE

Kräuter & Tomatenbutter

DESSERT

NOUGAT PANNA COTTA

im Glas / Himbeerpürée / schokolierte Knusperperlen

HAUSGEMACHTE DIPS: MANGO-CURRY DIP, TOMATEN SALSA, BBQ SAUCE

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

15 Personen

42,90 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.

Daniel Thiel Gastronomie & Catering

BURGER STYLE

WÄHLE DEINE HAUPTZUTAT

PULLED PORK ^L

vom Nacken, in hausgemachter BBQ Sauce

PULLED CHICKEN ^L

in hausgemachter BBQ Sauce

GREEN MOUNTAIN BURGER PATTI ^A

100 % Pflanzlich aus grünem Gemüse & Haferflocken

VEGI-UMAMI MASTER BURGER 200G ^A

100% Pflanzlich, Pilz trifft Tomate
gegrillte Pilze, getrocknete Tomate & Haferflocken

1 BURGER PRO PERSON, ZUSATZBESTELLUNG MÖGLICH

BAU DIR DEINEN BURGER

FRISCHES WEIZEN-BURGERBRÖTCHEN ^A

Knackiger Salat | Rote Zwiebel | Jalapenos | Gewürzgurke |
Cheddar | Bacon | Tomaten | Röstzwiebeln | Coleslaw ^{A, G}

BEILAGE

KARTOFFELECKEN

mit Kräuterdip

^{L, G}

^L

HAUSGEMACHTE SAUCEN: SIGNATURE HOMEMADE BURGER SAUCE | BBQ SAUCE

MINDESTBESTELLUNG

PREIS PRO PERSON

GESCHIRRPAUSCHALE PRO PERSON

15 Personen

19,50 €

8,00 €

zzgl. 110,00 € Lieferpauschale, Preise inkl. 19 % MwSt.



FINE DRINKS & FOOD

FOOD & WINE CATERING

X

Schön & Gut
Schifffahrten

MENÜ-BEISPIELE

VEGETARISCH/VEGAN	12
BERLINER BUFFET	13
FINGERFOOD	14
BBQ-BUFFET	15
BUSINESS-BUFFET	16
MENÜ LACHS	17
AUSTERN & CHAMPAGNER	18

FINE DRINKS & FOOD

VEGETARISCH/VEGAN

GAZPACHO

kalte Tomaten-Gemüsesuppe

WILDRÄUTER-BLATTSALAT

mit Orangen-Senf-Dressing, optional: Feta oder Tofu

SHAKSHUKA

Paprika, Tomaten, Zwiebeln geschmort, mit Bio-Ei

BLUMENKOHL UND BROKKOLI GEBACKEN

mit Curry-Sauce, Kürbis-Falafel

OBST/KÄSE-VARIATION

frisches Obst der Saison, 3 Käsesorten,
Baguette und Ciabatta

CHIA-PUDDING MANGO-PÜREE

im Glas

MINDESTBESTELLUNG

10 Personen

PREIS PRO PERSON

48,00 €

Inklusive Geschirr, Aufbau und Lieferung im Stadtgebiet Berlin

FINE DRINKS & FOOD
BERLINER

SCHMALZBEMME

mit Apfel, Zwiebel, Majoran und Gewürzgurke

GRÜNE BOHNENSUPPE

GURKENSALAT

mit Dill

BERLINER CURRYWURST

mit Brötchen, One Pott

BOULETTE

mit Omas Kartoffelsalat

ROTE GRÜTZE

mit Vanillesoße

SCHWEINEÖHRCHEN/MINI-PFANNKUCHEN

MINDESTBESTELLUNG

10 Personen

PREIS PRO PERSON

39,90 €

Inklusive Geschirr, Aufbau und Lieferung im Stadtgebiet Berlin

FINE DRINKS & FOOD

FINGERFOOD BUFFET

KICHERERBSEN-KORIANDER-SALAT

mit Kirschtomaten, Gurke und Soja-Sesam-Öl, serviert im Glas

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS

mit Basilikum-Pesto und Balsamico

THYMIAN HACKFLEISCHBÄLLCHEN

gebraten

SATÉ-HÄHNCHENSPIESS

gebraten

HONIGMELONE MIT SERRANO**FALAFEL**

mit Minz-Joghurt und Paprika-Hummus

KARTOFFELRÖSTI

mit Merrettichcreme und geräuchertem Lachs oder Frischkäse und Avocado

KÄSEVARIATION

5 Sorten Käse, serviert mit Feigensenf, Baguette und Ciabatta

FRISCHE FRÜCHTE

saisonale Früchte im Glas

MINDESTBESTELLUNG

10 Personen

PREIS PRO PERSON

39,00 €

Inklusive Geschirr, Aufbau und Lieferung im Stadtgebiet Berlin

FINE DRINKS & FOOD

BBQ-BUFFET

CAESAR SALAD

Römer-Salat mit Kirschtomaten, Parmesan und Croûtons, Caesar-Dressing

GEGRILLTE MAISKOLBEN

mit Kräuterbutter und Meersalz

HALLOUMI-GRILLKÄSE

COLESLAW CLASSIC

ONE POT MAC AND CHEES

Maccheroni mit Cheddar

CHILI CON CARNE

vom Rind mit Kidneybohnen und Mais

BBQ-CHICKEN WINGS

BBQ-SPARE RIBS

CHORIZZO, MERGUEZ UND GRILLER

CHEESECAKE-TARTELETTES

mit Waldbeeren

dazu: BBQ-Sauce, Chili-Mayo, Tomaten-Ketchup, Senf, Knoblauch-Sauce, Kräuterbutter
Baguette und Ciabatta

MINDESTBESTELLUNG

10 Personen

PREIS PRO PERSON

55,00 €

Inklusive Geschirr, Aufbau und Lieferung im Stadtgebiet Berlin

FINE DRINKS & FOOD

BUSINESS-BUFFET

RUCOLA-KIRSCHTOMATEN-SALAT

mit Balsamico-Feigen-Dressing

BELUGALINSEN-SALAT

mit Paprika, Tomate, Lauchzwiebeln

SATÉ-HÄHNCHENSPIESS

WALDPILZ-KRÄUTERPFANNE

mit Rosmarin-Ofenkartoffeln

BŒUF STROGANOFF

Rinderfiletspitzen mit Gurke, Champignons und Schalotten
dazu Gemüse Reis

GRIECHISCHER JOGHURT

mit frischen Früchten

MINDESTBESTELLUNG

20 Personen

PREIS PRO PERSON

49,50 €

Inklusive Geschirr, Aufbau und Lieferung im Stadtgebiet Berlin

FINE DRINKS & FOOD
MENÜ LACHS

KALTE JOGHURT-GURKEN-SUPPE

CAESAR SALAD

mit gegrilltem Hähnchenspieß

GEBRATENES LACHSFILET

mit Fenchel-Zucchini-Gemüse dazu Süßkartoffelstampf

KÄSE VARIATION

5 Sorten, Feigensenf, Baguette und Ciabatta

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Bourbon-Vanille

MINDESTBESTELLUNG

10 Personen

PREIS PRO PERSON

68,50 €

Inklusive Geschirr, Aufbau und Lieferung im Stadtgebiet Berlin

FINE DRINKS & FOOD

AUSTERN & CHAMPAGNER

AUSTERN

8 Stück pro Person,
3 verschiedene Sorten (je nach Verfügbarkeit)
... zum Beträufeln:
frische Zitrone, frische Limette, Tabasco, Worcestershire-Sauce, Wodka
Vinaigrette:
Himbeere und Klassisch
Beilagen:
Vollkornbaguette, Frischkäse und Pumpernickel

CHAMPAGNER

Champagner Brut / Champagner Rosé
1/2 Flasche pro Person (ca. 3,5 Gläser à 0,1 l)

MINDESTBESTELLUNG

10 Personen

PREIS PRO PERSON

99,00 €

Der Preis kann je nach Angebot, Verfügbarkeit und Saison variieren.
Inklusive Gläser, Geschirr, Kühlung und Eis, Servicepersonal (max. 3 Stunden)

DIE 14 ALLERGENE



FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



FÜR KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



FÜR EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Farschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diättricks, Kaffee, weisse



FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



FÜR NÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



FÜR SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



FÜR SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



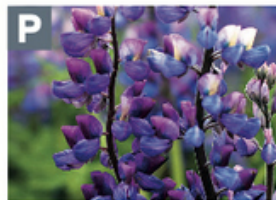
FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



FÜR SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



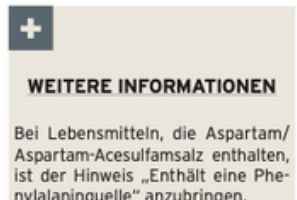
FÜR LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



WEITERE INFORMATIONEN

Bei Lebensmitteln, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, ist der Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.

Bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen.

**“LASSEN SIE
UNS IHR EVENT
PLANEN – MIT
LEIDENSCHAFT,
KREATIVITÄT
UND LIEBE ZUM
DETAIL.”**