

Kreative Catering

Konzepte für

Ihre Veranstaltungen

von morgen

aveata®


BERLIN HAMBURG KÖLN DÜSSELDORF MÜNCHEN FRANKFURT

Inhaltsverzeichnis

KLEINE FINGERFOODKOMPOSITIONEN.....	1
"Apéro"	1
"Amuse Grande"	2
"Grand Opening"	3
"Petit Furore"	4
"Stars und Sternchen"	5
"Culinarium"	7
KALT-WARME FINGER- UND GABELFOOD-KOMPOSITIONEN.....	8
"Bodenständig"	8
"Gaumenfreuden"	10
KALT- WARME GABELFOODKOMPOSITIONEN.....	12
"Tapas del Mundo"	12
FEUER UND FLAMME FÜR IHR GRILLCATERING.....	13
GRILLBUFFETS	14
"Genussreich"	14
"Einfach originell"	15
"Feuer und Flamme"	18
GETRÄNKE	20
UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN	21
UNSERE BUFFETVARIANTEN.....	25
IMPRESSIONEN.....	26
REFERENZEN	27
IMPRESSUM.....	28

Liebe kulinarische Freunde,

erst durch eine persönliche Beratung wird aus dem bestmöglichen Speisen- und Getränkeangebot für Ihre Veranstaltung ein ausgereiftes Eventkonzept. Dennoch wollen wir es nicht versäumen, Sie mit diesem Booklet auf einen kleinen Spaziergang durch unsere gastronomische Welt zu entführen und Ihnen mit unseren Ideen Appetit auf Ihre nächste Veranstaltung zu machen.

Der erste Eindruck zählt! Sie empfangen Ihre Gäste mit einem warmen Lächeln und unsere charmanten Servicekräfte begleiten Sie kulinarisch bei diesem wichtigen Moment mit einer Auswahl unserer exklusiven Finger- und Gabelfood-Kreationen und schaffen somit die Basis für eine unvergessliche Veranstaltung.

Anlassbezogen haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten verschiedene Speisenmodule harmonisch aufeinander abgestimmt.

Alle dargestellten Preise beinhalten Speisen, Geschirr und Besteck soweit dies für das Buffet erforderlich ist. Für einen Teil der angebotenen Buffets benötigen Sie auf Grund einer sehr hohen Geschirr- und Besteckanzahl unterstützende Servicekräfte. Diese garantieren eine immer aufgeräumte Buffet- und Veranstaltungsfläche sowie eine entspannte Zeit für den Gastgeber.

Folgen Sie unseren Empfehlungen auf den kommenden Seiten oder lassen Sie sich durch unsere Catering Berater Ihr individuelles Angebot erstellen. Bitte beachten Sie, dass wir die Teilchen erst ab 15 Stück pro Sorte produzieren.

Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung kulinarisch zu begleiten.

Mit köstlichen Grüßen

Torsten Machold

Leiter Event Catering



KLEINE FINGERFOODKOMPOSITIONEN

"Apéro"

Im Flying Service reichen wir Ihnen verschiedene exklusive Fingerfoodteilchen.

Filigranes Fingerfood auf weißem Porzellan

- Reblochon auf kleinem Pumpernickel mit Feigensenf und karamelierten Walnusssplintern
- Roquefortcrème-Pastetchen mit Williamsbirne und Orangen-Nusspesto
- Streifen vom geräucherten Tafelspitz mit Bärlauchfrischkäse in kleinem Pfannkuchenröllchen
- Mousse vom geräucherten Forellenfilet auf gebackenem Kartoffelchip
- Kleiner Windbeutel gefüllt mit Dijonsenf-Kressecrème und skandinavischem Räucherlachs

Menü "Apéro" ab 30 Personen pro Gast ab 6,05 €

Wir rechnen 3 Teilchen pro Gast



"Amuse Grande"

Auf einem Buffet oder im Flying Service reichen wir Ihnen exklusives Fingerfood.

Filigranes Fingerfood auf weißem Porzellan

- Pikante Crème vom Schafskäse mit frischem Majoran auf glasierten Honig-Karotten
- Röllchen von der Rinderbrust mit Streifen vom gedämpften Wurzelgemüse in Apfel-Meerrettichcrème
- Saltimboccaröllchen vom Schwarzfederhuhn mit Leccino-Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
- Crespelle-Röllchen mit Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola
- Tacchina Tonnato - kleines Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit pikanter Thunfischcrème und Kapernapfel
- Gepfeffertes Ziegenfrischkäse mit einem Sanddorngelee und getrockneten Preiselbeeren auf einem Blätterteiglöffelchen

Menü "Amuse Grande" ab 30 Personen pro Gast ab 8,30 €

Wir rechnen 4 Teilchen pro Gast



MITTLERE FINGER- UND GABELFOOD-KOMPOSITIONEN

"Grand Opening"

Von einem Buffet oder im Flying Service reichen wir Ihnen feinste Fingerfoodspezialitäten.

Angerichtet in kleinen Gläschen

- Pulposalat mit gerösteten Kartoffeln, Chorizo und Bohnen
- Tomaten-Brotsalat auf Büffelmozzarella mit einer Petersilien-Avocadocrème, mariniert mit altem Balsamico

Filigranes Fingerfood auf weißem Porzellan

- Kleiner Windbeutel gefüllt mit Chorizo-Auberginencrème und geriebenem Parmesan
- Pikanter Ziegenfrischkäse mit Orangenblütenhonig und Tellicherry-Pfeffer auf frischer Feige
- Tacchina Tonnato - kleines Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit pikanter Thunfischcrème und Kapernapfel
- Pikante Crème vom Schafskäse mit frischem Majoran auf glasierten Honig-Karotten
- Mousse vom geräucherten Forellenfilet auf gebackenem Kartoffelchip

Dessertkompositionen

- Tiramisu von der Williamsbirne auf luftigem Amaretto-Biskuit
- Mandelgrießflammerie mit Rotweinzwetschgen, aromatisiert mit Rosmarin

Menü "Grand Opening" ab 20 Personen pro Gast ab 15,05 €

Wir rechnen 5 Teile pro Gast

"Petit Furore"

Von einem Buffet oder im Flying Service reichen wir Ihnen exklusive Finger- und Gabelfoodspezialitäten. Optional bieten wir Ihnen zusätzlich einen aromatischen Shake.

Herzhaftes in kleinen Gläschen

- Kalter Milchshake vom Sellerie mit gebackenen Schinkenchips (zzgl. 3,50 €)
- Aprikosen-Artischockensalat auf Rucola mit Fetakäse und geröstetem Sesam

Filigranes Fingerfood auf weißem Porzellan

- Pikanter Ziegenfrischkäse mit Orangenblütenhonig und Tellicherry-Pfeffer auf frischer Feige
- Cube vom griechischen Fetakäse mit geröstetem Fenchelsamen, pikanter Apfel-Chilisalsa im Mini-Artischockenboden
- Kleiner Windbeutel gefüllt mit Dijonsenf-Kressecreme und skandinavischem Räucherlachs
- Roquefortcrème-Pastetchen mit Williamsbirne und Orangen-Nusspesto

Dessert

- Crème Brûlée

Menü "Petit Furore" ab 25 Personen 6 Teile pro Gast ab 15,20 €

Menü "Petit Furore" ab 25 Personen 7 Teile pro Gast ab 18,75 €



GROÙE FINGER- UND GABELFOODKOMPOSITIONEN

"Stars und Sternchen"

Von einem Buffet oder im Flying Service reichen wir Ihnen feinste Finger- und Gabelfoodspezialitäten.

Herzhafter Shake im Whisky Tumbler

- Kalter Milchshake vom Sellerie mit gebackenen Schinkenchips

Salat im kleinen Weckgläschen

- Aprikosen-Artischockensalat auf Rucola mit Fetakäse und geröstetem Sesam
- Pulposalat mit gerösteten Kartoffeln, Chorizo und Bohnen

Filigranes Fingerfood auf weiÙem Porzellan

- Kleiner Windbeutel gefüllt mit Dijonsenf-Kressecrème und skandinavischem Räucherlachs
- Saltimboccaröllchen vom Schwarzfederhuhn mit Leccino-Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
- Cube vom griechischen Fetakäse mit geröstetem Fenchelsamen, pikanter Aprikosen-Tomaten-Chilisalsa im Mini-Artischockenboden
- Gepfeffertes Ziegenfrischkäse mit einem Sanddorngelee und getrockneten Preiselbeeren auf einem Blätterteiglöffelchen

Gabelfood angerichtet in kleinen Shooterglaschen

- Leicht gelierte Teriyaki-Entenbrust mit gedünsteten Zuckererbsen und einer Curry-Dattelereme
- Zucchinikaviar mit Parmesancreme und schwarzen Oliven

Dessertselektionen oder Käse

- Panna Cotta vom Blauschimmelkäse mit karamellisiertem Pumpernickelcrumble
- Schokoladen-Soufflé auf einem Mousse von der schwarzen Johannisbeere mit Pistazien garniert

Menü "Stars und Sternchen" ab 25 Personen 9 Teile pro Gast ab 23,10 €

"Culinarium"

Von einem Buffet oder im Flying Service reichen wir Ihnen zahlreiche Finger- und Gabelfoodspezialitäten.

Herzhafte Suppe in Whisky Thumbler

- Süßkartoffel-Limettensuppe mit Kokosmilch und Grissini

Salat im kleinen Weckgläschen

- Aprikosen-Artischockensalat auf Rucola mit Fetakäse und geröstetem Sesam
- Pulposalat mit gerösteten Kartoffeln, Chorizo und Bohnen

Filigranes Fingerfood auf weißem Porzellan

- Tacchina Tonnato - kleines Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit pikanter Thunfischcrème und Kapernapfel
- Roquefortcrème-Pastetchen mit Williamsbirne und Orangen-Nusspesto
- Kleiner Windbeutel gefüllt mit Dijonsenf-Kressecrème und skandinavischem Räucherlachs
- Pikante Crème vom Schafskäse mit frischem Majoran auf glasierten Honig-Karotten



"Culinarium"

Gabelfood angerichtet in kleinen Shootergläschen

- Zucchinikaviar mit Parmesancreme und schwarzen Oliven

Dessertkompositionen

- Tiramisu von der Williamsbirne auf luftigem Amaretto-Biskuit
- Schokoladen-Soufflé auf einem Mousse von der schwarzen Johannisbeere mit Pistazien garniert

Menü "Culinarium" ab 25 Personen pro Gast ab 28,45 €

Wir rechnen 9 Teile pro Gast



KALT-WARME FINGER- UND GABELFOOD-KOMPOSITIONEN

"Bodenständig"

Von einem Buffet oder im Flying Service reichen wir Ihnen eine Selektion an bodenständigen Finger- und Gabelfoodspezialitäten sowie einer kleinen Dessertauswahl. Optional offerieren wir Ihnen einen aromatischen Shake.

Vorspeisen in kleinen Gläsern

- Kalter Milchshake vom Sellerie mit gebackenen Schinkenchips (zzgl. 3,50 €)
- Tomaten-Brotsalat auf Büffelmozzarella mit einer Petersilien-Avocadocrème, mariniert mit altem Balsamico

Filigranes Fingerfood auf weißem Porzellan

- Gepfeffertes Ziegenfrischkäse mit einem Sanddorngelee und getrockneten Preiselbeeren auf einem Blätterteiglöffelchen
- Pikante Crème vom Schafskäse mit frischem Majoran auf glasierten Honig-Karotten
- Streifen vom geräucherten Tafelspitz mit Bärlauchfrischkäse in kleinem Pfannkuchenröllchen
- Röllchen von der Rinderbrust mit Streifen vom gedämpften Wurzelgemüse in Apfel- Meerrettichcrème
- Mousse vom geräucherten Forellenfilet auf gebackenem Kartoffelchip



"Bodenständig"

Warmes Gabelfood von unseren Köchen serviert

- Currywurst mit Zwiebeln, Apfelchips und Spinat-Sesamgitter in verschiedenen Schärfen. Dazu reichen wir ein frisches Brötchen.

Dessertkompositionen

- Mandelgrießflammerie mit Rotweinzwetschgen, aromatisiert mit Rosmarin
- Tartelett vom karamellisierten Babyapfel auf einem Vanilleschaum

Menü "Bodenständig" ab 25 Personen 6 Teile ab 19,00 € pro Gast

Menü „Bodenständig“ 7 Teile ab 22,95 €



"Gaumenfreuden"

Von einem Buffet oder im Flying Service reichen wir Ihnen eine üppige Auswahl an Salaten, Fingerfood im Gläschen, warmen kleinen Hauptgerichten sowie Dessertvariationen.

Vorspeisen

- Aprikosen-Artischockensalat auf Rucola mit Fetakäse und geröstetem Sesam
- Pulposalat mit gerösteten Kartoffeln, Chorizo und Bohnen

Filigranes Fingerfood auf weißem Porzellan

- Tacchina Tonnato - kleines Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit pikanter Thunfischcrème und Kapernapfel
- Saltimboccaröllchen vom Schwarzfederhuhn mit Leccino-Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
- Reblochon auf kleinem Pumpernickel mit Feigensenf und karamelierten Walnussplittern
- Kleiner Windbeutel gefüllt mit Dijonsenf-Kressecreme und skandinavischem Räucherlachs
- Pikante Crème vom Schafskäse mit frischem Majoran auf glasierten Honig-Karotten
- Roquefortcrème-Pastetchen mit Williamsbirne und Orangen-Nusspesto



"Gaumenfreuden"

Warmes Gabelfood von unseren Köchen serviert

- Kleine Spieße von gefüllten Spinatravioli in einer Orangen-Tomatensauce und einer Parmesanhippe
- In Burgunderjus geschmortes Ochsenbäckchen mit Sellerie-Kartoffelschaum und Pfifferlingen garniert mit frittiertes Petersilie
- Tandoori-Wildlachsfilet auf einem Jasminreis mit frischem Wokgemüse und Zitronengras-Essenz

Dessertkompositionen

- Crème Brûlée
- Tartelett vom karamellisierten Babyapfel auf einem Vanilleschaum

Menü "Gaumenfreuden" ab 25 Personen 8 Teile pro Gast ab 34,35 €

Menü „Gaumenfreuden“ 9 Teile pro Gast ab 39,30 €



KALT- WARMER GABELFOODKOMPOSITIONEN

"Tapas del Mundo"

Von einem Buffet oder im Flying Service reichen wir verschiedene Salate, Gabelfood, kleine warme Gerichte sowie Dessertvariationen.

Herzhafte Suppe in Whisky Thumbler

- Süßkartoffel-Limettensuppe mit Kokosmilch und Grissini

Salat im kleinen Weckgläschen

- Gebackene Garnele auf Glasnudelsalat mit Mango-Passionsfrucht und Cashewkernen
- Aprikosen-Artischockensalat auf Rucola mit Fetakäse und geröstetem Sesam
- Pulposalat mit gerösteten Kartoffeln, Chorizo und Bohnen

Warmes Gabelfood von unseren Köchen serviert

- Kleine Spieße von gefüllten Spinatravioli in einer Orangen-Tomatensauce und einer Parmesanhippe
- Mediterraner Halloumi-Gemüsespieß mit Aubergine und Zucchini mit Polenta und einer Paprika-Olivensalsa
- Tandoori-Wildlachfilet auf einem Jasminreis mit frischem Wokgemüse und Zitronengras-Essenz

Dessertkompositionen

- Tiramisu von der Williamsbirne auf luftigem Amaretto-Biskuit
- Schokoladen-Soufflé auf einem Mousse von der schwarzen Johannisbeere mit Pistazien garniert
- Crème Brûlée

Menü "Tapas del Mundo" ab 30 Personen pro Gast ab 41,85 €

Wir rechnen 7 Teile pro Gast

FEUER UND FLAMME FÜR IHR GRILLCATERING

Was gibt es Schöneres als das sommerliche Zusammensein bei bestem Wetter vor einem lodernden Grill! Sie empfangen Ihre Gäste und unsere lächelnden Servicekräfte servieren Ihnen in diesem wichtigen Moment einen kühlen Cocktail und schaffen somit die Basis für eine unvergessliche Veranstaltung. Starten Sie heute Ihre Vorbereitungen für ein unvergessliches Sommerevent. Ob Grillcatering in einer Top Location am Wasser oder BBQ bei Ihnen auf dem Firmengelände, nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung aus über 100 Sommerfesten.

Aber nicht nur im Sommer grillen wir für Sie! Wir planen Ihre Grillevents zu jeder Jahreszeit.

Bei klirrender Kälte und knirschendem Schnee ein prasselndes Feuer und alle stehen warm eingepackt rund herum, oder man sitzt in einem beheiztem Zelt. Dies weckt bei uns Menschen einen Urinstinkt. Warum nicht auch zur kalten Jahreszeit den Duft vom rauchenden Grill in Kombination mit Apfelpunsch oder aromatischem Glühwein mit Orangenscheiben genießen? Wie wäre es mit würzigen und saftigen Steaks mit einer feurigen Harissa oder einem Bratapfel mit Marzipan vom Grill?



GRILLBUFFETS

"Genussreich"

Unsere Grillmeister bereiten Ihnen eine Selektion verschiedener Grillgerichte zu. Verschiedene Beilagen, herzhafte Salate und eine kleine Dessertselektion runden das Grillbuffet ab.

Knackige Salate vom Buffet

- Bunter Salat aus Endivien- und Friséesalat, Radicchio und Salate der Saison mit Paprika, Kirschtomaten, Gurke und italienischem Dressing in der 2,5 L Schale
- Caprese Salat aus Baby-Mozzarella, Cherrytomate, schwarzen Oliven, Rucola und Pesto alla genovese in der 2,5 L Schale
- Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill in der 2,5 L Schale
- Nudelsalat Toskana aus Penne Rigate mit Parmesan, gegrillter Paprika und Rucola in der 2,5 L Schale
- Salat aus Grenaillekartoffeln, Chips vom gebackenen Landschinken, gegrillte Champignons und Lauchdressing in der 2,5 L Schale



"Genussreich"

Von unseren Grillmeistern frisch zubereitet

- Original Thüringer Rostbratwurst
- THÜRINGER ROSTBRÄTEL - mit Senf, Bier und Zwiebeln mariniertes Schweinesteak
- Boulette nach Hausfrauenart aus Rinder- und Schweinefleisch
- Mit einer indischen Tandooripaste marinierter Hähnchenspieß
- In der Folie gegrillter Fetakäse mit Tomaten und verschiedenen Kräutern

Als Grillbeilagen offerieren wir Ihnen

- Schale mit buntem Grillgemüse in Kräuterbutter und einem Sauerrahm-Dip
- Grillschale mit kleinen Rosmarin-Backkartoffeln und einem Sauerrahm-Dip
- Brotkorb mit Oliven-Ciabatta, Kaiserbrötchen, Malzkornbrötchen, Finnenbaguette und franz. Baguette
- Mix aus vier verschiedenen Grillsaucen mit BBQ, Ketchup, Senf und Remoulade

Zum Abschluss unsere leckeren Dessertselektionen...

- Schokoladen-Ingwermousse
- Mascarponecrème mit Aprikose
- Joghurtschaum mit Erdbeerragout

Grillbuffet "Einfach genussreich" ab 25,00 € pro Gast

inkl. Geschirr & Equipment zzgl. Personal

"Einfach originell"

Unsere Grillmeister bereiten Ihnen eine Selektion unterschiedlicher Grillgerichte zu. Verschiedene Beilagen, leckere Burger herzhaft Salate und eine kleine Dessertselektion runden das Grillbuffet ab.

Kleine Vorspeisen und Salate in Gläsern

- Currychicken-Wildreissalat
- Capresesalat
- Toskana Nudelsalat
- Grenaille Kartoffelsalat
- Antipasti-Gartensalat

Verschiedene Sorten

- Spieß Burger mit Falafel, Gurke und Minze im Fladenbrot
- Spieß Burger mit Leberkäse, Gewürzgurke, Salat und süßem Senf im Laugenkonfekt
- Spieß Burger mit Lachs, Seegrassalat und Kaiserschote im marinierten Tofu
- Spieß Burger mit Chicken, Lollo Rosso und Tomatensugo im Polenta Burger
- Spieß Burger mit Pastrami, Lollo Rosso, Ei und Perlwiebel im Laugenkonfekt
- Spieß Burger mit Steinbeißer-Saltimbocca, Rucola, Pesto und Paprika im Focacciaburger

Von unseren Grillmeistern frisch zubereitet

- Mit rauchiger BBQ-Sauce mariniertes Striploin Steak vom Texas Beef
- Original Thüringer Rostbratwurst
- Mit einer indischen Tandooripaste marinierter Hähnchenspieß
- Im Buchenspan gegrilltes BBQ-Wildlachsfilet mit Lorbeerblättern und Limetten
- Gebackene Folienkartoffel mit pikantem Kräuterquark

"Einfach originell"

Dazu reichen wir Ihnen

- Schale mit buntem Grillgemüse in Kräuterbutter und einem Sauerrahm-Dip
- Grillschale mit kleinen Rosmarin-Backkartoffeln und einem Sauerrahm-Dip
- Brotkorb mit Oliven-Ciabatta, Kaiserbrötchen, Malzkornbrötchen, Finnenbaguette und franz. Baguette
- Mix aus vier verschiedenen Grillsaucen mit BBQ, Ketchup, Senf und Remoulade
Kräuterbutter im Partyglas

Zum Abschluss unsere kleinen Dessertselektionen

- Schokoladen-Ingwermousse
- Mascarponecrème mit Aprikose
- Joghurtschaum mit Erdbeerragout

Grillbuffet "Einfach originell" ab 31,00 € pro Gast

Preis inkl. Geschirr, Equipment zzgl. Personal



"Feuer und Flamme"

Bei diesem exklusiven Grillbuffet servieren Ihnen unsere Grillmeister eine große Auswahl verschiedener Grillgerichte, mit Beilagen angerichtet auf rustikalem Palmblattgeschirr. Wir rechnen 2,5 Hauptgänge pro Person.

Originelle und erfrischende Vorspeisensalate...

- Aprikosen-Artischockensalat mit Fetakäse und Rucola garniert in der 2,5 L Schale
- Glasnudelsalat mit Mango-Passionsfrucht, Cashewkernen und frischem Koriander in der 2,5 L Schale
- Bunter Salat aus Endivien- und Friséesalat, Radicchio und Salate der Saison mit Paprika, Kirschtomaten, Gurke und italienischem Dressing in der 2,5 L Schale
- Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill in der 2,5 L Schale
- Caprese Salat aus Baby-Mozzarella, Cherrytomate, schwarzen Oliven, Rucola und Pesto alla genovese in der 2,5 L Schale



"Feuer und Flamme"

Vom heißen Grill servieren wir Ihnen

- Mit rauchiger BBQ-Sauce mariniertes Striploin Steak vom Texas Beef (ca. 160 g/Stück)
- Im Buchenspan gegrilltes BBQ-Wildlachfilet mit Lorbeerblättern und Limetten (ca. 130 g/Stück)
- Mit Knoblauch-Rosmarinöl marinierter Spieß von Tiefseegarnelen, gewürzt mit Fleur de Sel
- Mit einer indischen Tandooripaste marinierter Hähnchenspieß (ca. 130 g/Stück)
- In der Folie gegrillter Fetakäse mit Tomaten und verschiedenen Kräutern

...aus dem Chafing Dish

- Grillschale mit kleinen Rosmarin-Backkartoffeln und einem Sauerrahm-Dip

Frisch aus unserer Backstube

- Großer rustikaler Brotkorb mit verschiedenen frischen Broten und kleinen Brötchen für ca. 50 Personen

Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips, Öle und Aufstriche

- Kräuterbutter im Partyglas
- Klassische BBQ-Sauce mit rauchigem Geschmack im Partyglas
- Pikante Remoulade im Partyglas
- Fetakäsecrème mit Gemüse im Glas

Den Abschluss bilden unsere traumhaften Desserts...

- Crème Brûlée
- Schokoladen-Soufflé auf einem Mousse von der schwarzen Johannisbeere mit Pistazien garniert

Grillbuffet "Feuer und Flamme" ab 42,50 € pro Person

Preis inkl. Grillequipment zzgl. Personal

GETRÄNKE

Sie haben einen speziellen Getränkewunsch?

Wir erfüllen Ihnen diesen Wunsch - und alle anderen selbstverständlich auch!

In unseren übersichtlichen Getränke-Pauschalen bieten wir Ihnen nicht nur die bekannten Standards, sondern auch eine wohl abgestimmte Auswahl von Longdrinks und Cocktails. Mit unseren Pauschalen gehen Sie auf Nummer sicher. Wir stellen Ihnen für den gewünschten Zeitrahmen eine nicht limitierte Menge an Getränken bereit.

Gerne liefern wir Ihnen auch alle gut temperierten Getränke auf Kommissionsbasis für Ihre Veranstaltung. Über den sinnvollen Entscheid, welches Angebot für Sie das Beste ist, beraten wir Sie gerne.

Sie haben Zeit genug, um sich selbst um den Getränkeeinkauf zu kümmern? Auch das ist für uns kein Problem. Gerne stellen wir Ihnen Gläser, Kühlmöglichkeiten und sonstiges Barequipment zur Verfügung.

ZWEI WORTE :



EIN DRINK!

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

"Classic"

Von unserer Bar oder einem Getränkebuffet reichen wir gut gekühlte alkoholische und alkoholfreie Getränke.

Italienisches Premium Wasser

- San Pellegrino - Mineralwasser aus der Lombardei
- Acqua Panna - stilles Mineralwasser aus der Toskana

Vitaminreiche Säfte mit 100% Fruchtgehalt

- Vaihinger Orangensaft
- Vaihinger Apfelsaft

Die Klassiker unter den Softdrinks

- Coca Cola
- Fanta
- Sprite

Von besten deutschen Weinlagen

- PFANDTURM DR. KOEHLER Cabernet-Merlot aus Rheinhessen
- RINGS Riesling aus der Pfalz

Deutsches Pils gebraut nach dem Reinheitsgebot

- Regionales Bier vom Fass
- Beck's blue: Das alkoholfreie Bier mit vollem Geschmack

Getränkepauschale "Classic" 4 Stunden ab 50 Personen ab 19,20 € pro Gast

Preis inkl. Gläser und Equipment zzgl. Bar und Personal

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

"Premium"

Von unserer Bar oder einem Getränkebuffet reichen wir gut gekühlte alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie verschiedene Heißgetränke.

Ihre Gäste empfangen wir mit einem Glas Riesling Sekt

Italienisches Premium Wasser

- San Pellegrino - Mineralwasser aus der Lombardei
- Acqua Panna - stilles Mineralwasser aus der Toskana

Vitaminreiche Säfte mit 100% Fruchtgehalt

- Vaihinger Orangensaft und Vaihinger Apfelsaft

Die Klassiker unter den Softdrinks

- Coca Cola
- Fanta
- Sprite

Von besten deutschen Weinlagen

- PFANDTURM DR. KOEHLER Cabernet-Merlot aus Rheinhessen
- RINGS Riesling aus der Pfalz.

Deutsches Pils gebraut nach dem Reinheitsgebot

- Regionales Bier vom Fass
- Beck's blue: Das alkoholfreie Bier mit vollem Geschmack

Heißgetränke

- Verschiedene Tee in den Sorten Pfefferminze, Früchte und Rooibos
- Frisch gebrühter Bohnenkaffee aus Arababica Bohnen

Getränkepauschale "Premium" 4 Stunden ab 50 Personen ab 27,60 € pro Gast

Preis inkl. Gläser und Equipment zzgl. Bar und Personal

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

"Delight"

Von unserer Bar oder einem Getränkebuffet reichen wir gut gekühlte alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie verschiedene Heißgetränke. Außerdem mixen Ihnen unsere Barkeeper 3 Ihrer Lieblingscocktails oder Longdrinks.

Ihre Gäste empfangen wir mit einem Glas Riesling Sekt

Italienisches Premium Wasser

- San Pellegrino - Mineralwasser aus der Lombardei
- Acqua Panna - stilles Mineralwasser aus der Toskana

Vitaminreiche Säfte mit 100% Fruchtgehalt

- Vaihinger Orangensaft
- Vaihinger Apfelsaft

Die Klassiker unter den Softdrinks

- Coca Cola
- Fanta
- Sprite



„Delight“

Von besten deutschen Weinlagen

- PFANDTURM DR. KOEHLER Cabernet-Merlot aus Rheinhessen
- RINGS Riesling aus der Pfalz.

Deutsches Pils gebraut nach dem Reinheitsgebot

- 30 Liter Regionales Bier vom Fass
- Beck's blue: Das alkoholfreie Bier mit vollem Geschmack

Von unseren Barkeepern vor Ort zubereitet

- Cocktails und Longdrinks Ihrer Wahl

Heißgetränke

- Frisch gebrühter Bohnenkaffee aus gerösteten Arabica-Bohnen
- Verschiedene Tee in den Sorten Pfefferminze, Früchte und Rooibos

Getränkepauschale "Delight" 4 Stunden ab 100 Personen ab 31,50 € pro Gast

Preis inkl. Gläser und Equipment zzgl. Bar und Personal



UNSERE BUFFETVARIANTEN

Buffeteinheit "Black & White"

Exklusive Buffeteinheit mit weißen Etagern in Holzoptik auf einem schwarzen Buffet mit einer themenbezogenen Dekoration und Tischaufstellern mit Speisenbeschreibung, inklusive Aufbau und Abbau am folgenden Werktag.

Buffetfläche für ca. 15 Personen ab 51,95 €
30 Personen ab 103,90 €

Buffeteinheit "Neon Flash"

In Wunschfarbe beleuchtete Buffeteinheit mit weißen Etagern in Holzoptik, einer themenbezogenen Dekoration und Tischaufstellern mit Speisenbeschreibung, inklusive Aufbau und Abbau am folgenden Werktag.

Buffetfläche für ca. 15 Personen ab 96,95 €
30 Personen ab 189,90 €

Buffeteinheit "Comfort Class"

Nutzung vorhandener Buffetflächen vor Ort, Buffetaufbau mit weißen Stofftischdecken, Etagern in weißer Holzoptik, themenbezogener Buffetdekoration, Tischaufstellern mit Speisenbeschreibung, inklusive Aufbau und Abbau am folgenden Werktag.

Buffetfläche für ca. 15 Personen ab 27,95 €
30 Personen ab 55,90 €

Geliefert als „Buffet“ oder "Flying Buffet"

Alle Speisen und Getränke werden auf kleinen Platten im Flying Service von unseren Servicekräften serviert.

ab 36,95 € zzgl. Servicepersonal

IMPRESSIONEN

Empfang bei der Deutschen Gesellschaft für Auswärtige Politik Berlin – Februar 2014

Für 80 geladene Gäste aus Politik und Wirtschaft servierte aveato Catering ein extravagantes Finger- und Gabelfood-Dinner

Neujahrsempfang beim deutschen Hausärzteverband Berlin – Januar 2014

Zum traditionellen Neujahrsempfang lud Mitte Januar 2014 der Deutsche Hausärzteverband 180 Gäste ein. Das stilvolle Altbau-Ambiente sorgt für eine besondere Atmosphäre an diesem Abend.

Weihnachtsfeier im SQUAIRE in Frankfurt – Dezember 2013

Im Auftrag ihres Kunden organisierte die Agentur Welldone ein Weihnachtsdinner der Extraklasse. Rund 60 Personen konnten in der atemberaubenden Ambiente des THE SQUAIRE am Frankfurter Flughafen einen einmaligen Abend verbringen – und dies unter dem wohl beeindruckendsten Weihnachtsbaum Europas. Neben dem gesetzten Essen gab es unter anderem Billard, Dart und Roulette zur Unterhaltung.

Sommerfest Field Fisher Waterhouse LLP – Hamburg, im August 2013

Bei tollem Sommerwetter servierte aveato Eventcatering ein Exklusiv BBQ Buffet sowie kühle Drinks den über 250 Gästen. Zur Begrüßung offerierten unsere charmanten Servicekräfte Prosecco Aperol und ein erstklassiges Flying Buffet.

Eventcatering - Creditreform und Berliner Investitionsbank - Berlin, im Juni 2013

An einem der heißesten Tage trafen sich bei Temperaturen von ca. 34°C die Vorstände der Creditreform und der Berliner Investitionsbank zu einem Businessstark. aveato Event Catering servierte kühle Drinks und nach dem Gespräch ein exklusives Flying Buffet.

Biotronik auf der Spree - Eventcatering - Berlin, im Mai und Juni 2013

Bei herrlichem Sommerwetter feierte Biotronik im Mai und Juni 2013 sein 50 jähriges Jubiläum auf der Spree mit 400 geladenen Gästen. Die Abendrundfahrten mitten durch die Hauptstadt beeindruckten die internationalen Gäste. aveato Event Catering war mit spannenden Themenbuffets an Bord.

Eventcatering Bentley - Hamburg, im März 2013

Eventcatering für First Class Drivers! Bentley und McLaren Hamburg luden 100 Gäste zum "Spring Welcome" in den Hamburger Showroom. Ein Traum auf Rädern und Tellern.

Samsung - Eventcatering - Berlin, im August 2012

Samsung stellte im Berliner Tempodrom 2.000 geladenen Gästen als Weltneuheit den Nachfolger für das Galaxy Note vor. aveato Event Catering war mit über 150 Mitarbeitern vor Ort und servierte warmes Fingerfood und kühle Drinks. Diese wurden speziell für die Veranstaltung und deren Kommunikationszweck „Magical Moments“ entwickelt.

REFERENZEN

Mit bundesweit über 4.000 Business-Kunden und mehr als 200.000 erfolgreiche Caterings in über 13 Jahren können wir an dieser Stelle nur einen kleinen Auszug unserer treuen Kunden darstellen:

Adesso AG | Adobe Systems GmbH | ALD Auto Leasing D GmbH | Anthogyr Instruments & Implants | ASG | Avantgarde Gesellschaft für Kommunikation mbH | Avantgarde Köln GmbH | Barclaycard Deutschland | Barilla Wasa Deutschland GmbH | BASF Services Europe GmbH | Baugesellschaft Werner Thoma GmbH & Co. KG | Becker Büttner Held | Beiten Burkhardt | Berliner Bank AG & Co. KG | BFS health finance GmbH | BIM Berliner Immobilien Management GmbH | BIOTRONIK SE & Co. KG | Botschaft der Vereinigten Staaten von Amerika | Botschaft des Fürstentums Liechtenstein | Botschaft von Japan | Botschaft von Kanada | Botschaft von Spanien | Bundesdruckerei GmbH | Bundesministerium für Arbeit und Soziales | Bundesverband privater Anbieter sozialer Dienste e.V. | Canada Life | Chiesi GmbH | Cleary Gottlieb Steen & Hamilton LLP | Clifford Chance | CMS Hasche Sigle | Coca Cola GmbH | Corning Cable Systems GmbH & Co. KG | Dako Deutschland GmbH | Dänische Botschaft | DDB Düsseldorf GmbH | deas Deutsche Assekuranz Makler GmbH | DEBEOS GmbH | Deutsche Energie Agentur GmbH | Johnson Controls IFM Industrie GmbH (45141 Essen) | Kassenärztliche Vereinigung Berlin | Konzepte | Körber AG | Linklaters LLP | LM IT Services AG | Lundbeck GmbH | Mail & More GmbH | Masdar PV GmbH | Mayer Brown LLP | McKinsey & Company Inc. | Microsoft Deutschland GmbH | Ministerio de Cultura ICAA | mk-group Clearing- und Abwicklungsstelle Energie e.V. | N&W Global Vending GmbH | New Dimensions GmbH | New Horizons Hamburg GmbH | news aktuell GmbH | Olswang LLP | Omnicom Media Group Germany GmbH | Pentax Europe GmbH | Pernod Ricard Deutschland GmbH | Personal Innovation GmbH | PhoneResearch KG | procuratio GmbH | Projektwerkstatt Gesellschaft für kreative Ökonomie mbH | Prologis Germany Management GmbH | Psychotherapeutenkammer Berlin | QIAGEN Hamburg GmbH | Reemtsma Cigarettenfabriken GmbH | Rheingold Studio GmbH | Rofin Sinar Laser GmbH | Sanofi Aventis Deutschland GmbH | Sasol Olefins & Surfactants GmbH | Schmiedl Marktforschung GmbH | Schweizerische Botschaft | shoe.com GmbH & Co. KG | SilverTours GmbH | Skandia Management und Service GmbH | SOKRATIV GmbH | Spectrum K GmbH | SPORTFIVE GmbH & Co. KG | Stadler Pankow GmbH | Stifterverband der Deutschen Wissenschaft | Google Germany GmbH | Greenpeace e.V. | Gruner & Jahr AG & Co KG | Hamburg Mannheimer Versicherung AG | Hamburgische Seehandlung | Hans Böckler Stiftung | HanseNet Telekommunikation GmbH | Messe Berlin GmbH | Microsoft Deutschland GmbH | Hochtief AG | Hoffmann La Roche AG | Hugo Boss AG | HypoVerinsbank AG | i Love GmbH | Immobilienscout GmbH | Internationaler Seegerichtshof | Jamba! AG | Jüdische Gemeinde zu Berlin | Jung von Matt/Elbe GmbH | Kabel Deutschland GmbH | Kienbaum Executive Consultants GmbH | Kieser Training GmbH | Kiss FM Radio GmbH & Co. KG | Königliche Norwegische Botschaft | Königliche Porzellan Manufaktur (KPM) | Konrad Adenauer Stiftung e.V. | Lauda air - Austrian Airlines Group | Lufthansa Global Tele Sales GmbH | MAERSK Logistics GmbH | Manpower GmbH & Co KG Max Planck Institut für ausländisches und internationales Privatrecht | Max Planck Institut für mol. Genetik | McKinsey & Company Inc. | Messe Berlin GmbH | Microsoft Deutschland GmbH | MPC Münchmeyer Petersen & Co GmbH | MTV Networks GmbH & Co. OHG | n-tv Nachrichtenfernsehen | GmbH O2 (Germany) GmbH & Co. OHG | PC-Spezialist Bielefeld | Philip Morris Deutschland GmbH | Plus Warenhandels-gesellschaft mbH | PricewaterhouseCoopers AG | Pro7 Sat.1 Produktion GmbH | Qiagen GmbH | Randstad GmbH & Co KG | Reemtsma Cigarettenfabrik GmbH | Renault Nissan Deutschland AG | Roland Berger Strategy Consultants | RTL Television GmbH | Sanofi Aventis

IMPRESSUM

eatat System AG
aveato Event Catering

Ringbahnstraße 22-30
12099 Berlin

Telefon: +49 30 26399619
Telefax: +49 30 26399614
Email: event@aveato.de

Vorstand: Kaspar Althaus, Alexander Schad
Aufsichtsrat: Dr. Jürgen Schad (Vors.)
Sitz: Berlin HRB 730 65
Postbank AG Konto-Nr. 3474 108 BLZ 100 100 10

* Bitte zeigen Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund unterschiedlichster Bedingungen vor Ort, unserem sehr großen Angebot verschiedenster Equipmentteile und Servicedienstleistung sowie der variierenden Gästezahlen keine verbindlichen Komplettpreise darstellen können.

Dieses Angebot ist somit als Musterangebot ohne Equipment und Service zu verstehen. Sehr gerne erstellen wir Ihnen ein konkretes und auf Ihre Anforderungen und Bedingungen abgestimmtes Angebot und stellen Ihnen kostenfreie Kostproben zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in Euro und zzgl. 19% Mehrwertsteuer. Es gelten unsere AGB.

Stand: Februar 2014 – Änderungen vorbehalten.