

 **Redo**  
**PRIME CATERING**



  
Kutschstall  
Ensemble  
Hofmeister  
IM KUTSCHSTALL

# Redo PRIME CATERING

## WIR KREIEREN GENUSS – DIE BESTE WAHL FÜR IHR EVENT

Mit Kreativität, Know-How und Erfahrung aus 30 Jahren erfolgreicher gastronomischer Tätigkeit bieten wir Ihnen Catering ganz nach Ihren Ansprüchen.

Alles aus einer Hand für einen perfekten Ablauf. Vom klassischen Menü über Buffet und Livecooking Events bis hin zum Foodtruck-Catering.

Unsere Spitzenköche bieten eine kulinarische Reise von frisch und regional bis kreativ und gern auch etwas verrückt aus aller Welt.

Unserer Leidenschaft und kreativen Konzepten sind keine Grenzen gesetzt.

Unsere Foodmission sind Ihre glücklichen und zufriedenen Gäste, Freunde und Geschäftspartner.

REDO CATERING UND EVENT GMBH  
AM NEUEN MARKT 9A  
14467 POTSDAM

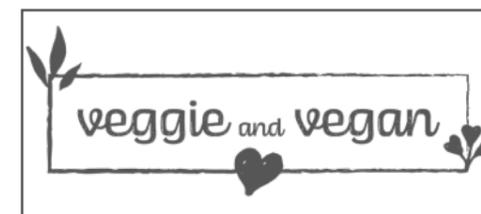
0331. 600 590 70

0174. 800 801 0

catering@redo.de

www.redo-prime.catering

## EXKLUSIV UND KREATIV UNSERE FOODKONZEPTE





Du isst was auf den Tisch kommt! Den Satz kennen Sie? Bei uns ist das zum Glück so lecker, dass wir Sie nicht dazu drängen müssen. Aber aufgestanden wird natürlich erst, wenn Sie aufgeessen haben - das versteht sich ja von selbst. Ach die Zeiten waren doch schön, bestes regionales und traditionelles Essen, frisch gekocht, zusammen sitzen mit tollen Menschen, Gedanken an die Kindheit. Genau das wollen wir mit diesem Konzept verbinden. Genießen Sie diesen Geschmack von früher mit tollen Erinnerungen, wenn es heißt „back to the roots“. Was genau finden wir eigentlich gehört in dieses Konzept? Ist ihr Lieblingsklassiker dabei? Na das wollen wir doch hoffen...

Auszug aus Mamas Kitchen:

Ach ja, die gute Brandenburger Kartoffelsuppe, oder Berliner Boulette darf als Vorspeise natürlich nicht fehlen.

Auch bei den Salaten in kleinen Gläschen ist bestimmt etwas für Sie dabei. Es gibt den guten alten Weißkraut- oder Bayerischen Kartoffelsalat.

Eine der besten Hauptspeisen von damals sind für uns ganz klar die Rinderrouladen, Königsberger Klopse, der Havelzander. Dazu dürfen Beilagen wie Spätzle und Klöße selbstverständlich nicht fehlen.

Was da wohl zum Dessert kommt? Ja, Sie haben es erraten, die allseits beliebte Waldbeergrütze, hausgemacht nach Omas Rezept mit Vanillesauce und Redo del Gelato Eis aus der Hausmanufaktur.

Ach ja, so schön war die gute alte Hausmannskost damals - und auch heute - denn das passt immer!

## VORSPEISEN

Brandenburger Kartoffelsuppe  
*mit Kartoffelstückchen und frischem Wurzelgemüse*

Hausgemachte kleine Berliner Boulettchen  
*an Spreewälder Gewürzgurken und Bautzener Senf*

Eklusive Käsevariationen  
*aus deutschem Lande an Traubenbouquet, Allgäuer Bergkäse, Emmentaler, Altenburger Ziegenkäse, Harzer Käse, Holsteiner Tilsiter, Bavaria Blu*

Schwarzwälder Schinken  
*frisch geschnitten von der Original Berkel mit Schwungrad*

regionales Brot  
*Fränkisches Sauerteigbrot, Lübzer Vollkornbrot, Wesenberger Schwarzbrot*

gesalzene Landbutter/ Griebenschmalz / Frischkäse

verschiedene Salate im Weckglas präsentiert  
*Bayrischer Kartoffelsalat · Apfel-Möhren-Salat · Weißkrautsalat · Linsensalat*

## HAUPTSPEISEN

Königsberger Klopse an Kapersauce

Rinderroulade  
*gefüllt mit Speck, Gurke und kräftige Sauce aus eigenem Schmor-Saft*

Hubertustopf vom heimischen Wild  
*dazu Wildpreiselbeeren*

Holsteiner Kalbsrahmgescnnetztes  
*aus der Kalbsnuß in Champignonrahm*

Havelzander  
*an der Haut gebraten an lauwaremen Gurkengemüse*

Beilagen  
*Butterspätzle · Miniklöße nach Thüringer Art · Kartoffelpüree · Kartoffeln vom Brandenburger Feld · frisches Marktgemüse, schonend sous vide gegart*

## DESSERTS

hausgemachtes Redo del Gelato Eis

Erdbeersorbet  
*von Werderaner Erdbeeren (saisonbedingt)*

Yoghurt Holunder Eis

Schokoladorsorbet  
*(laktosefrei und vegan) mit Schokostücken von der belgischen Schokolade*

hausgemachte Waldbeergrütze  
*mit Bourbon Vanille Sauce*

Heider´s Käsetorte natur  
*aus Potsdam´s berühmten Café Heider*

**29,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

**Redo**  
PRIME CATERING

01





Unser Flying Passion Catering entführt Sie in die Welt, vom Orient, über Afrika bis Asien. Diese Reise wird auch durch eine neue der Art des Servierens begleitet. Unsere Genussbotschafter präsentieren die exklusiven Länderspeisen in reisetypischen Flugzeug-Trolleys. Sowas haben Sie noch nicht erlebt? Dann ist dieses Konzept mal etwas Anderes, um Ihre Gäste garantiert innovativ und lecker zu überraschen.

Einen kurzen Ausflug machen wir gern schon jetzt mit Ihnen. Denn bei Flying Passion reist Ihr Geschmack von würzig-herzhaft zu süß-sauer, feurig-rauchig und fruchtig-liebl. Alles in handlich kleinen Portionen, so dass Sie nicht nur die Qual der Wahl haben, sondern sich einmal um die halbe Welt probieren dürfen.

Edle Garnelen, saftiges Hähnchen, leckere Toppings mit knackigem Gemüse in kleine Mini-Wraps gefüllt bieten eine der vielseitigen Varianten. Gewickelte Glasnudeln und Teigröllchen mit Sesam, Garnelen, Zitronengras oder Ente. Ein weiteres Highlight, die Mini Burger aus Uruchu Reis- eine ganz neue Art der beliebten Klassiker. Ebenso die Füllung, sie ist speziell und damit ein Erlebnis. Hier werden hochwertige Zutaten wie Shrimps, Avocado, gezupfte Hähnchenbrust oder vegetarisch Kräuterseitling und frisches Gemüse verarbeitet. Wir mixen kreativ edles Gemüse und Lachs in einer cremigen Komponente mit kreativen Toppings wie Feigenchutney, Olivenerde oder Rote-Beete-Kaviar. Himmlische Desserts runden die Geschmacksreise ab - eine Vanillecreme mit Erdbeerragout, Schoko-Cookie Mousse, Mascarponecreme, Birne-Helene und Bienenstich im Redo Style.

## VORSPEISEN

Lachsforelle  
auf getrüffeltem Rahmspinat, mit gerösteten Pinienkernen

Vegane Erbsencreme mit zweierlei Topping  
mit Olivenerde und Rote-Bete-Kaviar

Grillgemüse  
mit Honig-Ziegenfrischkäse

Steinpilz-Panna-Cotta  
zartschmelzende Panna Cotta mit Steinpilzen und einem süß-herben Aprikosenchutney

Ziegenkäsecreme  
mit Feigenchutney

Tomatenkompott  
mit Mozzarella, grünem Pesto und Pinienkernen

## HAUPTSPEISEN

Mini-Wrap „Oriental Chik´n“  
Mini-Weizentortilla, gefüllt mit zart gegartem Hähnchenbrustfilet, zarten Karottenstreifen, süßer Ananas & orientalischer Sauce mit charakteristischer Zimt-Note

Mini-Wrap „African Chik´n“  
Mini-Weizentortilla, gefüllt mit zart gegartem Hähnchenbrustfilet, Zuckerschote, süßem Mais und einer afrikanisch würzigscharfen Sauce

Mini-Wrap „BBQ Chik´n“  
Mini-Weizentortilla, gefüllt mit gegartem Hähnchenbrustfilet und saftigen Paprikastreifen, würzige BBQ-Sauce mit Rauchgeschmack

Mini-Wrap „Asian Veggie“  
Mini-Weizentortilla, gefüllt mit mit Glasnudeln und knackigem WOK-Gemüse, wie Spargel, Paprika, Wasserkastanien, Karotten & babymais, verfeinert mit einer würzigen Sojasauce

Shrimp Sesam Wan-Tan  
gefüllte Sesam-Teigtasche mit saftigen Garnelenstückchen, verfeinert mit aromatischen Koriander

Chik´n Money Bag  
gefüllte Teigsäckchen mit zartem Hähnchenfleisch, Weißkohl und saftigen Garnelen

Duck Spring Roll  
gefüllte Teigröllchen mit Entenfleisch, Zwiebeln & Frühlingszwiebeln in asiatischer Hoisinsauce

Vegetable Thai Samosa  
gefüllte Teigtäschchen mit feinen Glasnudeln, Gemüse & ein frischer Hauch Lemongras

Noodle Stick „Pad Thai“  
von Hand gewickelte typisch thailändische Reismudeln mit Tofu und Cashewnüssen in authentischer Pad-Thai-Sauce & einem Hauch von Koriander & Chili

Noodle Stick „Sweet & Sour“ (vegan)  
von Hand gewickelte chinesische Glasnudeln mit fruchtiger Ananas, roten & grünen Paprikastückchen in süß-saurer Sauce

## DESSERTS

Classico Vanillecreme  
mit Erdbeerragout, serviert im Vertiglas

Schokoladen-Cookie-Mousse  
auf Rotweibirne, serviert im Island-Glas

Mascarponecreme  
mit Aprikosenragout & Schokoladencurls, serviert im Island-Glas

Birne Helene  
Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln, serviert im Weckglas

Bienenstich „REDO-Style“  
aus Biskuit und Streuseln mit einer Vanillecreme aus Honig und weißer Schokolade, serviert im Weckglas kernen

**18,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



CAREFREE



REDO 19.90



Sorgen haben Sie schon genug und wollen endlich mal alles abgeben.?

Ja, das ist eine gute Idee. Einfach mal genießen statt planen, besorgen und Gedanken machen. Wie das geht?

Nun, wir vertreten Sie zwar nicht bei der Arbeit und sind auch keine Putzfee, ABER was Ihr Event betrifft, da sind wir genau die Richtigen. Wir planen, besorgen und machen uns Gedanken.

Wir machen mal eben leckeres Essen, servieren sogar noch, gute Laune ist inklusive und oben drauf da ziehen wir echt noch los und besorgen Ihnen die Deko, Stühle, Tische, Besteck und Tischwäsche.

Und für all das sorglose Feiern geben wir Ihnen auch was Passendes zum Anstoßen - Bier, Wein und Alkoholfreies warm und kalt.

Ach und einen Sekt oder Cocktail für den Start des stressfreien Abends geben wir mit dazu.

Fehlt noch was? Oh ja, ihr Auftrag. Das ist alles...

## DIE SPEISEN

### Der Salat

Eine feine Auswahl aus marktfrischen Blattsalaten und Rohkostsalaten der Saison mit Gartendressing, French-Dressing, Balsamicoessig und nativem Olivenöl, sowie Leinöl verwöhnen schon zum Start und ganz nach Herzenslust auch zum Hauptgang Ihre Gäste. Dazu gibt es Spreewälder Mixed Pickles und Tomaten, Mozzarella, Basilikum.

### Brotsinfonie, Olivenöl, Butter

Knusprig frische Brot- und Brötchenvarianten von der italienisches Ciabatta, Gourmet Vollkornbrot, Bauernbrot, Pfundskurbrot, Holzfäller Roggenkästle, Allfree Glutenfrei-Brot bis zu zweierlei Wies'n Laugenbrezeln mit und ohne Salz - dazu natives Olivenöl und Sauerrahmbutter

### Der Schinken

Serrano-Bauernschinken extra lange luftgetrocknet und mild und würzig im Geschmack Der Klassiker an der Berkel-Aufschnittmaschine hauchdünn am Gast geschnitten.

### Die Salami

Zweierlei luftgetrocknete Salami Salsiccia pikante und Mailänder Salami - die weltberühmten aromatischen Italiener!

### Der Braten

Über die Potsdamer Stadtgrenzen weit bekannt - der REDO Krustenbraten- Ein Genuß, für alle, die einen herzhaften saftigen Kern und eine feine Kruste mögen. Dazu servieren wir den eigenen Bratensaft, Ketchup und Bautzener Senf.

### Die Pilze

Der ideale Begleiter zum Braten sind unsere Champignons braun und weiß. Frisch gesotten mit feinen, frischen Kräutern und Meersalz abgeschmeckt. Dazu als I-Punktchen unsere hausgemachter REDO - Aioli

### Das Dessert

Genießen Sie 3 klassische REDO del Gelato Eissorten aus hausgemachter Manufaktur (Joghurt, Mangosorbet, Schokolade, Vanille) dazu 2 Toppings: Krokant, Redo Waldbeerengrütze

## DIE GETRÄNKE

### Begrüßungscocktail

Begrüßungssekt nach Wahl

### Weißwein

trockene Cuvee, leicht und sehr bekömmlich mit wenig Säure

### Rotwein

Wenig Tannin, viel Körper; eine französische Cuvee mit Sonne im Herzen.

### Fassbier, König Pilsener

heute ein König! Weitere Köpi-Flaschensorten auf Anfrage

### Softgetränke

Wasser, spritzig-medium, Coca - Cola, Säfte

### Kaffee

Crema, Latte Machiato, Cappuccino, Espresso einfach und doppio

## DER SERVICE

### Das Geschirr und der fein gedeckte Tisch

Das Servicepaket beinhaltet feines Porzellangeschirr, Besteck, Tischwäsche und korrespondierende Gläser

### Das Buffet

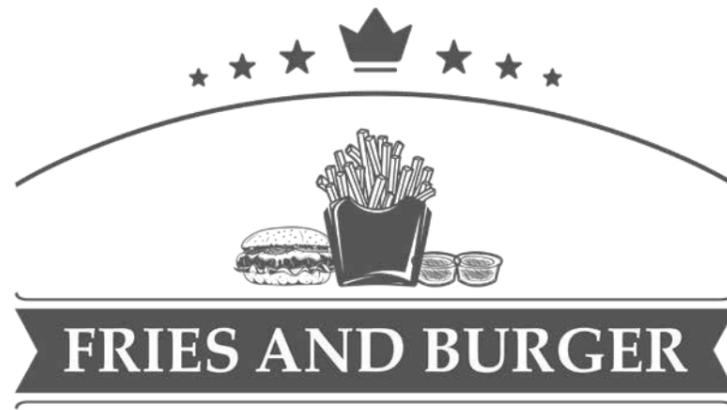
Ihr Carefree Package beinhaltet Buffettische, Tischwäsche, Skirtngs zum Abhängen der Buffets, Dekoration der Jahreszeit entsprechend, Kerzen, Servietten

### Ihr Service ab 50 Personen

Betreut werden Sie und Ihre Gäste die ganze Zeit von unserem hoch motivierten und geschulten Servicemitarbeitern und Köchen.

Für die Gästeanzahl von 50 Gästen sind zum Großteil Sitzplätze an Tischen und zur Auflockerung der Atmosphäre, Stehtische vorgesehen.





## FRIES AND BURGER

Diese Klassiker haben schon lange einen festen Platz im Catering Bereich gefunden. Denn die Zutaten sind heutzutage sehr hochwertig, vom hausgemachten fluffigen Bun bis zum Premium Beef und kreativen Toppings.

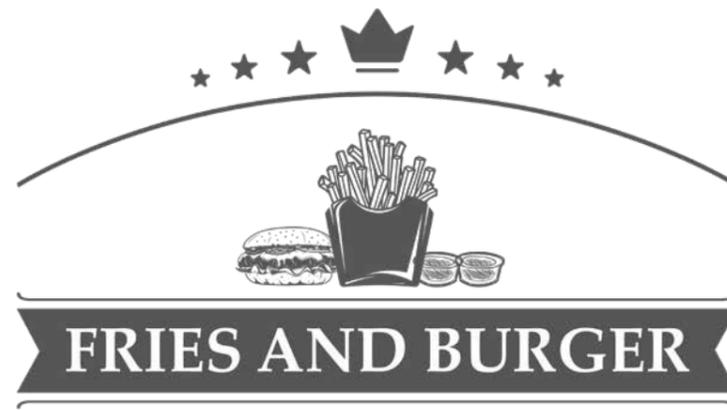
Burger gehen doch irgendwie immer. Mit unserer Auswahl aus vier verschiedenen Mini Varianten machen wir jeden Gast glücklich.

Ob Angus Beef mit Wildkräutern, sous-vide gegartes Pulled Chicken mit Cole Slaw oder vegetarisch mit Ziegenkäse und Walnüssen. Fehlt da noch was? Ach ja, die etwas "hottere" Variante ist natürlich auch mit dabei, bestehend aus Pulled Beef, Jalapenos und Hot Fire Sauce.

Ach ja, und die Buns sind übrigens bunt, denn wir sind alles, nur nicht langweilig.

Klingt alles so lecker, welchen Burger isst man da? Das Problem lösen wir gern, aufgrund der gewählten mini Größe können Sie alle durchprobieren.

Aber es gibt ja nicht nur bunte Burger, auch unsere Loaded Fries sind bei uns nicht einfach nur Beilage, denn sie sind durch ihren speziellen Rustic Skin on Cut und leichter Schale besonders lecker, außen kross und innen weich. Eben so, wie des Deutschen liebstes Gemüse in der veredelten Variante sein sollte. Verfeinert mit einer fruchtigen Salsa oder aromatischen Trüffelmayo, oder in "Sweet" als Süßkartoffel-Fries mit Wasabi oder Honig-Senf Sauce.



## FRIES AND BURGER

### FRIES

#### Connoisseur Fries

"Rustic Skin On"

Hausfritten mit vollem Kartoffelgeschmack, goldbraun frittiert, gewürzt mit einer milden Salsageschmack und Kräutern  
serviert mit hausgemachter Trüffelmayo & Tomatensalsa

#### Sweet Potatoes Fries

Süßkartoffelpommes mit vollen Kartoffelgeschmack & einer leichten Süßkartoffelnote ohne Beigeschmack  
gesund & fettarm, serviert mit ausgewählten Dip's wie Honig-Senf & Wasabi Honig-Senf, Wasabi, Trüffelmayo, Tomatensalsa

### BURGER

#### Mini-Beef-Burger

mit 100% saftigen Angus Beef, einer Selektion aus frischem Wildkräutersalat, Kirschtomate & hausgemachter Burgersauce in einem Mini-Sesam-Bun

#### Mini- Pulled-Chicken- Burger

mit sous-vide gegartem Pulled Chicken, hausgemachten Cole Slaw & Burgersauce in einem Mini-Yellow-Bun

#### Mini-Veggie-Burger

mit Ziegenkäse, einer Selektion aus frischem Wildkräutersalat & karamellisierten Walnüssen in einem Mini-Black-Bun

#### Mini-Pulled-Beef-Burger

sous-vide gegartes 100% Angus Beef, Jalapenos & Hot Fire Sauce in einem Mini-Red-Bun

**15,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.





Was alle lieben - Pizza & Pastaaaaaa!!!

Wer mag das nicht. Lassen Sie sich mitreißen vom Italienischen Feuer!

Denn nicht umsonst haben wir uns direkt in der besten Wiege der Pizza in Neapel inspirieren lassen - die neapolitanische Pizza ist der Ursprung und dort setzen wir an. Schmecken Sie den Unterschied? Wir erwarten Ihr Feedback zu unserer original italienischen Pizza.

Aber Italien kann ja nicht nur Pizza, auch Pasta kann man gefühlt jeden Tag essen. Soooo viele Varianten machen den Klassiker einfach umwerfend lecker.

Deshalb haben wir kräftig in den Kreativ-Topf gegriffen.

Die süße Sünde gibt's natürlich auch noch und wie Sie sich sicher dachten gibt es das beste Tiramisu der Stadt hier bei uns... oder besser gesagt auf Ihrem Event

Liebe, Leben, Wein und gute Pasta - mehr braucht man nicht....

## ANTIPASTI ITALIANO

Italienische Brotvariationen, Ofen-Cabiatta, Pane Pugliese, natives Olivenöl  
*Knusprig frisches italienisches Ciabatta u Focaccia mit nativem Olivenöl und Südtiroler Rahmbutter*

Italienische Salami und Parmaschinken, Vitello Tonnato  
*Zweierlei luftgetrocknete Salami Salsiccia pikante und Mailänder Salami, Parmaschinken - die weltberühmten aromatischen Italienklassiker vollenden den italienischen Genuß der leicht cremigen Thunfischsoße zu zartestem Kalbsfleischauflschnitt mit Kapern*

Eingelegtes Gemüse italienische Art und Tomate Mozzarella  
*Die original italienischen Gemüseantipasti vollenden unser Antipastibuffet  
Eingelegter Fenchel, Schalotten, Auberginen gebraten, Oliven grün und schwarz, Champignons gebraten - dazu Tomate feiner Büffel-Mozarella*

## DIE PASTA - DER GIPFEL ITALIENISCHER LEIDENSCHAFT

Innocenti Evasioni  
*Halbmond Ravioli mit Büffelmozzarella & Tomaten an Rucicola-Pesto*

Tortelloni Gourmet Accademia  
*große Teigtaschen mit Entenbrust, Ricotta und Spinat an Orangen Pfefferrahmsauce*

Taglioline seppie nero  
*Schwarze italienische Bandnudeln mit Kokos Curry Safran Sauce und Risengarnelen*

## PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Verschiedene Pizzavariationen nach Wahl. Unser Pizzabäckermeister Luca Toni hat uns in seine Geheimnisse eines perfekten neapolitanischen Pizzabodens eingeweiht. Geniessen Sie einfach die perfekten Zutaten Ihrer Wahl dazu. Wir stimmen Ihre Lieblingspizza mit Ihnen ab.

## DOLCE

Tiramisu  
*Eier, Zucker, Café, Galbani -Marscarpone verschmelzen zum Hochgenuß*

Panna Cotta  
*Das wunderbare Dessert servieren wir Ihnen mit einer beerigen Fruchtsauce der Saison*

Mascarpone Creme  
*Locker luftige Creme im Glas mit frischen Früchten serviert*

Espresso-Creme  
*Ebenfalls luftig und leicht mit dem speziellen Espresso Geschmack im Glas serviert*

**28,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



— THE FOUR SENSES —  
TASTE • SMELL • TOUCH • VISION



Essen ist ein Genuss, eine Reise in fremde Länder, ein Streicheln der Seele, ein Moment des Erlebens - durch verlockenden Geruch, geschmackliche Highlights, Aromaentfaltung und zartem Gespür im Mund.

Nein, wir promoten hier kein "Toy" für Erwachsene, es ist tatsächlich nur die dezente Beschreibung unseres besonderen Konzepts der Sinne - "the four senses".

Es lebt durch seine Vielfalt, Überraschung, Präsentation und Qualität.

Was zum Teufel meinen wir damit?

Ok, wir geben gern einen kleinen Einblick aus unserer kreativen Cateringküche. Sie können zwischen sechs verschiedenen Varianten der Sinnes- und Geschmacksreise wählen.

Diese bestehen aus einer cremigen Suppe z.B. Karotten-Ingwer mit Garnele, Rote Beete mit Walnuss, Steinpilzen.

Ein Auszug der Hauptspeisen: rosa gebratene Entenbrust, Lammkarree, Lachsfilet mit getrüffeltem Rahmspinat, frischen Bio-Kräutern und knackiger Gemüsebegleitung.

Als Dessert dreierlei Mousse, Nougat Parfait, Ricotta und viele süße Sünden mehr als Abschluss dieses harmonischen Sinnesmenüs.

**MENÜ No. 1 (3-GANG)**

Schwarzwurzelsuppe mit Walnuss-Gojibeeren, abgerundet mit Weißwein

Heu Hähnchen  
Hähnchenbrust in Bio-Kräuter-Heu Nest gegart und mit Gewürzen verfeinert an Portwein Jus, dazu mit Butter beträufeltem Brokkoli an Kartoffelgratin mit Sommertrüffel-Öl

Nougatparfait auf Vanilleschaum mit Heidelbeeren

**MENÜ No. 2 (3-GANG)**

Gemüse Tatin  
Blätterteig mit mediterranes Gemüse, wie Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Tomate an Wildkräutersalat und Tomaten-Pesto

zarte rosa gebratene Entenbrust  
Zarte Entenbrust, leicht angebraten, rosa, Sous vide gegart auf Rahmwirsing mit Mini Drillings Kartoffelgratin

Duett von der haus-eigenen Patisserie  
Hagebutte und Ricotta Ricottacreme mit Hagebutten und Streuseln

Pumpkin Kokos  
Kürbismousse mit eingelegtem Kürbis und Kokos

**MENÜ No. 3 (3-GANG)**

Steinpilz-Cremé Suppe verfeinert mit Steinpilzen und Sahne

Lachsfilet  
schonend im eigenen Saft gegartes Wildlachsfilet auf Blattspinat mit gerösteten Pinenkernen, dazu Polenta mit Gemüse und Parmesan

Cremé Brûlée  
an gedecktes Schokoladentartelette mit Himbeer-Balsamico-Kern und feiner Schokoladensauce

**MENÜ No. 4 (4-GANG)**

Cocos-Curry-Suppe mit exotischem WOK-Gemüse, verfeinert mit Zitronengras

Involtini Toscana  
Mit Schinken und Oliven gefüllte Putenfleischröllchen, in einer kräftigen Sauce aus Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch, dazu Parmesan Trüffel Risotto und grüner Spargel

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an Waldbeerenragout mit Mango-Espuma und frischer Minze garniert

Lachsforelle  
auf getrüffeltem Rahmspinat mit gerösteten Pinienkernen (Zwischengang)

**MENÜ No. 5 (3-GANG)**

Karotten-Ingwer Suppe mit Riesengarnele

Lammkarree  
Lammkarree rosa gebraten, Rippen geputzt, zart und aromatisch durch Sous vide Garung auf mediterranem Gemüse an Rosmarin Kartoffelgnocchi

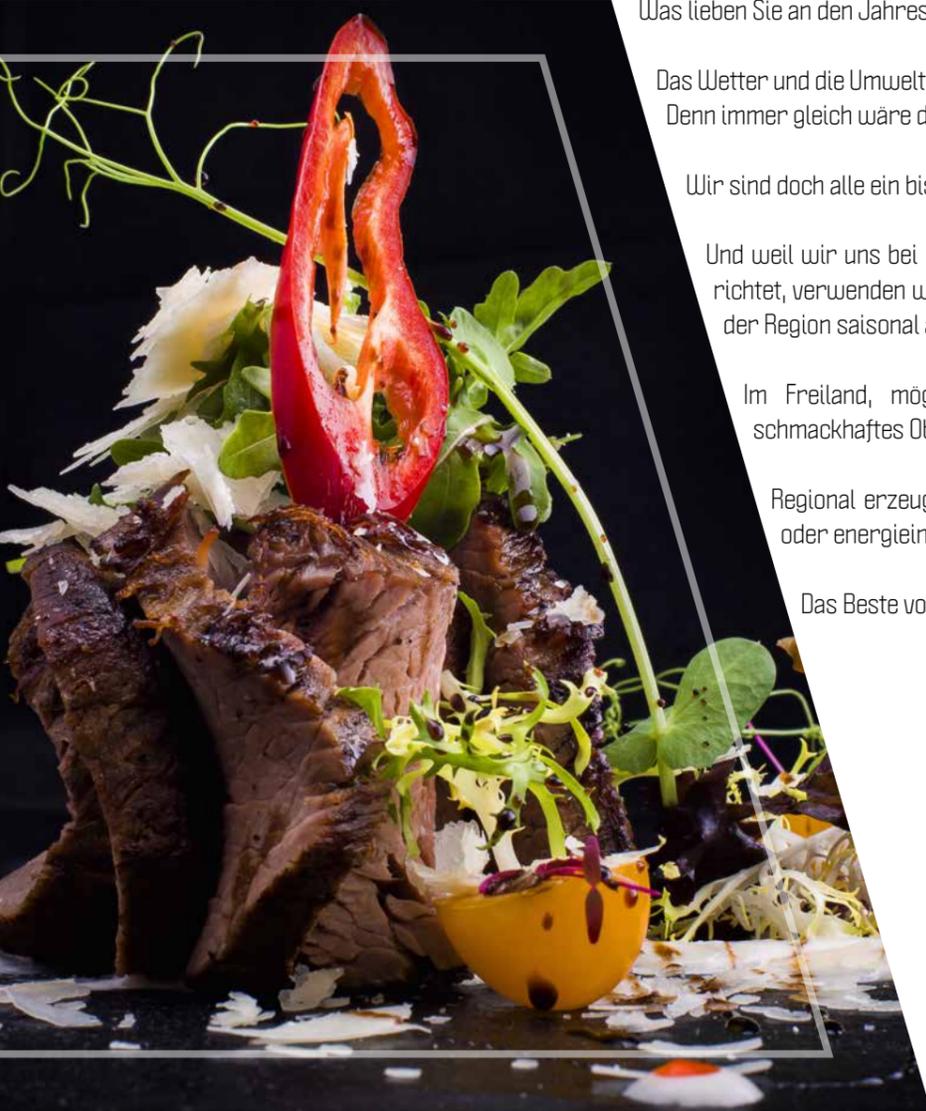
Bienenstich „Redo Style“  
aus Biskuit und Streusel mit Vanillecreme aus Honig weißer Schokolade

3-GANG  
44,00 €

4-GANG  
49,00 €

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise pro Person und zzgl. gesetzl. MwSt.





Was lieben Sie an den Jahreszeiten?

Das Wetter und die Umwelt verändern sich, das bringt viel Abwechslung. Denn immer gleich wäre doch langweilig.

Wir sind doch alle ein bisschen anders, freaky, bunt und einzigartig.

Und weil wir uns bei „food for the season“ nach den Jahreszeiten richtet, verwenden wir nur das Beste, was uns Äcker und Wiesen der Region saisonal anbieten.

Im Freiland, möglichst ökologisch angebautes, besonders schmackhaftes Obst und Gemüse.

Regional erzeugte Lebensmittel, ohne lange Transportwege oder energieintensive Gewächshäuser.

Das Beste von hier und jetzt!





## VORSPEISEN

Dome von getrüffeltem  
Gänseleber  
auf Müsliboden mit Pumpernickel, Äpfeln und  
Paranüsse

Eisbeinpraline  
mit Senfgelee auf Birnen-Bohnen-Specksalat

Schaumsuppe  
vom Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen

Saite vom Norwegischen Graved  
Lachs auf Schieferplatten mit Honig-Senf-  
Dressing und Dillschaum

Winterlicher Wildkräutersalat mit  
Himbeer-Limettendressing und karameli-  
sierten Walnüssen

Gänseterrine verfeinert mit Spinat, auf  
Preiselbeerchutney

## HAUPTGÄNGE

Geschmorte Gänsekeule  
aus Freilandhaltung sous-vide gegart auf  
Feigen-Gänserahm

Land-Entenbrust  
gefüllt mit Maronen und Honigkuchen in Jus  
auf Rahmwirsing und Semmelknödeln

Gänserragout  
mit getrockneten Äpfeln auf Rotkraut und  
Knöpfe

Zarter Rehgulasch  
mit sautiertem Rosenkohl und Miniklöße

Zartes Lachsfilet  
auf der Haut gegrillt auf Weißwein-Kräuter-  
Dill Sauce

## DESSERTS

REDO del Gelato  
aus hausgener Eismanufaktur  
Vanille- und Schokoladeneis mit heißen  
Kirsche

Butter-Mandel-Stollen  
im Holzkorbchen mit Cranberries und Grand  
Marnier

Feigen-Birnen-Ragout  
verfeinert mit Portwein und Ingwer

Lebkuchenmousse  
auf Kirschen und Preiselbeeren mit Lebkuchen  
aromatisiertes Mousse

Spekulatius-Crème-Brûlée  
im Souffléförmchen

**34,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird  
der Preis angepasst und  
der Angebotsumfang re-  
duziert. Alle Preise zzgl.  
gesetzl. MwSt.



## VORSPEISEN

Papaya-Zucchini-Salat  
asiatisch abgeschmeckt

Hafer Mandelcrème  
mit Blumenkohl und Brokkolisalat

Matjestartar  
mit roten Zwiebeln und Äpfeln und Schmand

Beelitzer Spargelcrèmesuppe  
mit Spargelspitzen

Lachsrückenfilet  
geräuchert mit buntem Pfeffer

Werderaner Erdbeersalat  
mit grünem Spargel und Pinienkerne

Frühlings-  
salate  
mit Streifen von roter Bete und verschiede-  
nen Dressings

## HAUPTGÄNGE

Beelitzer Stangenspargel  
an Sauce Hollandaise und Semmelbutter.  
Dazu Maispoularde und Sous vide gegartem  
Rinderfilet auf Portweinjus

Ganzer Blumenkohl  
mit Butterbrösel in zerlassener Butter. Dazu  
Havelzander auf der Haut gebraten an lau-  
warmen Kartoffel-Gurkensalat

Junge Larattekartoffeln  
Frühlingsquark und Leinöl von der werdi-  
schen Ölmühle

## DESSERTS

REDO del Gelato  
aus hausgener Eismanufaktur, Griechisches  
Joghurteis mit Sesam und Honig  
Erdbeersorbet und Mangosorbet mit Früch-  
ten der Saison

Vanillecrème  
mit Erdbeerragout

Mousse von gerösteten Nüssen  
mit Meersalz und Mirabelle und Nougat über-  
zogen

Basilikumsorbet  
frisch und anregend im Geschmack

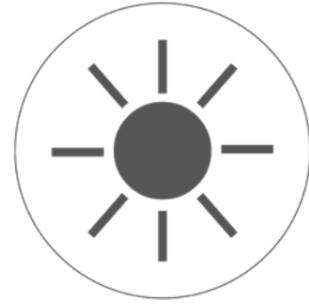
Panna Cotta  
mit Rhabarber

Omas Rhabarberstreusel  
mit Muscovadostreuseln in Souffléförmchen

**34,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird  
der Preis angepasst und  
der Angebotsumfang re-  
duziert. Alle Preise zzgl.  
gesetzl. MwSt.





## VORSPEISEN

Geeiste Gurkencremesuppe mit Bio-Schmand und Dill

Pastrami Rote Bete Röllchen auf Sellerie-Aprikosensalat

Lachsforelle auf getrüffeltem Rahmspinat mit gerösteten Pinienkernen

Grillgemüse mit Honigziegenfrischkäse

Tomatenkompott und Mozzarella und grünem Pesto

Quinoa Kräutersalat auf Süßkartoffel

Mediterraner Garnelensalat auf Basilikumousse, Frischkäse & Tomaten

Törtchen von der Sommerforelle mit Frankfurter grünem Kräutermousse mit Forellencaviar im Safranspiegel

Sommersalate mit leichten Limonen-Balsamicodressing

## HAUPTGÄNGE

Gefüllte Zucchini mit Couscous, Zucchini, Paprika, Auberginen, Kichererbsen

Grillstation Lachssteaks an Tomatensuggo mit frischem Basilikum

Südamerikanisches Rib-Eye, Frische Scampis, Mariniertes Paprika-Nackensteak, Limetten-Hähnchenspieße

Ofenkartoffeln, Kräuterquark, Kräuterbutter, gegrillter Maiskolben, Sommergemüse

## DESSERTS

REDO del Gelato aus hauseigener Eismanufaktur Eisbike/Karettino 6 verschiedene Eissorten mit Sommerfrüchten und Toppings

## VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe mit ganzen Kürbiskernen

Steinpilzpanna Cotta zart schmelzender Panna Cotta mit Steinpilzen und süß herbem Aprikosen Chutney

Kartoffelcrème mit konfiertem Räucherlachs

Bayrischer Wurstsalat Butterbrezeln

Brotvariationen mit frischem Obazda, rote Zwiebeln vom Feld

Mediterraner Garnelensalat auf Basilikumousse mit Frischkäse und Tomaten

Räucherlachsloin auf Erbsenwasabi und Algensalat

Herbstsalate mit Himbeer-vinaigrette, Waldzwerge

## HAUPTGÄNGE

Rinderfiletmedaillons mit frischen Pfifferlingen

Rehrücken am Stück gebraten mit Waldpilzen und Wacholderrahm, feiner Grünkohl, Maronenpüree und Spätzle, Waldpreiselbeeren

Krosse Minihaxen auf bayrisch Kraut, frischer Kümmel

Steinbeisserfilet gedünstet auf Rahmwirsing, Weinbeeren gedünstet

Tagliatelle mit getrüffelter Steinpilzcreme und ganzen Steinpilzen

## DESSERTS

REDO del Gelato aus hauseigener Eismanufaktur Apfelkucheneis mit warmer Bourbon Vanillesauce Dunkles Schokoparfait

Pumpkin-Kokos-Kürbismousse mit eingelegtem Kürbis und Kokosraspeln

Hagebutte - Riccotacrème und crunchy Streusel

Mohn-Aprikosenschnitte mit Mohncreme und Aprikosengelee

Grießflammerie mit Grand Manier mit karamelierten Nüssen

**34,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



**34,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



# ASIAN DELIGHT

## SELECTION

Kilometerlanger weißer Strand, türkisblaues Wasser, warmer Sand unter den Füßen, hohe Palmen.....hmmmm, das wär's jetzt.

Und passend dazu frisches Asia Gemüse, krosse Ente, indisches Curry und all die leckeren Gerichte aus dem fernen Osten Asiens mit den charakteristischen edlen Gewürzen der Region.

Die perfekte Kombination für Ihr Urlaubsfeeling.

Und eins davon können wir auch - also packen Sie die Koffer, ähhh ne Moment, wir stillen doch besser den Hunger. Aber damit werden wir Ihnen das Fernweh erwärmen.

Und das tun wir auch mit einer Tom Kha Gai Suppe, Chicken Tikka Masala, Sweet Potatoe Chick Pea, Thai Nudeln, Himalaya Reis, gebackener Ananas und hausgemachtem Mango Sorbet mit frischem Ingwer.

Seien Sie gern mal ein kleiner Paradiesvogel und buchen unsere Asien Delight Selection.



### VORSPEISEN

Tom Kha Gai  
*original thailändische Kokosmilch-Suppe mit Hähnchenfleisch und verfeinert mit Currygeschmack*

hausgemachtes Sushi

Nigri  
*Lachs Nigiri, Ebi-Garnele, Surimi-unechtes Krebsfleisch*

California Maki  
*Thunfischsalat-Ingwer, Chili-Frischkäse, Paprika, Spicy Lachssalat*

Hosomaki  
*Lachs, Gurke, Rote Paprika, Zucchini, Tofu*

### HAUPTSPEISEN

Chicken Tikka Masala  
*Zarte in Tikka marinierte Hähnchenbruststücke in einer cremigen Masala-Curry-Sauce. Sauce charakteristisch mit Zwiebeln, Tomaten, einem intensiven Joghurt-Geschmack und feiner Süße von Kokosnuss, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Chili und Bockshornklee.*

Sweet Potatoe Chick Pea & Spinach Curry-vegan  
*Süßkartoffelstücke in einer kräftigen samtigen Kokosnuss-Sauce mit Kichererbsen und Spinat. Mit typischen Geschmacksnoten von Tamarinde, Fenchel und Bockshorn Klee, dazu servieren wir Ihnen Himalaya Basmati Duftreis*

Thai King Prawn Curry mit Riesengarnelen

gebackene süß saure Ente mit asiatischem WOK-Gemüse

Japan Miso Noodles mit Gemüse  
*köstlich japansches Traditionsgericht mit Nudeln, Chinakohl, Shitakepilze, Bambussprossen, Gemüse und asiatische Gewürze*

Korean Noodles mit Gemüse  
*Nudeln mit Pak-Choi, Shitakepilze und Karotten*

### DESSERTS

Mango Sorbet mit Ingwer

Limetten-Eis mit frischer Minze

Kokosmilch-Eis mit Granatapfelpopping

**24,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



# SOUPS & BOWLS

Lassen Sie sich und alle Ihre Sinne auf wunderbare Weise beeindrucken - durch Farben und Formen und ansprechendes Anrichten unserer Soups- und Bowls-Kreationen.

Das Geheimnis steckt in viel Fantasie und Liebe zum Detail.

Wir verwenden vor allem gesunde und ernährungsphysiologisch wertvolle Lebensmittel für unsere Soups- und Bowls-Gerichte.

Mit farbenfrohen Zutaten erfreuen wir nicht nur Ihren Gaumen, sondern auch Ihre Augen.

Und praktisch sind Soups und Bowls außerdem: Neben einer Gabel oder einem Löffel und der Schüssel wird nichts zum Essen benötigt, es ist wunderbar bequem.



## BROT

Brotsinfonie, Olivenöl, Sauerrahmbutter  
Knusprig frische Brot- und Brötchenvarianten von der italienisches Ciabatta, Gourmet Vollkornbrot, Bauernbrot, Pfundskurbrot, Holzfaller Roggenkästle, Allfree Glutenfrei-Brot bis zu zweierlei Wies'n Laugenbrezeln mit und ohne Salz - dazu natives Olivenöl und Sauerrahmbutter

## SOUPS

**Rote-Bete Suppe**  
mit Birne, Walnuß verfeinert mit altem spanischem Portwein

**Ungarische Gulaschsuppe**  
pikant gewürzt mit Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffelwürfeln.

**Cocos-Curry-Suppe**  
Asien vereint hier alle Genüsse in einer Tasse

**Erbsenschaumsuppe**  
abgerundet mit Mandeldrink und Wasabi

**Exotica**  
der italienische Klassiker aus Gemüse mit Hähnchenfleischeinlage vom Biohuhn

**Kürbis-Karotten-Suppe**  
abgerundet mit Ingwer

## BOWLS - LET'S BOWL!

**Bhudda Bowls**  
stammen aus der Tradition des Zen-Buddhismus und vereinen die gesündesten Ernährungsformen mit besonders intensiven Geschmackserlebnissen. Eine Bowl kann aus rohen, gekochten, warmen und kalten Komponenten sowie verschiedenen Toppings bestehen. Die Bestandteile können Fleisch, Fisch, Getreide, Dressings, crunchy toppings und vor allem Rohkost, Obst, Salate und Gemüse sein - unsere sind zu 100% fleisch- und fisch-frei.

**Koriander gemischt.** Ein perfektes Asien-Geschmackserlebnis wird durch die Ingwer-vinagrette abgerundet. Die Nicht-Veganer verwöhnen wir zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen.

**Red Bowl**  
Frische Salate, Rote Bete, Rotkohl roh in feine Streifen geschnitten, Kidneybohnen und Hirtenkäse für den Eiweißanteil, machen diese Bowl zu einer der beliebtesten in unserem Angebot. Dazu mengen wir noch Bulgur, Johannisbeeren, Kürbiskerne und Blatt Petersilie. Dazu servieren wir Wild Karachi Sauce.

**Fruity Bowl**  
Die Grundlage dieser köstlichen Bowl bilden frische Blattsalate und Couscous. Apfelspalten, Wassermelone Blaubeeren und Paprika runden dieses fruchtige Erlebnis ab. Dazu geben wir ein Joghurt-Dressing Sylter Art. Für nicht veganer gibt es diese Bowl mit Hähnchenbruststreifen.

**Amazonas Bowl**  
Hier liefern unsere Guacamole und Mango-Chillisaucе das Geschmackserlebnis. Dazu mixen wir Champignons, Salatherzen, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, sowie frische Grapefruit, Sprossen und etwas Mandeln. Ein Erlebnis der Natur!

**Green Bowl**  
Zu gleichen Teilen mixen wir Romana Salatherzen, Erbsen, Mozzarella, Salatgurke, Cantaloupe Melone und Bauernbrot aus Natursauerteig gebacken. Das Geschmackserlebnis runden Minze, Olivenöl und geröstete Cashewkerne und Honig-Senf Dressing ab. Für den Nicht-Veganer servieren wir gerne 2 Scheiben gerösteten Speck.

**Protein Bowl**  
Diese Bowl ist besonders reich an gesunden Proteinen. Rote Linsen, Kürbis, Kichererbsen, Datteln, Sonnenblumenkerne und Salat garantieren eine sehr gesunde Ernährung für Sportler. Und das auch noch super lecker abgestimmt mit Honig Senf Vinaigrette.

**Thai Bowl**  
Chinakohl, Pomelo, Glasnudeln, Mangowürfel und Möhrenstiefeln werden mit Ingwer und Sesam abgeschmeckt. Dazu werden noch ein paar geröstete Erdnüsse, Lauchzwiebeln und

**Der Klassiker - Die Poke Bowl**  
Von den Fischern aus Hawaii! Jasminreis und Lachseviche sind einfach unschlagbar und immer noch der Inbegriff der PokeBowl-Bewegung. Das unserer besonders lecker ist liegt wohl auch an der Balsamico Wasabi-Sauce, etwas frischer Ananas, Kokos und frischem Koriander. Let's Bowl!

18,90 €  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



# veggie and vegan



Tierisch gut wird's wenn's grün bleibt.

Also weg mit dem Sonntagsbraten und ran mit Gemüse und Co.

Klingt so extrem gesund?

Ist es auch, denn vegetarisch und vegan ist schon lang ein Vitalboost mit allem was Ihr Body braucht.

Denn wir verarbeiten frisch, lecker, ohne Tier und mit Superfoods. Da werden selbst Fleischliebhaber Schwierigkeiten bekommen nicht zuzugreifen.

Und unser neues Highlight wird Sie verwundern.

Der very vegan Burger. Er schmeckt allerdings nicht.....nicht nach Gemüse, sondern nach Fleisch und das aus Erbsen. Hier wird es schwer zu erkennen, dass es keinen tierischen Ursprung hat. Das ist Innovation auf höchstem Niveau - es geht auch ohne - lassen Sie sich von uns überzeugen wie gut das tut sich für dieses Konzept zu entscheiden.

Falls Sie Veganer / Vegetarier sind - vergessen Sie den ganzen Text, einfach buchen!

## VORSPEISEN

Linsen mit Räucherforelle oder geräucherten Tofuwürfeln

Räucherforellenmousse - Praline mit frischem Meerrettich abgerundet

Erbsencreme mit Olivenerde und Rote-Bete-Kaviar

Vegane Erbsencreme mit Wildkräutertopping

Wirsingcrème mit Feigenchutney

Steinpilz Panna Cotta zart schmelzender Panna Cotta mit Steinpilzen und einer süß saurem Aprikosen-Chutney

Hafer -Mandelcreme mit Blumenkohl-Brokkoli Salat

Fenchelkompott und Mozzarella an grünem Pesto und Pinienkernen

## HAUPTSPESIEN

Chili Vegetable vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidneybohnen

Süßkartoffel-Tikka-Masala bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in würziger Tomaten-Kokos-Sauce

Veganes Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisches abgeschmeckt

Couscous gelber Couscous, mit Paprika, Brechbohnen, Auberginen und Karotten

Vegane Paella Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma

Süßkartoffel-Gnocchi in Erdnusspesto, mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidneybohnen

## DESSERTS

aus hauseigener Eismanufaktur REDO del Gelato:  
Mangosorbet vegan  
Heidelbeersorbet vegan  
Dunkles Schokoladensorbet vegan

Birne Helene Vanilleeis mit Schokoladensauce, Birnen, Streueln im Weckglas

Bienenstich REDO Style Mandeln auf Bisquit und Schmelz einer Vanillecreme aus und weißer Sauce

Crème Brulée in kleinen Souffleförmchen

Buchweizen-Kichererbsenpraline an Mandelcreme mit Berganot





## Schlemmer-Bufferet



Sie möchten sich Ihr Buffet ganz individuell selber zusammenstellen?

Kein Problem. Mit unserem Schlemmer-Bufferet bieten wir Ihnen eine große Auswahl an verschiedensten Suppen, Vorspeisen, Hauptgängen, Beilagen und Desserts.

Stellen Sie sich einfach Ihre ganz persönliche Menüfolge zusammen.

Bei unserem Schlemmer-Bufferet wählen Sie

- 1 Suppe
- 4 unterschiedliche Vorspeisen
- 3 unterschiedliche Hauptgänge
- 2 unterschiedliche Beilagen
- 1 Dessert

einzelne Portionen zubuchbar  
pro Person ab 4,90 € zzgl. gesetzl. MwSt.

Servicepaket

passend zu den ausgewählten Speisen liefern wir hochwertige Teller, Schüsseln, Gabeln, Messer und Löffel in ausreichender Menge - 3,90€ pro Person, zzgl. gesetzl. MwSt.

Transportkosten Hinfahrt & Abholung  
pro gefahrener Kilometer 1,30€ zzgl. gesetzl. MwSt.

### SUPPEN

- Cocos -Curry Suppe  
mit asiatischem WOK-Gemüse
- Kartoffel-Karotten-Ingwer Suppe  
schmackhaft püriert mit frischem Ingwer
- Herzhafte Gulaschsuppe  
mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt
- Hubertustopf  
mit Waldpilzen, Wildeinlage und Preiselbeersahne
- Ital. Tomatencremesuppe  
mit frischem Basilikum verfeinert
- saisonale Suppen auf Anfrage  
Spargelcremesuppe, Pfifferlingscremesuppe, Kürbiscresmesuppe, etc.

### VORSPEISEN

- feine Käseauswahl  
mit Spezialitäten aus Deutschland & Frankreich
- Westersalat  
Selleriestreifen, Karottenstreifen, Salatmayonnaise, Joghurt, Porree fein
- italienischer Mozzarella  
mit knackigen Tomatenscheiben und frischem Basilikum garniert
- Bohnensalat  
Grüne Bohnen, mar. Paprika, Porree fein, Zwiebeln, Kräuternessig, Rapsöl, Bohnenkraut
- Gurkensalat in Dillrahm  
frische Salatgurken mit würzigem Sauerrahm-Dressing und frischem Dill
- Rote-Bete-Salat  
Rote Bete gewürfelt, Zwiebeln, Rapsöl
- Cole Slaw Salat  
frisches Weißkohl und Karotten in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing
- Tomatensalat  
Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl, Schnittlauch
- Möhrensalat  
frische Möhren, fein raspelt mit Zitrone und Rapsöl verfeinert
- Fingerfoodplatte  
Mini Wraps, Teigsäckchen, Hähnchenspieße, Teigröllchen
- Bunter Bohnensalat  
weiße Riesenbohne, Kidneybohnen, Paprika Mix, grüne Bohnen und Zwiebeln an Kräuternessig
- Brotkorb  
mit ofenfrischem Baguette und Mehrkornbrot
- Schopskasalat  
Frische Tomaten, grüne Salatgurken, Paprikaschoten und bulgarischer Schafskäse
- Minischnitzel  
Zarte, saftige Minischweinelachs-Schnitzel, goldgelb paniert mit leichter Zitronennote
- Gartensalat  
mit Salatgurke, Radischen und Möhren
- Mini Hähnchen Schnitzel  
Mini Schnitzel aus saftig, zarter Hähnchenbrust, umhüllt von einer extra krossen Panade
- Bunter Rohkostsalat  
Weißkohl, Möhrenstreifen grob, Salatgurken, Zwiebeln, Rapsöl, Kräuternessig, Petersilie



**24,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



## HAUPTGÄNGE

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Schweinefiletmedaillons<br><i>zarte Medaillons mit frischen Champignons in einer Rahmsauce</i>  | <input type="checkbox"/> Spare Ribs<br><i>Saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt</i>  |
| <input type="checkbox"/> Schweinekrustenbraten<br><i>Schweinekrustenbraten an einer schmackhaften Bratensauce</i>  | <input type="checkbox"/> Schweineröllchen in Pestosauce<br><i>mit Frischkäse gefüllte Röllchen in heller Kräuterrahmsauce</i>  |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilets<br><i>in hausgemachter Paprikarahmsauce</i>   | <input type="checkbox"/> Berliner Currywurst - das Original<br><i>in Scheiben geschnitten und in hausgemachter, fruchtiger Curry-Sauce serviert</i>  |
| <input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes<br><i>mit einer Champignons-Rahm Sauce</i>   | <input type="checkbox"/> Paprikazwiebelpfanne mit Weißkraut und Tzatziki<br><i>Marinierter Schweinenacken mit frischer Paprika und Zwiebeln</i>  |
| <input type="checkbox"/> Brandenburger Landente<br><i>sous vide gegart und in dunkler Sauce</i>  | <input type="checkbox"/> Chicken Tikka Masala<br><i>zarte in Tikka marinierte Hähnchenbruststücke in einer cremigen Masala-Curry-Sauce charakteristisch mit Zwiebeln, Tomaten, einem intensiven Joghurt-Geschmack und feiner Süße von Kokosnuss, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Chili und Bockshornklee</i> |
| <input type="checkbox"/> sahniger Kartoffelauflauf<br><i>Kartoffelscheiben fein geschnitten mit holländischem Gouda überbacken</i>   | <input type="checkbox"/> Schweinefilet in Orangen-Pfefferschmand<br><i>zarte Schweinefiletmedaillons in einer Orangenrahmsauce und rosa Pfefferkörnern</i>   |
| <input type="checkbox"/> Tortelloni Feinschmecker<br><i>Nudelteigtaschen, gefüllt mit gebratener Entenbrust in einer Pfefferrahmsauce</i>  | <input type="checkbox"/> Sweet Potatoe Chick Pea & Spinach Curry<br><i>Süßkartoffelstücke in einer kräftigen samtigen Kokosnuss-Sauce mit Kichererbsen und Spinat. Mit typischen Geschmacksnoten von Tamarinde, Fenchel und Bockshorn Klee</i>   |
| <input type="checkbox"/> Lasagne Klassik<br><i>geschichtete Nudelplatten nach Bologneser Art mit Hackfleisch, Gemüse, Tomaten an Bechamelsauce und Grana Padano</i>  | <input type="checkbox"/> Beef Madras<br><i>zarte Rinderstücke in einer kräftigen Madras-Sauce mit Zwiebelwürfeln &amp; Senfsamen. Mit einer abgerundeten Schärfe von leichter Kokosnuss-Süße. Verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Kardamon</i>   |
| <input type="checkbox"/> Lasagne vegetarisch<br><i>Gemüse-Lasagne mit viel gewürfeltem Gemüse, Tomaten an Bechamelsauce und Grana Padano</i>   | <input type="checkbox"/> Indisches Curry (vegan)<br><i>Kürbis, Möhrchen und Weißkohlgemüse dazu lecker Bulgur und Crunch von gerösteten Haselnüssen</i>  |
| <input type="checkbox"/> Involtini Toscana<br><i>mit Schinken und Oliven gefüllte Putenfleischröllchen, in einer kräftigen Sauce aus Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch</i>   |  |
| <input type="checkbox"/> Lammkarree auf Ratatouille<br><i>Lammkarree rosa gebraten, Rippen geputzt, zart und aromatisch durch Sous vide Garung; Ratatouille von Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Tomate Kräutern und Knoblauch, Sous vide gegart</i> |  |
| <input type="checkbox"/> norwegisches Lachsfilet<br><i>auf Blattspinat</i>   |  |

**24,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



## BEILAGEN

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Himalaya Wunderreis                                     | <input type="checkbox"/> Thüringer Miniklößchen  |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln<br><i>an hausgemachten SourCream</i> | <input type="checkbox"/> hausgemachter Apfelrotkohl  |
| <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln<br><i>mit frischer Petersilie</i>        | <input type="checkbox"/> Grüne Bohnen<br><i>mit Speck und Zwiebeln</i>   |
| <input type="checkbox"/> Spätzle   | <input type="checkbox"/> Gemüse der Saison<br><i>Drei verschiedene saisonale Gemüse, schonend in Butter sous vide gegart</i> |

## DESSERT

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanille Sauce<br><i>Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren, Sauerkirschen; Vanillesauce gekocht aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und echter Bourbon-Vanille</i> | <input type="checkbox"/> Mini Schokoladentörtchen<br><i>Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern</i> |
| <input type="checkbox"/> Panacotta<br><i>mit fruchtiger Himbeermousse und frischer Minze garniert</i>   | <input type="checkbox"/> Dunkle Mousse au Chocolat mit Vanillesauce   |
|   | <input type="checkbox"/> hausgemachtes Redo Gelato Eis verschiedene Sorten<br><i>Sorten nach Saison</i>       |

**24,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.





## Gourmet-Bufferet



Sie möchten sich Ihr Buffet ganz individuell selber zusammenstellen?

Kein Problem. Mit unserem Gourmet-Bufferet bieten wir Ihnen eine riesige Auswahl an verschiedensten Suppen, Vorspeisen, Hauptgängen, Beilagen und Desserts.

Stellen Sie sich einfach Ihre ganz persönliche Menüfolge zusammen.

Bei unserem Gourmet-Bufferet wählen Sie

- 1 Suppe
- 4 unterschiedliche Vorspeisen
- 4 unterschiedliche Hauptgänge
- 2 unterschiedliche Beilagen
- 2 unterschiedliche Desserts

einzelne Portionen zubuchbar  
pro Person ab 4,90 € zzgl. gesetzl. MwSt.

Servicepaket

passend zu den ausgewählten Speisen liefern wir hochwertige Teller, Schüsseln, Gabeln, Messer und Löffel in ausreichender Menge - 3,90€ pro Person, zzgl. gesetzl. MwSt.

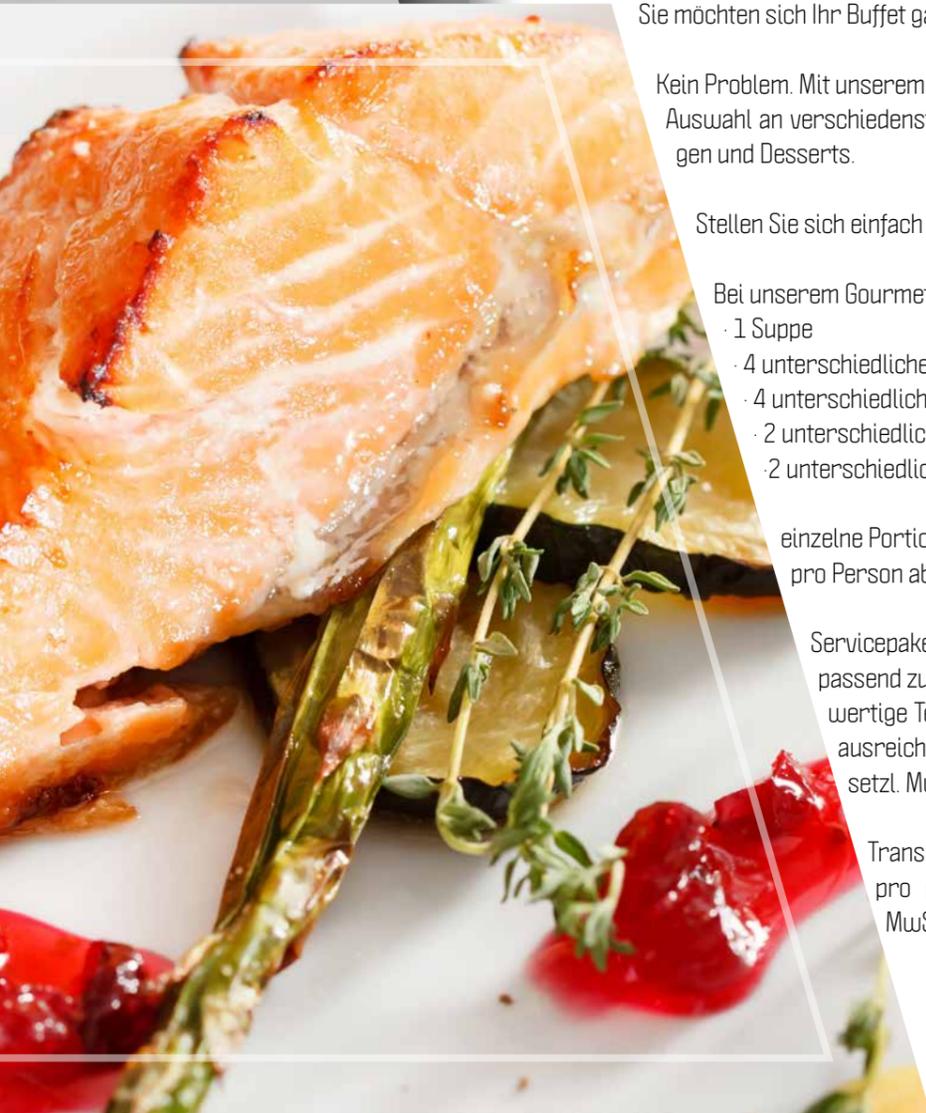
Transportkosten Hinfahrt & Abholung  
pro gefahrener Kilometer 1,30€ zzgl. gesetzl. MwSt.

### SUPPEN

- Cocos -Curry Suppe  
mit asiatischem WOK-Gemüse
- Kartoffel-Karotten-Ingwer Suppe  
schmackhaft püriert mit frischem Ingwer
- Herzhafte Gulaschsuppe  
mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt
- Hubertustopf  
mit Waldpilzen, Wildeinlage und Preiselbeersahne
- Ital. Tomatencremesuppe  
mit frischem Basilikum verfeinert
- saisonale Suppen auf Anfrage  
Spargelcremesuppe, Pfifferlingscremesuppe, Kürbiscresmesuppe, etc.

### VORSPEISEN

- feine Käseauswahl  
mit Spezialitäten aus Deutschland & Frankreich
- Rote-Bete-Salat  
Rote Bete gewürfelt, Zwiebeln, Rapsöl
- italienischer Mozzarella  
mit knackigen Tomatenscheiben und frischem Basilikum garniert
- Tomatensalat  
Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl, Schnittlauch
- Gurkensalat in Dillrahm  
frische Salatgurken mit würzigem Sauerrahm-Dressing und frischem Dill
- Nudelsalat Classic  
Nudeln, Fleischbrät, Salatmayonnaise, Gouda, Tomatenketchup, Zwiebeln, Paprika-Mix
- Cole Slaw Salat  
frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing
- Feiner Kartoffelsalat  
Kartoffeln, Salatmayonnaise, Eier, Gewürzgurken, Fleischbrät, Zwiebeln
- Möhrensalat  
frische Möhren, fein raspelt mit Zitrone und Rapsöl verfeinert
- Würziger Eiersalat mit Zwiebeln  
Eier, Zwiebeln, feine Gewürzgurkenwürfel, Salatmayonnaise, Schlagsahne
- Bunter Bohnensalat  
weiße Riesenbohne, Kidneybohnen, Paprika Mix, grüne Bohnen, Zwiebeln an Kräuteressig
- Radieschensalat mit Schnittlauch  
Radieschen, Schnittlauch, Kräuteressig, Rapsöl
- Schopskasalat  
Frische Tomaten, grüne Salatgurken, Paprikaschoten und bulgarischer Schafskäse
- Fingerfoodplatte  
Mini Wraps, Teigsäckchen, Hähnchenspieße, Teigröllchen
- Gartensalat  
mit Salatgurke, Radieschen und Möhren
- Brotkorb  
mit ofenfrischem Baguette und Mehrkornbrot
- Bunter Rohkostsalat  
Weißkraut, Möhrenstreifen, Salatgurken, Zwiebeln, Rapsöl, Kräuteressig, Petersilie
- Minischnitzel  
Zarte, saftige Minischweinelachs-Schnitzel, goldgelb paniert mit leichter Zitronennote
- Westernsalat  
Selleriestreifen, Karottenstreifen, Salatmayonnaise, Joghurt, Porree fein
- Mini Hähnchen Schnitzel  
Mini Schnitzel aus saftig, zarter Hähnchenbrust, umhüllt von einer extra krossen Panade
- Bohnensalat  
Grüne Brechbohnen, mar. Paprika, Porree, Zwiebeln, Kräuteressig, Rapsöl, Bohnenkraut



**27,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

## HAUPTGÄNGE

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Schweinefiletmedaillons<br><i>zarte Medaillons mit frischen Champignons in einer Rahmsauce</i>   | <input type="checkbox"/> Schweineröllchen in Pestosauce<br><i>mit Frischkäse gefüllte Röllchen in heller Kräuterrahmsauce</i>   |
| <input type="checkbox"/> Schweinekrustenbraten<br><i>Schweinekrustenbraten an einer schmackhaften Bratensauce</i>   | <input type="checkbox"/> Berliner Currywurst - das Original<br><i>in Scheiben geschnitten und in hausgemachter, fruchtiger Curry-Sauce serviert</i>                   |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilets<br><i>in hausgemachter Paprikarahmsauce</i>  | <input type="checkbox"/> Paprikazwiebelpfanne<br><i>mit Weißkraut &amp; Tzatziki, mariniertes Schweinenacken, frische Paprika &amp; Zwiebeln</i>                      |
| <input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes<br><i>mit einer Champignons-Rahm Sauce</i>  | <input type="checkbox"/> Chicken Tikka Masala<br><i>zarte in Tikka marinierte Hähnchenbruststücke in einer cremigen Masala-Curry-Sauce</i>                            |
| <input type="checkbox"/> Brandenburger Landente<br><i>sous vide gegart und in dunkler Sauce</i>   | <input type="checkbox"/> Schweinefilet in Orangen-Pfefferschmand<br><i>zarte Schweinefiletmedaillons in einer Orangenrahmsauce und rosa Pfefferkörnern</i>            |
| <input type="checkbox"/> sahniger Kartoffelauflauf<br><i>Kartoffelscheiben fein geschnitten mit holländischem Gouda überbacken</i>  | <input type="checkbox"/> Sweet Potatoe Chick Pea & Spinach Curry<br><i>Süßkartoffelstücke in einer kräftigen samtigen Kokosnuss-Sauce mit Kichererbsen und Spinat</i> |
| <input type="checkbox"/> Tortelloni Feinschmecker<br><i>Nudelteigtaschen, gefüllt mit gebratener Entenbrust in einer Pfefferrahmsauce</i>   | <input type="checkbox"/> Beef Madras<br><i>zarte Rinderstücke in einer kräftigen Madras-Sauce mit Zwiebelwürfeln &amp; Senfsamen.</i>                                 |
| <input type="checkbox"/> Lasagne Klassik<br><i>geschichtete Nudelplatten nach Bologneser Art mit Hackfleisch, Gemüse, Tomaten an Bechamelsauce und Grana Padano</i>                         | <input type="checkbox"/> Indisches Curry (vegan)<br><i>Kürbis, Möhrchen, Weißkohlgemüse dazu Bulgur &amp; Crunch von gerösteten Haselnüssen</i>                       |
| <input type="checkbox"/> Lasagne vegetarisch<br><i>mit viel gewürfeltem Gemüse, Tomaten an Bechamelsauce und Grana Padano</i>   | <input type="checkbox"/> Rindfleisch „Stroganoff“<br><i>kräftige Rindfleischstreifen in klassischer Rahmsauce, mit Gewürzgurke und Champignons verfeinert</i>         |
| <input type="checkbox"/> Involtini Toscana<br><i>mit Schinken und Oliven gefüllte Putenfleischröllchen, in einer kräftigen Sauce aus Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch</i>            | <input type="checkbox"/> Tafelspitz<br><i>klassisch zubereitet in einer Bouillon mit Gemüsestreifen, in Scheiben geschnitten</i>                                      |
| <input type="checkbox"/> Lammkarree auf Ratatouille<br><i>rosa gebraten, zart &amp; aromatisch, Ratatouille von Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Tomate, sous vide gegart</i> | <input type="checkbox"/> Onglet<br><i>sous vide gegarte Rindfleischstreifen vom Onglet, mit edler Schokolade und altem Balsamico verfeinert</i>                       |
| <input type="checkbox"/> norwegisches Lachsfilet<br><i>auf Blattspinat</i>  |   |
| <input type="checkbox"/> Spare Ribs<br><i>Saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt</i>   |   |

**27,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

## HAUPTGÄNGE (FORTS.)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> zarte rosa gebratene Entenbrust<br><i>leicht angebraten, rosa, sous vide gegart auf Rahmwürsling</i> | <input type="checkbox"/> Riesengarnelen in Curry-Safransauce<br><i>Riesengarnelenschwänze ohne Schale in einer Sauce von Kokos, grünem Curry und Safranfäden, mit Bandnudeln serviert</i> |
| <input type="checkbox"/> Argentinisches Roastbeef<br><i>an grüner Pfeffersauce</i>  | <input type="checkbox"/> Schupfnudelpfanne<br><i>mit Hähnchenbrustfiletstreifen und knackigem Gemüse</i>  |
| <input type="checkbox"/> Westernpfanne Texas<br><i>mit Weißkraut und Tzaziki</i>  |   |

## BEILAGEN

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Himalaya Wunderreis                                       | <input type="checkbox"/> Grüne Bohnenvariationen<br><i>Komposition aus Romanbohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter, schonend sous vide gegart</i> |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln<br><i>an hausgemachten SourCream</i>   | <input type="checkbox"/> Gemüse der Saison<br><i>Drei verschiedene saisonale Gemüse, schonend in Butter sous vide gegart</i>  |
| <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln<br><i>mit frischer Petersilie</i>          | <input type="checkbox"/> Blattspinat<br><i>Zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat</i>                                     |
| <input type="checkbox"/> Thüringer Miniklößchen                                    | <input type="checkbox"/> Champignons in Rahmsauce<br><i>Frische Champignons in einer Sauce aus Schalotten und Sahne</i>   |
| <input type="checkbox"/> Pasta Tagliarini<br><i>Bandnudeln</i>                     |   |
| <input type="checkbox"/> Pasta Soffi di Vento<br><i>große spiralförmige Nudeln</i> |   |
| <input type="checkbox"/> hausgemachter Apfelrotkohl                                |   |

## DESSERT

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanille Sauce<br><i>Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren, Sauerkirschen; Vanillesauce gekocht aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und echter Bourbon-Vanille</i> | <input type="checkbox"/> hausgemachtes Redo Gelato Eis verschiedene Sorten<br><i>Sorten nach Saison</i>                    |
| <input type="checkbox"/> Panacotta<br><i>mit fruchtiger Himbeermousse und frischer Minze garniert</i>   | <input type="checkbox"/> Lasagne Nougat und Marzipan<br><i>Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan</i>         |
| <input type="checkbox"/> Mini Schokoladentörtchen<br><i>Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern</i>   | <input type="checkbox"/> Feinste Desserts<br><i>in diversen Formen und Geschmacksrichtungen aus hauseigener Patisserie</i> |
| <input type="checkbox"/> Dunkle Mousse au Chocolat mit Vanillesauce   | <input type="checkbox"/> frischer Obstsalat<br><i>mit frischen Früchten der Saison</i>                                     |

**27,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.





## Deluxe-Bufferet



Sie möchten sich Ihr Buffet ganz individuell selber zusammenstellen?

Kein Problem. Mit unserem Deluxe-Bufferet bieten wir Ihnen eine unglaubliche Auswahl an verschiedensten Suppen, Vorspeisen, Hauptgängen, Beilagen und Desserts.

Stellen Sie sich einfach Ihre ganz persönliche Menüfolge zusammen.

Bei unserem Deluxe-Bufferet wählen Sie

- 1 Suppe
- 7 unterschiedliche Vorspeisen
- 5 unterschiedliche Hauptgänge
- 3 unterschiedliche Beilagen
- 3 unterschiedliche Desserts

einzelne Portionen zubuchbar  
pro Person ab 4,90 € zzgl. gesetzl. MwSt.

Servicepaket

passend zu den ausgewählten Speisen liefern wir hochwertige Teller, Schüsseln, Gabeln, Messer und Löffel in ausreichender Menge - 3,90€ pro Person, zzgl. gesetzl. MwSt.

Transportkosten Hinfahrt & Abholung  
pro gefahrener Kilometer 1,30€ zzgl. gesetzl. MwSt.



### SUPPEN

- Cocos - Curry Suppe  
mit asiatischem WOK-Gemüse
- Kartoffel-Karotten-Ingwer Suppe  
schmackhaft püriert mit frischem Ingwer
- Herzhafte Gulaschsuppe  
mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt
- Hubertustopf  
mit Waldpilzen, Wildeinlage und Preiselbeersahne
- Ital. Tomatencremesuppe  
mit frischem Basilikum verfeinert
- saisonale Suppen auf Anfrage  
Spargelcremesuppe, Pfifferlingscremesuppe, Kürbiscresmesuppe, etc.

### VORSPEISEN

- feine Käseauswahl  
Spezialitäten aus Deutschland & Frankreich
- Rote-Bete-Salat  
Rote Bete gewürfelt, Zwiebeln, Rapsöl
- italienischer Mozzarella  
mit knackigen Tomatenscheiben und frischen Basilikum garniert
- Griechischer Zucchini Salat  
Zucchini streifen, Tomaten, Salzlakenkäse, schw. Olivenscheiben, rohe Schinkenstreifen, Porree, Kräuteressig, Basilikum-Rapsöl
- Gurkensalat in Dillrahm  
frische Salatgurken mit würzigem Sauerrahm-Dressing und frischem Dill
- Gemüse-Käse-Salat  
Emmentaler gewürfelt, mar. Paprika, Salatgurken, Mandarin-Orangen, Porree, Kräuteressig, Rapsöl, Gartenkräuter
- Cole Slaw Salat  
frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing
- Kohlrabi-Möhrensalat  
Kohlrabi, Möhren, Zitrone, Rapsöl
- Möhrensalat  
frische Möhren, fein raspelt mit Zitrone und Rapsöl verfeinert
- Mediterraner Bauernsalat  
Salatgurken, Salzlakenkäse, Paprika-Mix, Kidneybohnen, Weißbohnen, schwarze Oliven in Scheiben, Porree fein
- Bunter Bohnensalat  
weiße Riesenbohne, Kidneybohnen, Paprika Mix, grüne Bohnen, Zwiebeln an Kräuteressig
- Italien. Gemüsesalat mit Mozzarella  
Zucchini, Paprika-Mix, Oliven, rote Zwiebeln und Mozzarella
- Schopkasalat  
Frische Tomaten, grüne Salatgurken, Paprikaschoten und bulgarischer Schafskäse
- Tomatensalat  
Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl, Schnittlauch
- Gartensalat  
mit Salatgurke, Radischen und Möhren
- Nudelsalat Classic  
Nudeln, Fleischbrät, Salatmayonnaise, Gouda, Tomatenketchup, Zwiebeln, Paprika-Mix
- Bunter Rohkostsalat  
Weißkraut, Möhrenstreifen, Salatgurken, Zwiebeln, Rapsöl, Kräuteressig, Petersilie
- Florentiner Nudelsalat  
bunte Nudeln, Tomaten, Salatgurken, Mais, Champignons, Kochschinken, Oliven, Kräuteressig, Rapsöl, Gartenkräuter
- Westernsalat  
Selleriestreifen, Karottenstreifen, Salatmayonnaise, Joghurt, Porree fein
- Feiner Kartoffelsalat  
Kartoffeln, Salatmayonnaise, Eier, Gewürzgurken, Fleischbrät, Zwiebeln
- Bohnensalat  
Grüne Brechbohnen, mar. Paprika, Porree, Zwiebeln, Kräuteressig, Rapsöl, Bohnenkraut

**32,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



## VORSPEISEN (FORTS.)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Speckkartoffelsalat nach „Spreewälder Art“<br>Kartoffeln, Gewürzgurken, ausgelassener Speck, Zwiebeln, Kräuternessig | <input type="checkbox"/> Fingerfoodplatte<br>Mini Wraps, Teigsäckchen, Hähnchenspieße, Teigrollchen   |
| <input type="checkbox"/> Würziger Eiersalat mit Zwiebeln<br>Eier, Zwiebeln, feine Gewürzgurkenwürfel, Salatmayonnaise, Schlagsahne            | <input type="checkbox"/> Minischnitzel<br>Zarte, saftige Minischweinelachs-Schnitzel, goldgelb paniert mit leichter Zitronennote            |
| <input type="checkbox"/> Radieschensalat mit Schnittlauch<br>Radieschen, Schnittlauch, Kräuternessig, Rapsöl                                  | <input type="checkbox"/> Mini Hähnchen Schnitzel<br>Mini Schnitzel aus saftig, zarter Hähnchenbrust, umhüllt von einer extra krossen Panade |
| <input type="checkbox"/> Brotkorb<br>mit ofenfrischem Baguette und Mehrkornbrot   |   |

## HAUPTGÄNGE

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Schweinefiletmedaillons<br>zarte Medaillons mit frischen Champignons in einer Rahmsauce   | <input type="checkbox"/> Lasagne vegetarisch<br>mit viel gewürfeltem Gemüse, Tomaten an Bechamelsauce und Grana Padano   |
| <input type="checkbox"/> Schweinekrustenbraten<br>Schweinekrustenbraten an einer schmackhaften Bratensauce   | <input type="checkbox"/> Involtini Toscana<br>mit Schinken und Oliven gefüllte Putenfleischröllchen, in einer kräftigen Sauce aus Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch        |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilets<br>in hausgemachter Paprikarahmsauce  | <input type="checkbox"/> Lammkarree auf Ratatouille<br>rosa gebraten, zart & aromatisch, Ratatouille von Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Tomate, sous vide gegart |
| <input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes<br>mit einer Champignons-Rahm Sauce  | <input type="checkbox"/> norwegisches Lachsfilet<br>auf Blattspinat  |
| <input type="checkbox"/> Brandenburger Landente<br>sous vide gegart und in dunkler Sauce   | <input type="checkbox"/> Spare Ribs<br>Saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt   |
| <input type="checkbox"/> sahniger Kartoffelauflauf<br>Kartoffelscheiben fein geschnitten mit holländischem Gouda überbacken                                  | <input type="checkbox"/> Schweineröllchen in Pestosauce<br>mit Frischkäse gefüllte Röllchen in heller Kräuterrahmsauce   |
| <input type="checkbox"/> Tortelloni Feinschmecker<br>Nudelteigtaschen, gefüllt mit gebratener Entenbrust in einer Pfefferrahmsauce                           | <input type="checkbox"/> Berliner Currywurst - das Original<br>in Scheiben geschnitten und in hausgemachter, fruchtiger Curry-Sauce serviert                                     |
| <input type="checkbox"/> Lasagne Klassik<br>geschichtete Nudelplatten nach Bologneser Art mit Hackfleisch, Gemüse, Tomaten an Bechamelsauce und Grana Padano | <input type="checkbox"/> Paprikazwiebelpfanne<br>mit Weißkraut & Tzatziki, mariniertes Schweinenacken, frische Paprika & Zwiebeln  |

**32,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



## HAUPTGÄNGE (FORTS.)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Chicken Tikka Masala<br>zarte in Tikka marinierte Hähnchenbruststücke in einer cremigen Masala-Curry-Sauce                 | <input type="checkbox"/> Argentienisches Roastbeef<br>an grüner Pfeffersauce   |
| <input type="checkbox"/> Schweinefilet in Orangen-Pfefferschmand<br>zarte Schweinefiletmedaillons in einer Orangenrahmsauce und rosa Pfefferkörnern | <input type="checkbox"/> Westernpfanne Texas<br>mit Weißkraut und Tzaziki  |
| <input type="checkbox"/> Sweet Potatoe Chick Pea & Spinach Curry<br>Süßkartoffelstücke in einer Kokosnuss-Sauce mit Kichererbsen und Spinat         | <input type="checkbox"/> Riesengarnelen in Curry-Safransauce<br>Riesengarnelenschwänze ohne Schale in einer Sauce von Kokos, grünem Curry und Safranfäden, mit Bandnudeln serviert |
| <input type="checkbox"/> Beef Madras<br>zarte Rinderstücke in einer kräftigen Madras-Sauce mit Zwiebelwürfeln & Senfsamen.                          | <input type="checkbox"/> Schupfnudelpfanne<br>mit Hähnchenbrustfiletstreifen und knackigem Gemüse  |
| <input type="checkbox"/> Indisches Curry (vegan)<br>Kürbis, Möhrchen, Weißkohlgemüse dazu Bulgur & Crunch von gerösteten Haselnüssen                | <input type="checkbox"/> Rindergulasch ungarisch<br>mit frischer Paprika, pikant gewürzt   |
| <input type="checkbox"/> Rindfleisch „Stroganoff“<br>Rindfleischstreifen in klassischer Rahmsauce, mit Gewürzgurke und Champignons                  | <input type="checkbox"/> Hähnchengeschnetzeltes Curry-Ingwer-Soubise<br>gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Soubise mit klassischer Zwiebelbindung                              |
| <input type="checkbox"/> Tafelspitz<br>klassisch zubereitet in einer Bouillon mit Gemüsestreifen, in Scheiben geschnitten                           | <input type="checkbox"/> Putenpfanne „Irawadi“<br>gebratene Putenbruststreifen in roter Tikka Masala Sauce mit asiatischem Gemüse  |
| <input type="checkbox"/> Onglet<br>sous vide gegarte Rindfleischstreifen vom Onglet, mit edler Schokolade und altem Balsamico verfeinert            | <input type="checkbox"/> Ochsenbacke<br>in Merlot geschmortes Ochsenbäckchen, zart & aromatisch durch sous-vide-Garung   |
| <input type="checkbox"/> zarte rosa gebratene Entenbrust<br>sous vide gegart auf Rahmwirsing  | <input type="checkbox"/> Beef Ribs<br>sous vide gegarte, besonders saftige Rinderrippen in einer kernigen Marinade   |

## BEILAGEN

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Himalaya Wunderreis                              | <input type="checkbox"/> Pasta Soffi di Vento<br>große spiralförmige Nudeln   |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln<br>an hausgemachten SourCream | <input type="checkbox"/> hausgemachter Apfelrotkohl   |
| <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln<br>mit frischer Petersilie        | <input type="checkbox"/> Grüne Bohnenvariationen<br>Komposition aus Romanobohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter, schonend sous vide gegart |
| <input type="checkbox"/> Thüringer Miniklößchen                           | <input type="checkbox"/> Gemüse der Saison<br>Drei verschiedene saisonale Gemüse, schonend in Butter sous vide gegart   |
| <input type="checkbox"/> Pasta Tagliarini<br>Bandnudeln                   |   |

**32,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



## BEILAGEN (FORTS.)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Blattspinat<br><i>zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat</i> | <input type="checkbox"/> Asia-Gemüse-Mix<br><i>Wasserkastanien, Karottenstreifen, Sojabohnenkerne, Mu-Err-Pilze, Bambusscheiben, Zuckerschoten und Lotuswurzeln für den Wok</i> |
| <input type="checkbox"/> Champignons in Rahmsauce<br><i>frische Champignons in einer Sauce aus Schalotten und Sahne</i>             | <input type="checkbox"/> Rote-Bete-Gemüse<br><i>würzig-fruchtig abgeschmeckt, sous vide gegart</i>  |
| <input type="checkbox"/> Vichy-Karotten<br><i>klassisch mit Zwiebeln und gesalzener Butter, schonend sous vide gegart</i>           | <input type="checkbox"/> Kohlrabi à la Crème<br><i>Scheiben vom Kohlrabi in einer rahmigen, leicht würzigen Sauce, schonend sous vide gegart</i>                                |

## DESSERT

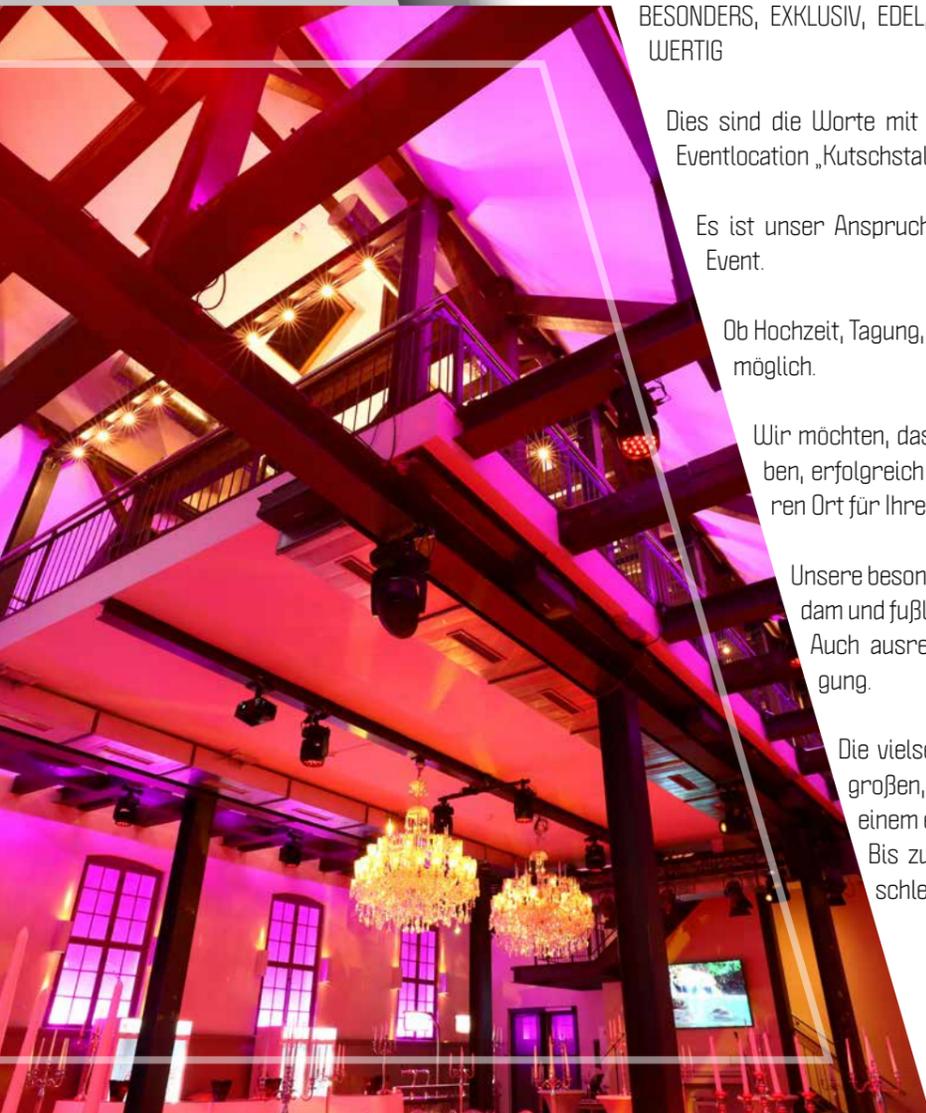
- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanille Sauce<br><i>Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren, Sauerkirschen, Vanillesauce gekocht aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und echter Bourbon-Vanille</i> | <input type="checkbox"/> Lasagne Nougat und Marzipan<br><i>Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan</i>                             |
| <input type="checkbox"/> Panacotta<br><i>mit fruchtiger Himbeermousse und frischer Minze garniert</i>   | <input type="checkbox"/> Feinste Desserts<br><i>in diversen Formen und Geschmacksrichtungen aus hauseigener Patisserie</i>                     |
| <input type="checkbox"/> Mini Schokoladensoufflé<br><i>Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern</i>  | <input type="checkbox"/> frischer Obstsalat<br><i>mit frischen Früchten der Saison</i>   |
| <input type="checkbox"/> Dunkle Mousse au Chocolat<br><i>mit Vanillesauce</i>   | <input type="checkbox"/> Tiramisu „klassisch italienisch“<br><i>mit aromatisch getränkten Löffelbiskuits und einer zartcremigen Mascarpone</i> |
| <input type="checkbox"/> hausgemachtes Redo Gelato Eis verschiedene Sorten<br><i>Sorten nach Saison</i>   |  |

**32,90 €**  
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



# DIE EVENT LOCATION DER KUTSCHSTALL



BESONDERS, EXKLUSIV, EDEL, KREATIV, KULINARISCH, INDIVIDUELL, HOCHWERTIG

Dies sind die Worte mit denen wir uns in der einzigartig-beliebten Eventlocation „Kutschstall / Hofmeister“ identifizieren.

Es ist unser Anspruch an Ihre Wünsche für ein unvergessliches Event.

Ob Hochzeit, Tagung, ein Seminar, Geburtstag, etc., alles ist bei uns möglich.

Wir möchten, dass Sie bei uns Ihre schönsten Momente erleben, erfolgreich in eine Zukunft starten oder einen besonderen Ort für Ihre Veranstaltung anbieten können.

Unsere besondere Lage mitten im neuen Zentrum von Potsdam und fußläufig zum Bahnhof ist ein weiterer Pluspunkt. Auch ausreichend Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung.

Die vielseitigen Möglichkeiten entstehen durch einen großen, stilvollen Saal zum Feiern und Tanzen, sowie einem edlen Restaurant zum entspannten Dinnieren. Bis zu 500 Personen können hier bei uns feiern, schlemmen und den Moment genießen.



RAUMINFORMATIONEN  
500 qm  
bis zu 300 Personen

## BESONDERHEITEN

Durch die vielseitige Variation der Bestuhlung und Anpassung der Licht- und Raumtechnik ist der Kutschstall als einzigartiger Saal für Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und besondere familiäre und kulturelle Aktivitäten ideal zu gestalten. Unter diesen flexiblen Bedingungen ist der Kutschstall für die verschiedensten Events und Veranstaltungen die optimale Lösung.

Das Foyer bietet Ihren Gästen einen grosszügigen Eingangsbereich mit separater Garderobe und ist optimal für einen eleganten Cocktailempfang geeignet. Ausgestattet mit einer Theke, können Sie das Foyer individuell und Ihrem Anlass entsprechend nutzen.



# DIE EVENT LOCATION HOFMEISTER

EINZIGARTIG - DIE LOCATION, DAS AMBIENTE, DAS ESSEN UND DER SOUND

Unser hochwertiges Ensemble aus Kutschstall und Hofmeister ist ideal für Ihre Firmenevents. Die individuellen Möglichkeiten, Platzkapazitäten und Catering-Varianten sind so vielfältig wie Ihre Wünsche. Feiern Sie bei uns ausgelassen mit Ihrem Team. Buchen Sie als Highlight ein Unterhaltungsprogramm für gross und klein. Der grosse Aussenbereich bietet Ihnen ungeahnte Möglichkeiten, vom Foodtruck Catering über eine Hüpfburg oder Auftrittsfäche für Künstler.

Feiern Sie bei uns - denn wir lassen es gerne mit Ihnen krachen. Je nach Wunsch und Anzahl Ihrer Gäste passen wir die Location individuell an und stellen ein kulinarisches Angebot, sowie ein Entertainment Programm für Sie zusammen.

Durch unsere hochmoderne Technik und flexible Raumkapazität sowie unterschiedlichste Bestuhlungsvarianten realisieren Sie bei uns sowohl ein kleines Seminar als auch eine grosse Tagung für bis zu 500 Personen.

Mehrere Beamer, unterschiedliche Leinwände und Flatscreens sowie umfangreiche Licht- und Tontechnik stehen Ihnen für Ihre erfolgreiche Veranstaltung zur Verfügung.

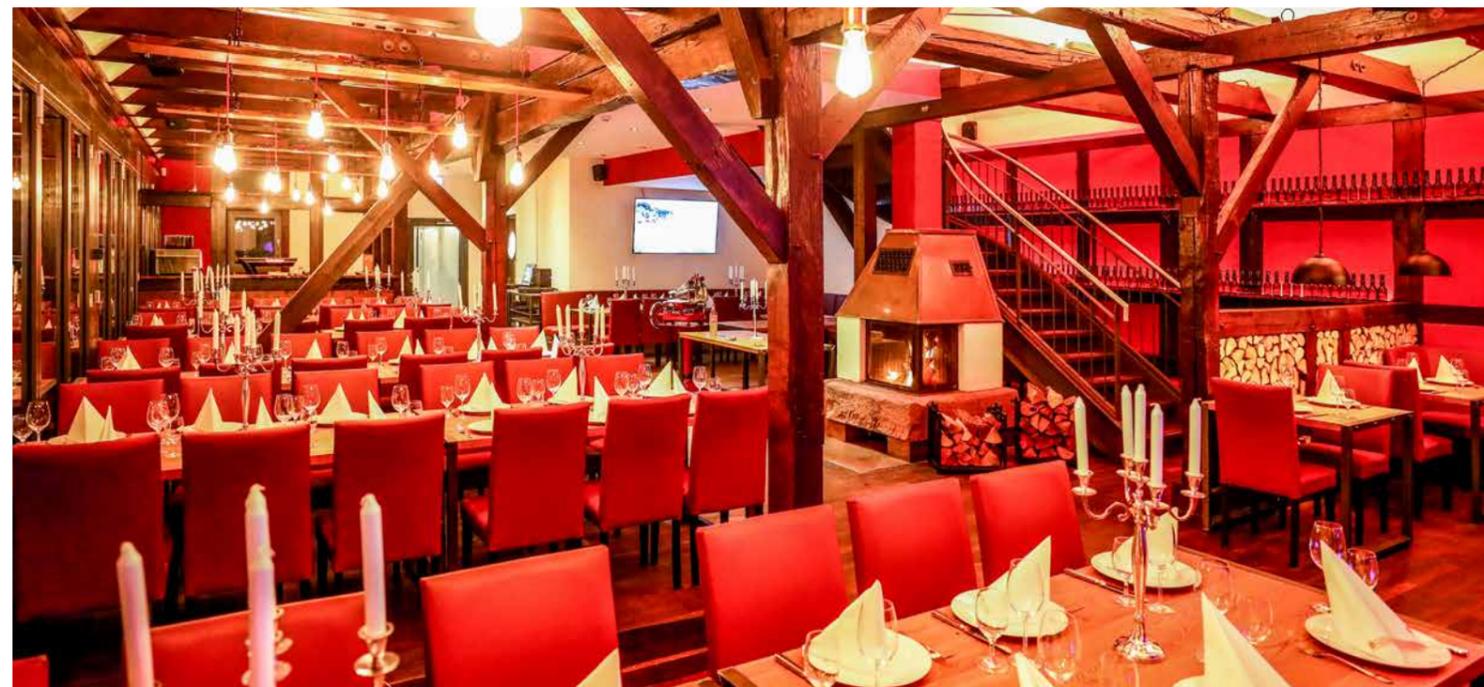


## RAUMINFORMATIONEN

200 qm  
bis zu 100 Personen  
optional Aussenfläche mit Zeltüberdachung für 120 Personen  
Innenhof für bis zu 1000 Personen

## BESONDERHEITEN

Der Hofmeister vereint Gemütlichkeit mit modernem, aber auch rustikalem Interieur. Hier haben bis zu 100 Personen Platz, um gemeinsam eine tolle Zeit zu erleben. Ein exklusives Catering aus unserer Hand rundet Ihren Besuch bei uns ab. Auch ein extra Bereich mit gemütlichen Sitzgelegenheiten und der Möglichkeit zur Kinderbetreuung steht Ihnen hier zur Verfügung. Ein Kamin, sowie warme Farb- und Lichtkomponenten geben diesem Raum eine angenehme Atmosphäre.





### REDO FOODTRUCK CATERING

Die beste Wahl für Ihr Event.

Setzen Sie mit unserer Foodtruck Flotte ein Highlight auf Ihrer Veranstaltung.

Denn unserer Leidenschaft und den kreativen Konzepten sind keine Grenzen gesetzt.

Uns ist die Einzigartigkeit in Geschmack und Kreation genauso wichtig wie die Flexibilität und Mobilität für Ihren besonderen Anlass.

Wir sind Streetfood Missionare, mit der Aufgabe für Sie das besondere Catering erlebbar und unvergesslich zu machen.



WIR SIND kreativ, innovativ, individuell, kompetent, einzigartig und einfach nur lecker !!!

ÜBER 50 FOODKONZEPTE  
Unsere Vielfalt aus einer Hand ist einzigartig in Deutschland und entführt Ihre Gäste in die unterschiedlichsten Länder von Asiatisch bis Vegan

CATERING FÜR 50 - 50.000 PERSONEN  
Für Geburtstage, Firmenfeiern, Hochzeiten, Eröffnungen, Tagungen, Jugendweihen, Gala-Abende, Sommerfeste, Jubiläen uvm.

RUNDUM SORGLOS PAKET  
inkl. Pagoden, Bestuhlung, Personal & Sound



WIR KREIEREN GENUSS  
—  
DIE BESTE WAHL FÜR IHR EVENT



● REDO CATERING UND EVENT GMBH  
AM NEUEN MARKT 9A  
14467 POTSDAM

☎ 0331. 600 590 70

☎ 0174. 800 801 0

✉ catering@redo.de

🌐 www.redo-prime.catering