

PAULS

CATERING



ANGEBOTE  
STANDARDS  
PREISE



# ANGEBOTSMAPPE

Kreativ. Authentisch. Leidenschaftlich: PAULS Catering

## Pauls Catering für Sie ...

Die Johannesstift Diakonie Services stehen mit ihrem Pauls Catering für Leidenschaft an kreativer Verköstigung von kleinen bis großen Events, für Ihre ganz privaten Veranstaltungen oder im Business-Umfeld.

Gegründet 2001 und mit viel Erfahrung für die Gestaltung Ihrer Feierlichkeiten, entwickeln wir für Sie das passende persönliche Catering-Konzept. Dabei lassen wir uns von Ihren Wünschen und Ansprüchen leiten.

Wählen Sie aus unserem exemplarischen Produktrepertoire oder lassen Sie sich einfach individuell beraten. Passend hierzu können wir Ihnen ein Spektrum an verschiedenen Räumen in Berlin anbieten.

Sprechen Sie uns einfach an – wir begleiten Sie von der Planung bis zur Durchführung, sodass Sie die Feier mit Ihren Gästen genießen können oder Ihre Tagung ein voller Erfolg wird.

Wir freuen uns auf Sie!

Sabine Köchling & Stefan Winitzki



Johannesstift Diakonie Services GmbH

Geschäftsführerin: Sabine Köchling

Siemensdamm 50 | 13629 Berlin

Telefon 030 762891-30816

[kontakt@pauls-catering-berlin.de](mailto:kontakt@pauls-catering-berlin.de)

[www.jsd.de/services](http://www.jsd.de/services) | [www.pauls-deli.de](http://www.pauls-deli.de)



Cateringberatung  
Zentralküche

Mo-Fr 08:00-16:00 Uhr  
Mo-Fr 06:30-15:00 Uhr

030 762891-30  
030 3360-9367

# Angebotsübersicht

## Business-Catering

- Tagungspauschalen
- Angebote Business-Lunch
- Angebote Kalte Snacks (Brötchen, Fingerfood & Co.)
- Angebote Vorspeisen (Suppen, Salate)
- Angebote Hauptgang (Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte)
- Angebote Desserts, süßes Fingerfood & Co.

## Eventcatering und exklusive Veranstaltungen

- Fingerfood-Kreationen für gehobene Empfänge
- Themen-Buffets

## Getränke

- Heißgetränke
- Alkoholfreie Kaltgetränke
- Alkoholische Kaltgetränke
- Wein, Sekt & co.

## Service

- Personal
- Equipment
- Was Sie sonst noch wissen sollten

Zusätzlich zu unserem PAULS Catering bieten wir Ihnen in unseren PAULS Delis:

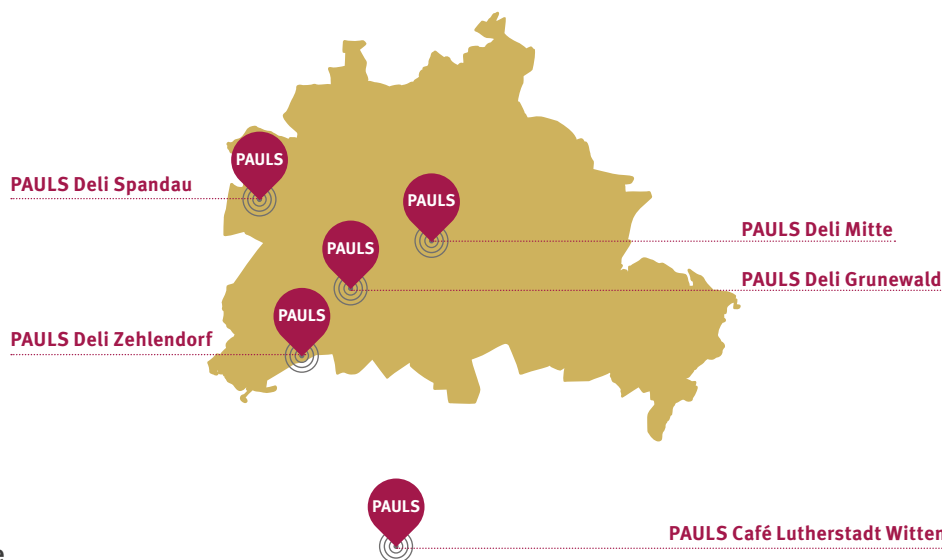
**PAULS Deli Mitte**  
Lützowstraße 24  
10785 Berlin

**PAULS Deli Grunewald**  
Caspar-Theyß-Straße 27  
14193 Berlin

**PAULS Deli Zehlendorf**  
*coming soon*  
Spanische Allee 10-14  
14129 Berlin

**PAULS Deli Spandau**  
*coming soon*  
Stadtrandstraße 555  
13589 Berlin

verschiedene Cateringleistungen an. Sehr gerne beraten Sie unsere Deli-Mitarbeitenden vor Ort.



[www.pauls-deli.de](http://www.pauls-deli.de)

**PAULS Café Lutherstadt Wittenberg**

# Business-Catering



Konferenz- und Tagungspauschalen | Kalte Snacks | Vorspeisen | Hauptspeisen | Desserts

# Konferenz- und Tagungspauschalen

Sie müssen kalkulationssicher planen und haben zu wenig Zeit, sich mit der Zusammenstellung von Speisen und Getränken zu beschäftigen? Dann nutzen Sie unsere sehr interessanten Pauschalen inklusive Service.

## Die Klassische

- Frisch gebrühter Kaffee
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in still und classic
- Orangen- und Apfelsaft
- Konferenzgebäck
- Saisonaler Obstkorb

Pro Person 11,95 Euro

## Die Herzhafte

- Frisch gebrühter Kaffee
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in still und classic
- Orangen- und Apfelsaft
- 2 Stück herzhaft Mini-Croissants oder pikantes Cocktailgebäck
- 1 Stück ofenwarmes Laugenkonfekt
- Saisonaler Obstkorb

Pro Person 14,95 Euro

## Die Exklusive

- Frisch gebrühter Kaffee
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in still und classic
- Orangen-, Trauben- und Apfelsaft
- 2 Stück Mini-Wraps in den Sorten „Caesar-Chicken“ und „Caprese“
- 3 Stück Canapés mit Serranoschinken, geräucherter Putenbrust, Brie „Delicè“ und Norwegischem Räucherlachs
- 1 Stück exotischer Obstspieß
- 2 Stück „Petit Fours“ in verschiedenen Sorten

Pro Person 18,95 Euro

# Business-Lunch

In Ihrer kurzen Tagungspause versorgen wir Sie mit kleinen Erfrischungen und Speisen, die Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit geben, sich zu entspannen und die Energiereserven für die folgenden Stunden aufzufüllen.

## Light

- Verschiedene Kaffeespezialitäten
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in still und classic
- Orangen- und Apfelsaft
- 2 Stück verschieden belegte Sandwiches und Bagel (nach Tagesangebot)
- Portion Suppe
- 1 Portion frischen Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen und Minze

Pro Person 19,95 Euro

## Premium

- Verschiedene Kaffeespezialitäten
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in still und classic
- Orangen- und Apfelsaft
- 1 Vorspeisensalat (nach Tagesangebot)
- 1 warmes vegetarisches oder Fleischgericht (nach Tagesangebot)
- 1 Dessert (nach Tagesangebot)

Pro Person 24,95 Euro

## Special

- Verschiedene Kaffeespezialitäten
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in still und classic
- Orangen- und Apfelsaft
- exklusives 3-Gang-Menü nach vorheriger Absprache

Pro Person nach Absprache

Für eine gastronomische Ganztagsbetreuung (Frühstück, Lunch und Kaffeepause) oder einer Veranstaltung mit über 50 Teilnehmern erstellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot.



## Kalte Snacks



### Halbe belegte Brötchen, rustikale Landbrote, Mini-Sandwiches und kleine Bagel in den Sorten:

Serranoschinken mit frischen Tomaten, gegrillter Zucchini und einer Avocadocreme	Stück 1,80 Euro
geräucherte Putenbrust mit frischer Paprika, Alfalfa-Sprossen und einem Aprikosen-Chilifrischkäse	Stück 1,80 Euro
Berliner Kassler mit einem pikanten Krautsalat, Röstzwiebeln und einer körnigen Senfcreme	Stück 1,80 Euro
Gekochter Schinken mit Eiersalat, frischem Schnittlauch und Cornichons	Stück 1,80 Euro
Mailänder Salami mit Mozzarella, Tomaten, frischem Rucola und einer Oliven-Tapenade	Stück 1,80 Euro
„Chorizo picante“ mit frischen Tomaten, Rucola und einem Peppadew-Frischkäse	Stück 1,80 Euro
gehobelter Parmesan mit gegrillter Zucchini, Paprika, sonnengetrockneten Tomaten und Pesto Genovese	Stück 1,80 Euro
Hüttenkäse mit gebackenen Honig-Karotten, gerösteten Fenchelsamen und frischer Gartenkresse	Stück 1,80 Euro
Gekochtes Ei mit Tomaten, Gurken, frischer Gartenkresse und Avocado-Petersiliencreme	Stück 1,80 Euro
Brie „Délice“ mit pochierter Williamsbirne, einem Preiselbeergelee und Radicchio	Stück 1,80 Euro
Feta-Olivencreme mit getrockneten Tomaten, gegrillter Paprika und frischem Rucola	Stück 1,80 Euro
Emmentaler Käse mit frischen Tomaten, Rucola und süßer Senfcreme	Stück 1,80 Euro
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Rucola und Pesto Genovese	Stück 1,80 Euro
Pikante Thunfischcreme mit gekochtem Ei, saurer Gurke und frischen Gartenkräutern	Stück 1,80 Euro
Norwegischer Räucherlachs mit Dill-Gurke und Apfel- Meerrettichfrischkäse	Stück 2,00 Euro

Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 5 Stück.

# Kalte Snacks

## Exklusive Canapés, aus Weizen- oder Vollkornbaguette in den Sorten:

Serranoschinken, frische Mini-Paprika und eine pikante Mousse von roten Bohnen	Stück 2,00 Euro
Gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust mit frischer Paprika, jungen Sprossen und einem Curryfrischkäse	Stück 2,00 Euro
Kaltgeräuchertes Schweinefilet mit sauer eingelegtem Spreewaldgemüse und einer pikanten Senfcreme	Stück 2,00 Euro
Streifen von der heißgeräucherten Entenbrust mit frischer Feige und Preiselbeercreme mit grünem Pfeffer	Stück 2,00 Euro
„New York Pastrami“ geräucherte Rinderbrust mit Coleslaw Salat und saurer Gurke	Stück 2,00 Euro
Mecklenburger Hirschschinken mit Sauerkirsch-Schalotten-Chutney und einem knusprigem Apfelchip	Stück 2,00 Euro
„Soignon“ Ziegenfrischkäsecreme mit gegrillter Zucchini, Rosmarinhonig und Radicchio	Stück 2,00 Euro
Appenzeller Bergkäse mit jungem Blattspinat, Manzanilla-Oliven und Tomaten-Aprikosenchutney	Stück 2,00 Euro
Büffelmozzarella mit gegrilltem Gemüse, schwarzen Oliven und Pesto Genovese	Stück 2,00 Euro
Räucherlachs mit Sesam-Gurke, Daikon-Kresse und Wasabi-Mayonnaise	Stück 2,20 Euro
Mit Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Rote Bete-Sprossen und Apfel-Meerrettichcreme	Stück 2,20 Euro
In Chili-Olivenöl gegrillte Garnele auf einer Pepperdaw-Frischkäsecreme mit Mini-Orangen	Stück 2,40 Euro

## Knusprige Crostini aus gegrilltem Chiabattabrot in den Sorten:

Gehobelter Parmesan, gegrilltes Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten und Pesto Genovese	Stück 1,80 Euro
Büffel-Mozzarella, frische Dattel-Tomaten, Basilikum und Pesto Genovese	Stück 1,80 Euro
„Pollo tonnato“ mit geräucherter Putenbrust, pikanter Thunfischsauce und kleinen Kapernbeeren	Stück 1,80 Euro
Parmaschinken, frischen Tomaten, Basilikum und Pesto Genovese	Stück 1,80 Euro

Wir empfehlen 3-4 Stück pro Person.

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 10 Stück.



# Kalte Snacks

Unser Fingerfood richten wir auf dekorativen Platten in Schieferoptik oder aus weißem Porzellan und in kleinen Gläschen an.

## Fleisch

Saté von der Maispoulardenbrust mit frischem Ingwer, Zitronengras und Ananassalsa mit frischem Koriander	Stück 1,80 Euro
Spieß von der geräucherten Entenbrust mit Galiamelone, frischer Minze und Holunderbeeren-Chutney	Stück 2,00 Euro
Spieß von hausgemachten Speckbouletten mit sauer eingelegtem Spreewaldgemüse und Senfdip	Stück 1,60 Euro
Pikanter Mini-Muffin mit Debrecziner Wurst, sonnengetrockneten Tomaten und frischen Gartenkräutern	Stück 1,80 Euro
Saltimboccaröllchen vom Schwarzfederhuhn mit Leccino-Oliven und Chutney aus getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen	Stück 1,80 Euro
Röllchen von der kaltgeräucherten Wachtelbrust und rotem Mangold an Wildorangen-Traubensalsa und Assam-Langpfeffer	Stück 1,80 Euro
4er „Tandoori-Chicken Wrap“: marinierte Hähnchenbrust, frisches Wokgemüse und Gartensalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 5,00 Euro
4er „Caesar Chicken-Wrap“: gegrillte Hähnchenbrust, gehobelter Parmesan und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 5,00 Euro

## Fisch

Kleiner Pumpernickeltaler mit Tatar vom Matjesfilet, Schnittlauchsauerrahm, frischem Boskop-Apfel und Cornichons	Stück 1,80 Euro
Leicht geräuchertes Kabeljaufilet in einer Glasur aus körnigem Senf und Honig, auf mariniertes Zucchini und kleinem Pumpernickel	Stück 2,00 Euro
Tatar vom Norwegischen Räucherlachsfilet mit Dill-Schmand und rosa Pfefferbeeren auf einer gedämpften Frühkartoffel	Stück 2,00 Euro
4er „Arctic-Wrap“: Norwegischer Räucherlachs, Dill-Gurke, Apfel-Meerrettich und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 6,00 Euro
4er „Tuna-Wrap“: pikante Thunfischcreme, gekochtes Ei, saure Gurke und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 5,00 Euro

Wir empfehlen 4-6 Stück pro Person.

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 10 Stück.

# Kalte Snacks



**Unser Fingerfood richten wir auf dekorativen Platten in Schieferoptik oder aus weißem Porzellan und in kleinen Gläschen an.**

## Vegetarisch

Kleines Küchlein vom Hüttenkäse mit sonnengetrockneten Tomaten und gegrillter Zucchini	Stück 1,40 Euro
Spieß vom Appenzeller Bergkäse mit Manzanillo-Oliven, Tomaten-Aprikosenchutney und Haselnuss-Krokant	Stück 2,00 Euro
Spieß mit Babymozzarella, gelben und roten Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Pesto Genovese	Stück 1,80 Euro
Safran-Polenta-Cake mit Petersilien-Avocadomousse, schwarzen Oliven und gegrilltem Mini-Gemüse	Stück 1,90 Euro
Coeur Gourmand-Ziegenfrischkäse mit Orangenblütenhonig und Salacca-Pfeffer auf frischer Feige, garniert mit Thymiancroûtons	Stück 2,20 Euro
4er „Caprese-Wrap“: Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Pesto Genovese im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 5,00 Euro
4er „Greek-Wrap“: mariniertes Feta, frische Paprika, Tomaten, Oliven und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 5,00 Euro

Wir empfehlen 4-6 Stück pro Person.

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 10 Stück.

## Vorspeisen



**Unsere hausgemachten Suppe kalkulieren wir mit 300 ml und liefern diese in einem Elektrosuppentopf inklusive Suppenkelle an.**

Rote Linsensuppe mit geschmorter Chorizo piccante, frischem Wurzelgemüse und Kräuter-Schmand	pro Suppe 3,90 Euro
Süßmaisrahmsuppe mit Streifen vom BBQ-Chicken, rotem Chili und frischem Koriander	pro Suppe 3,90 Euro
Kokossüppchen mit gegrillten Garnelen, frischem Wokgemüse, Ingwer und Kaffirblättern	pro Suppe 3,90 Euro
Süßkartoffelsuppe mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust, gesalzenen Erdnüssen und Röstzwiebeln	pro Suppe 3,90 Euro
Rustikale Tomaten-Paprikasuppe mit Mozzarellaperlen, schwarzen Oliven und knusprigen Pesto-Croûtons	pro Suppe 3,90 Euro
Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit gegrillten Chili-Garnelen, frischem Ingwer, Koriander und Kokosmilch	pro Suppe 3,90 Euro
Karotten-Kokossuppe mit gebackenem Curry-Tofu, frischem Ingwer und Wildreis mix	pro Suppe 3,90 Euro
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, frischen Champignons, Kartoffeln und Paprika	pro Suppe 3,90 Euro
Chili con Carne mit Rindfleisch, roten Bohnen, Mais und Jalapeño-Chilis	pro Suppe 3,90 Euro
Kartoffelsuppe mit grünem Spargel, gehobeltem Parmesan und knusprigen Croûtons	pro Suppe 3,90 Euro
Kartoffelsuppe mit gebratenen Nürnberger Würstchen, frischem Wurzelgemüse und Croûtons von der Laugenbrezel	pro Suppe 3,90 Euro
Kartoffelsuppe mit Chips vom gebackenem Landschinken, gebratenen Steinpilzen und knusprigen Rosmarin-Croûtons	pro Suppe 3,90 Euro

Die Mindestbestellmenge pro Suppe beträgt 10 Portionen.

# Vorspeisen

**Unsere frischen Salate richten wir in kleinen Gläschen oder in dekorativen Cocotten an.**

„Ras el Hanout Chicken“ auf Kichererbsen-Couscoussalat mit gegrillten Auberginen und einem Dattelsauerrahm	pro Portion 3,90 Euro
Streifen von der heißgeräucherten Entenbrust mit Assam-Mango, gerösteten Kernen und Feldsalat an einer Himbeervinaigrette	pro Portion 3,90 Euro
Chips vom gebackenem Landschinken und gegrillte Steinchampignons auf frischem Feldsalat mit einer Kartoffel vinaigrette	pro Portion 3,90 Euro
Mit Zitronenthymian marinierter Feta auf einem bunten Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse und Dörpflaumen	pro Portion 3,90 Euro
Büffelmozzarella auf Salat von gebackenen Honig-Karotten, grünen Bohnen, gegrillter Zucchini und frischem Gartensalat	pro Portion 3,90 Euro
„Caprese-Salat“ mit Babymozzarella, aromatischen Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Rucola und Pesto Genovese	pro Portion 3,90 Euro
Marinierter Feta auf einem Salat von Zartweizen, gebackenen Roten Beten, gerösteten Nüssen und frischem Rucola	pro Portion 3,90 Euro
In Sesamöl gegrillte Riesengarnelen auf einem Tomaten-Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen und frischer Minze	pro Portion 4,50 Euro
Salat von frischen Orangenfilets und Roten Beten, mit mariniertem Feta, gerösteten Fenchelsamen und frischem Rucola	pro Portion 3,90 Euro
Melonen-Gurkensalat mit mariniertem Feta, schwarzen Oliven, frischer Minze und gerösteten Pinienkernen	pro Portion 3,90 Euro
In Limonen-Olivenöl gegrillte Garnele auf einem Kohlrabi-Gurkensalat mit Kräuter-Joghurdressing	pro Portion 4,20 Euro

Die Mindestbestellmenge pro Salat beträgt 5 Portionen.



# Hauptspeisen



**Unsere Hauptgerichte liefern wir standardmäßig heiß, im Chafing Dish und mit dem dazugehörigen Schöpfbesteck an.**

## Fleisch

„Coq au vin“: in Rotwein geschmorte Hühnerkeulen mit gerösteten Speckwürfeln, Perlzwiebeln und Champignons, serviert mit kleinen Meersalz-Backkartoffeln	pro Portion 6,90 Euro
Knusprige Spanferkelkeule auf zartem Spitzkohlgemüse mit getrockneten Cranberrys, gerösteten Mandeln und Kräuterschmand, serviert mit gebratenen Schupfnudeln	pro Portion 6,90 Euro
Zartes Kalbsfrikassee mit frischen Champignons, grünem Spargel, Karotten, jungen Erbsen und Süßmost, serviert mit einem Wildreis-Mix	pro Portion 7,90 Euro
Gegrillte Medallions vom Schweinefilet mit grünen Bohnen, Apfel-Meerrettichrahmsauce und Steckrüben-Kartoffelpüree	pro Portion 7,90 Euro
Saltimbocca von der Maispoulardenbrust auf einem mediterranen Gemüseschmortopf und Parmesan-Kartoffelpüree	pro Portion 7,90 Euro
„Boeuf Bourguignon“: deftiges Rinderragout mit geräuchertem Speck, kleinen Zwiebeln, frischen Champignons und kleinen Meersalz-Backkartoffeln	pro Portion 7,90 Euro
Zartes Ragout vom Wildschwein mit frischen Waldpilzen, geröstetem Bergspeck und getrockneten Pflaumen, serviert mit Haselnuss-Spätzle	pro Portion 7,90 Euro

# Hauptspeisen

## Fisch

<b>Thunfisch</b> auf einer pikanten Tomaten-Olivensauce mit gehobeltem Parmesan, frischem Rucola und Penne Rigate	pro Portion 6,90 Euro
<b>In Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet</b> auf Schmorgurkengemüse mit Dill und rosa Pfefferbeeren, serviert mit hausgemachten Stampfkartoffeln	pro Portion 7,90 Euro
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> mit Apfel-Meerrettichrahmsauce, gedämpften Karotten und Petersilien-Kartoffelpüree	pro Portion 7,90 Euro
<b>In Orangen-Butter gegrilltes Lachsfilet</b> auf einer Zartweizenpfanne mit Roten Beten, pochierter Williamsbirne, kleinem Wurzelgemüse und gerösteten Walnüssen	pro Portion 7,90 Euro
<b>Mit Zitronengras und frischem Ingwer gegrillte Riesengarnelen</b> mit gedämpften Sesam-Karotten, gegrillter Zucchini, jungen Sprossen und Wasabi-Kartoffelschaum	pro Portion 14,90 Euro

## Vegetarisch

<b>„Massaman Curry“</b> mit mariniertem Tofu, frischem Wokgemüse, einer pikanten Erdnussauce und Basamtireis	pro Portion 5,50 Euro
<b>Gebratene Steinchampignons</b> und Wurzelgemüse in Kräuterrahmsauce, serviert mit Semmelknödeln	pro Portion 5,50 Euro
<b>Bolognese von Beluga-Linsen</b> und sonnengetrockneten Tomaten mit geriebenem Feta, frischem Rucola und Penne Pasta	pro Portion 5,50 Euro
<b>Gebackener Feta</b> auf Mangold-Tomatengemüse mit gerösteten Mandeln, Rosinen und kleinen Meersalz-Backkartoffeln	pro Portion 5,90 Euro
<b>Bolognese vom Hokkaido-Kürbis</b> mit gehobeltem Parmesan und gebratenen Salbei-Gnocchi	pro Portion 5,90 Euro
<b>Gebratene Gemüseaultaschen</b> mit einer Steinpilzrahmsauce, Röstzwiebeln und frischem Boskoop-Apfel	pro Portion 6,50 Euro
<b>Gegrillter Halloumi</b> auf marokkanischem Kichererbsen-Gemüseschmortopf und Orangen-Couscous	pro Portion 6,50 Euro

## Desserts



**Unsere traumhaften Desserts richten wir in kleinen Gläsern oder dekorativen Cocotten an.**

Exotischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln und frischer Zitronenmelisse	pro Portion 2,50 Euro
Mousse au Chocolat mit gerösteten Kokosraspeln und marinierten Ingwer-Kirschen	pro Portion 2,90 Euro
Luftiges Tiramisu von der Williamsbirne mit knusprigen Amarettini	pro Portion 2,90 Euro
Kompott vom Elstar-Apfel mit gerösteten Mandeln auf einem kleinen Griesflammerie	pro Portion 2,90 Euro
Mandel-Panna Cotta mit marinierten Aprikosen und mallorquinischen Tarte	pro Portion 2,90 Euro
Trifle von marinierten Waldbeeren, luftiger Mascarponecreme und Vanille-Cookies	pro Portion 2,90 Euro
Frische Ananas mit rosa Pfefferbeeren, gehackten Pistazien und Kokosmilchreis	pro Portion 2,90 Euro
Duett vom Pralinenmousse und einer Creme Brulée auf einem Pecan-Nuss Brownie	pro Portion 2,90 Euro
Gelierte Passionsfrucht auf Mascarponecreme und einem Schokoladen-Crumble	pro Portion 2,90 Euro
Mousse von gerösteten Nüssen mit eingelegten Mirabellen und einer Prise Meersalz	pro Portion 2,90 Euro
Acerola-Kirschsauce auf Stracciatellamousse und einem Knusperboden	pro Portion 2,90 Euro
Luftige Ricottacreme mit Hagebuttenmark und Butterstreusel	pro Portion 2,90 Euro

# Eventcatering und exklusive Veranstaltungen

Lassen  
Sie Ihr Event  
zum Erfolg  
werden



Fingerfood Empfang | Themenbuffets



# Fingerfood Empfang

**Ob Sie einen exklusiven Empfang oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten – unter unserem Fingerfood-Angebot und unseren Apéro Snacks finden Sie mit Sicherheit das Passende, um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen.**



Folgen Sie unseren Empfehlungen auf den kommenden Seiten oder lassen Sie sich durch unsere Cateringberater ein individuelles Angebot erstellen.

Gerne stellen wir Ihnen dazu Kostproben zur Verfügung.

## **Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen pro Person:**

Als Empfang, vor einen Buffet oder Menü	2 Stück p. P.
Als Apéro und für den kleinen Hunger	4 Stück p. P.
Als gediegener Apéro und für den großen Hunger	6 Stück p. P.
Als Fingerfood Lunch oder Dinner	10 Stück p. P.

Bitte beachten Sie, dass wir die Teilchen erst ab 50 Stück pro Sorte produzieren.

# Fingerfood Empfang

## „Frühlingszauber“ saisonale Genüsse aus der Region

---

Kleiner Lolli vom glasierten Tafelspitz mit gedämpftem Bärlauch und geschmolzener Tomate

---

Quiche vom weißen Spargel, luftigem Frischkäse und Wacholderschinken, dekoriert mit junger Kresse

---

Fläminger Frühkartoffel gefüllt mit Matjes-Kaperntatar und frischer Borretschblüte

---

Limonen-Crespelleröllchen mit Wildlachsfilet aus dem Akazienrauch und einer Kerbelcreme

---

Gepfeffertes Ziegenfrischkäse vom Karolinenhof mit Sanddorangelee und frischen Erdbeeren auf kleinem Pumpnickeltaler

---

4 Stück pro Person 10,50 Euro\*

## „Gaumenfreuden“ aus fernen Ländern

---

Saté von der Maispoularde mit schwarzem Sesam an Ananas-Ingwer-Salsa und Sakura-Kresse

---

Safran-Crespelleröllchen mit einer Tandoori-Chickencreme und Shiso-Kresse

---

Eismeerlachsforelle aus dem Reiberauch mit einer Cannelloni aus frischem Gurkensaft und Dill, gefüllt mit Joghurtmousse auf einem Crostini-Carré

---

Patagonische Kammuschel, heißgeräuchert, gebettet auf weißes Mandelmus mit gehackten Mandeln und Pistazien, bedeckt mit erfrischendem Limettengelee

---

Mini-Artischockenböden gefüllt mit Coeur-Gourmand-Ziegenfrischkäse, frischem Thymian und rosa Pfefferbeeren

---

Marinierter Cube vom Feta mit gerösteten Fenchelsamen auf einem Wildorangenconfit mit frischer Minze im kleinen Oliven-Tartelette

---

4 Stück pro Person 10,50 Euro\*

# Fingerfood Empfang

## „Kulinarische Komposition“ auf kleinen Löffeln

---

Geräuchertes Lammgigot auf rotem Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse und frischem Meerrettich

---

Kleines „Vitello Tonnato“ vom Kalb mit Kapernapfel und Rote Bete-Sprossen

---

Sesam-Entenbrust auf Bulgur-Kisirsalat mit getrockneten Datteln und frischer Minze

---

Kleine Roulade vom leicht geräucherten Wildlachsfilet im Noriblatt an Wasabi-Erbsemmousse und Horn-Veilchen

---

Marinierte Williamsbirne an einer Gorgonzolacreme und Pumpernickelcrumble

---

Coeur Gourmand-Ziegenfrischkäse mit Lavendelhonig und frischer Himbeere an einem Thymian-Croûton

---

4 Stück pro Person 14,00 Euro\*



## „Gourmet-Sinfonie“ aus exklusiven Canapés

---

Tranche von der heißgeräucherten Teriyaki-Entenbrust mit frischer Feige und grünem Pfeffer auf kleinem Jaipur-Currybrot

---

Mit Moscato Grappa gebeiztes Filet vom irischem Wildlachs und Kapernapfel auf einer gesalzenen Butter und kleinem Zitronen-Thymianbrot

---

Picandou-Ziegenkäse mit Rosmarinhonig an frischen Brombeeren und Öl-Rauke auf kleinem Tomatenbrot

---

Über Buchenholz geräuchertes Lammgigot mit Karotten-Frischkäsecreme und Kardamon auf kleinem Minzebrot

---

Gegrillte Tandoori-Garnele an leichter Ingwermousse mit frischem Thai-Basilikum und Kumquats auf kleinem Nori-Brot

---

4 Stück pro Person 11,00 Euro\*

## Themen-Buffets

**Gerade für Anlässe in ungezwungenem Rahmen ist ein Buffet mit oder ohne Bedienung die ideale Lösung – eine stimmungsvolle Überraschung, ein optisches Highlight und ein kulinarisches Feuerwerk.**



Im Folgenden finden Sie eine kleine Auswahl an Möglichkeiten, wie Ihr Anlass zu einem einmaligen Erlebnis wird.

Alle dargestellten Buffets bieten wir inklusive einer themenbezogenen Dekoration an. Diese können wir auf Ihren Wunsch beliebig erweitern. Mediterrane Marktstände mit südländischen Spezialitäten, fangfrische Fisch-Delikatessen auf rustikalen Schiffsplanken oder weihnachtliche Leckerbissen von zugeschnittenen Buffets – seien Sie sich sicher:

Selbstverständlich sind dies nur Vorschläge. Diese sind beliebig kombinierbar und können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen angepasst werden.

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 50 Personen anbieten.

# Berliner Buffet „Nu aba ran an de Buletten.“

## VORSPEISEN

---

**Hausgemachte Mini-Bouletten** mit frischem Majoran, Boskoop-Apfel und scharfem Senf

---

**Kleine Röllchen vom Wacholderschinken** mit Spitzen vom Beelitzer Spargel und einer Limettencreme mit frischem Kerbel

---

**Gepfeffertes Ziegenfrischkäse** vom Karolinenhof mit Sanddorngelee und frischen Erdbeeren auf Pumpernickel

---

Mit Matjes-Kaperntatar und frischer Borretschblüte **gefüllte Fläminger Frühkartoffel**

---

**Marinierter Schafskäse** vom Klein Salitzer Hof und getrocknete Pflaumen auf einem Berliner Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse

---

Mit Wacholderbeeren geräuchertes **Damerower-Forellenfilet** auf einem Rote Bete-Salat mit frischem Meerrettich und Öl-Rauke

---

**Streifen von der geräucherten Entenbrust** auf rustikalem Kartoffelsalat mit gebratenen Pfifferlingen und frischen Waldkräutern

---

**Kleine Sülze vom Tafelspitz** mit Meerrettich-Kartoffelmousse und einer Korbelsauce, angerichtet im kleinem Einweckglas

---

## DIE HAUPTGERICHTE

---

**Krustenbraten vom Saalower Kräuterschwein** an einer Kümmeljus und frischem Fass-Sauerkraut, serviert mit Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln

---

In Zitronenbutter gebratenes **Filet vom Havelzander** mit Spreewälder-Schmorgurkengemüse und Lauch-Reis

---

**Ragout von gebratenen Waldpilzen**, kleinem Wurzelgemüse und frischen Gartenkräutern, serviert mit Haselnuss-Spätzle

---

## DESSERT

---

**Geflämmte Schokoladenmousse** mit Haselnüssen und Mirabellen

---

**Kompott** von frischen Erdbeeren und Rhabarber mit Baiser

---

**Kalter Hund** an marinierten Sauerkirschen

---

Preis pro Person 28,95 Euro\*

## MITTERNACHTSSNACK: „IN DER ALLERJRÖSSTEN NOT SCHMECKT DIE WURST AUCH OHNE BROT.“

---

**Die beste Currywurst der Stadt.** In verschiedenen Schärfe mit Mini-Schrippe.

---

Preis pro Person 2,75 Euro\*

# Italienisches Buffet „Mamma Mia Italia“

## „FANTASTICO“ – ANTIPASTI & CO.

Grüne Mammut-Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und frische Orangenfilets auf Rucolasalat

In Kräuter-Olivenöl **gegrillte Zucchini**, Champignons und Paprikafilets mit grobem Meersalz

Mit Ziegenfrischkäse, frischem Thymian und rosa Pfefferbeeren **gefüllte Mini-Artischockenböden**

**Kleiner Schafskäsespieß** mit gerösteten Fenchelsamen und frischer Minze an einem Confit von Wildorangen und roten Zwiebeln

**Eismeerlachsforelle** aus dem Reiberauch mit einer feinen Cannelloni aus frischem Gurkensaft und Dill, gefüllt mit Joghurtmousse

**Zartes Makrelenfilet** in weißem Balsamico mit Gewürzen gebeizt, in aromatischen Lardo und mildes Rauchgelee gewickelt

**Frisch aufgeschnittene Mailänder Salami**, Parmaschinken Prosciutto di Parma DOP und Bresaola della Valtellina

**Rustikaler Brotkorb**, verschiedene Öle und Brotaufstriche sowie gesalzene Fassbutter

## „DELIZIOSO INSALATA“

**Gebratene Streifen von der marinierten Hähnchenbrust** mit frischer Paprika, sonnengetrockneten Tomaten und grüne Oliven an einer Balsamico-Vinaigrette

**Filet vom Thunfisch** in Limonen-Olivenöl auf einem toskanischen Salat aus weißen Bohnen, frischen Tomaten und roten Zwiebeln

**Babymozzarella** mit Roma-Tomaten, Basilikum und frischem Rucola an einem Pesto-Genovese

**Mini-Penne** mit Mozzarella, sonnengetrockneten Tomaten und frischen Zucchini in einem aromatischen Basilikum-Dressing

## „NON SOLO PASTA-BASTA!“

Mit Mozzarella, frischem Salbei und Alpenspeck **gefüllte Putenröllchen** in einer mediterranen Tomatensauce

**Ossobuco** von der Lammhaxe mit Borettane-Zwiebeln und Thymian-Bohnen

Im Zucchini-mantel gedämpftes **St. Pierrefilet** auf einer Peperonata mit schwarzen Oliven und Surfines Kapern

**Cannelloni** mit frischem Blattspinat, sonnengetrockneten Tomaten und karamellisierten Walnüssen in einer Gorgonzolarahmsauce

Mit Meersalz und frischem Rosmarin **gebackene Mini-Kartoffeln**

**Risi Bisi Reis** mit kleinem Wurzelgemüse

## „IL MEGLIO PER ULTIMO“ – DAS BESTE ZUM SCHLUSS!

**Luftiges Stracciatellamousse** auf einem Schokoladen-Biskuit mit Acerola-Kirschsauce und Pistazien

**Mousse von gerösteten Nüssen** mit einem italienischen Softnougat und einer Prise Meersalz

**Frischer Obstsalat** an einer Mandel-Zabaione und frischer Minze

Preis pro Person 31,95 Euro\*

## BBQ-Grillbuffet | Live cooking

**Für viele, und natürlich auch für uns, die schönste Art an warmen Sommerabenden Gäste kulinarisch zu verwöhnen.**

Von traditionellen Grillspeisen aus der Region, exotischen Gerichten gegart im Bananenblatt bis hin zum typisch amerikanischen BBQ – wir bieten Ihnen ein außergewöhnliches Angebot an Speisen und den dazu passenden Getränken.

Darüber hinaus zaubern wir Ihnen auf Wunsch mit gekonnter Dekoration ein Karibik-Flair, ein mittelalterliches Ambiente oder die typisch schrille Atmosphäre einer amerikanischen Grillveranstaltung auf Ihre Eventflächen.

Bitte beachten Sie, dass wir das folgende Angebot BBQ-Buffer „Globetrotter“ (Seite 24) erst ab 50 Personen anbieten.



# Internationales BBQ-Grillbuffet „Globetrotter“

## AUS KLEINEN BÜGELFLASCHEN SERVIEREN WIR GEEISTE

---

Galia-Melonensuppe mit frischer Minze, Ingwer und Limette

---

Gazpacho andaluz mit feurigem Tabasco und Olivenöl

---

## FRISCH GEGRILLT

---

Merguez-Spieß mit frischen Feigen an Couscous-Kichererbsensalat mit gegrillten Auberginen und Sesam-Joghurt Dip

---

Argentinisches Rib Eye Steak mit südamerikanischer „Chimichurri“-Marinade, serviert auf grünem Bohnensalat mit Spitzmorcheln und Thymianhonig

---

In Kulmbacher Biermarinade eingelegtes Schweinenackensteak, serviert mit rustikalem Salat von Grenaillekartoffeln, gebratenen Champignons und frischem Frühlingslauch

---

„Tequila-Lime Chicken“: mit einem Hauch Tequila und frischen Limetten marinierte Hähnchenschenkel, serviert an Tomaten-Mangosalat mit leichtem Sweet-Chili-Dressing

---

Mit grünem Curry marinierter Seeteufelspieß, serviert an Wildreissalat mit frischer Asam-Mango, Lotuskernen und Thai-Basilikum

---

In einem Buchenholzblatt gegrilltes BBQ Lachsfilet an Fenchelsalat mit frischen Orangenfilets und gerösteten Pinienkernen

---

Im Zucchiniemantel gegrillter Halloumikäse an Wildblütensalat mit Balsamico-Vanillecreme

---

## VERSCHIEDENE BROTE, ÖLE UND SALZE:

---

Rustikale Brötchen in den Sorten Minze mit geröstetem Knoblauch, Jaipur-Curry, Nori-Alge und kandierte Zitrone mit Thymian Chili-, Oliven- und Orangenöl, frische Fassbutter sowie verschiedene Salze in den Sorten Alea, Black Lava und Kala Namak

---

## DIPS ANGERICHTET IN KLEINEN SCHÄLCHEN:

---

Sweetcorn Relish aus Maiskörnern, rotem Paprika und Sellerie

---

Chunky Salsa aus fruchtigen Tomatenstücken und pikanten Jalapeños

---

Fruchtig süße Mangosalsa mit roten Zwiebeln

---

Knoblauch-Sauerrahm mit frischen Kräutern

---

Original Maille Dijon Senf

---

## DESSERT

---

In der Folie gegrillte Williamsbirne mit Gorgonzolakäse, frischem Rosmarin und Walnüssen

---

Erfrischender Kalamansi Yuzu Joghurt mit einer Glaçage von Bananen und Schoko-Crumble

---

Trifle von frischen Erdbeeren mit Choco Cookies und einer Mascarponecreme

---

Preis pro Person 32,95 Euro\*



# Getränke



Spezielle  
Wünsche -  
kein  
Problem

Heißgetränke, alkoholfreie Kaltgetränke | Alkoholische Kaltgetränke, Wein, Sekt & co.

# Heißgetränke

<b>Filterkaffee</b> inkl. Milch, Zucker, Süßstoff in der 1 Liter Thermoskanne	6,00 Euro
<b>Filterkaffee</b> inkl. Milch, Zucker, Süßstoff in der 2 Liter Pumpkanne	12,00 Euro
<b>Tee</b> (Pure Tea Selection mit feinstem Tee) inkl. Zucker und Süßstoff in der 1 Liter Thermoskanne	6,00 Euro
<b>Tee</b> (Pure Tea Selection mit feinstem Tee) inkl. Zucker und Süßstoff in der 2 Liter Thermoskanne	12,00 Euro
<b>Heißer Apfelsaft</b> mit Zimt und Karamell (nur im Winter) 1 Liter	6,50 Euro
<b>Holunder-Glühwein</b> mit winterlichen Aromen (nur im Winter) 1 Liter	10,00 Euro

# Alkoholfreie Kaltgetränke

## MINERALWASSER SPREEQUELL GOURMET

<b>mit Kohlensäure</b> 0,25 Liter Flasche	1,00 Euro
<b>ohne Kohlensäure</b> 0,25 Liter Flasche	1,00 Euro
<b>mit Kohlensäure</b> 0,75 Liter Flasche	2,00 Euro
<b>ohne Kohlensäure</b> 0,75 Liter Flasche	2,00 Euro

## SÄFTE

<b>Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft</b> 0,2 Liter Flasche	1,50 Euro
<b>Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft</b> 1 Liter Flasche	3,00 Euro
<b>BIO Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft</b> 1 Liter Flasche	5,50 Euro

## SOFTDRINKS

<b>Fritz Cola, Mischmasch, Apfelschorle, Melonen-, Zitronen und Orangenlimonade</b> 0,2 Liter Flasche	1,50 Euro
<b>Rixdorfer Fassbrause und Orangenlimonade</b> 0,33 Liter Flasche	1,20 Euro
<b>Club Mate</b> 0,5 Liter Flasche	2,00 Euro
<b>Coco Cola, Fanta oder Sprite</b> 1 Liter Flasche	3,00 Euro

## Alkoholische Kaltgetränke

Becks, Berliner oder Radeberger Pils 0,33 Liter Flasche	2,50 Euro
Schöfferhofer Grapefruit Weizen 0,33 Liter Flasche	2,50 Euro
Erdinger Hefeweizen, Dunkel oder Kristall 0,5 Liter Flasche	3,20 Euro
Verschiedene Fassbiere in 30 und 50 Liter	Preis auf Anfrage

## Wein, Sekt und Co.

„Pino Griggio“ Linea 071 Venetien 0,75 Liter	11,00 Euro
Riesling Classic Weingut Johannes Ohlig Rheingau 0,75 Liter	14,00 Euro
Grauburgunder der Extraklasse Weingut Winter 0,75 Liter	15,00 Euro
Merlot Linea 071 Venetien 0,75 Liter	11,00 Euro
Spätburgunder Weingut Johannes Ohlig Rheingau 0,75 Liter	15,00 Euro
BIO Zweigelt von Diewald Grossriedthal Löss 0,75 Liter	16,00 Euro
Prosecco Frizzante DOP Linea 071 Venetien 0,75 Liter	11,00 Euro
Riesling Sekt vom Weingut Sander 0,75 Liter	14,00 Euro



Sie haben ausgefallene Wünsche, sind auf der Suche nach speziellen Weinsorten oder vermissen Ihr Lieblingsgetränk? Fragen Sie uns einfach – mit Sicherheit können wir Ihnen helfen!

# SERVICE

Gern an  
Ihrer Seite:  
Ihre  
Johannesstift  
Diakonie  
Services



Personal | Equipment | Was Sie sonst noch wissen sollten

# Personal

**Gut ausgebildet, zuvorkommend und freundlich. Ganz gleich, ob in der Küche, im Service oder hinter der Bar – wir arbeiten ausschließlich mit qualifiziertem Personal. Wir garantieren, dass Ihre Gäste perfekt bedient werden und tun alles, dass sie sich wohl fühlen.**

Bei Konferenzen, Abendveranstaltungen oder Buffets mit Betreuung berechnen wir:

Servicekraft in klassischer schwarz-weiß Kleidung oder modernem schwarzen Service-Outfit	pro Stunde 26,50 Euro
Koch oder Grillmeister für Arbeiten am Buffet, Front-Cooking oder BBQ	pro Stunde 27,50 Euro
Barkeeper	pro Stunde 27,50 Euro
Eventleiter – bei Veranstaltungen über 300 Personen erforderlich	pro Stunde 40,00 Euro

Der Mindesteinsatz unseres Personals beträgt 4 Stunden.

# Equipment

## Geht nicht, gibt's nicht!

Für Ihre Veranstaltung liefern wir auf Wunsch sämtliches benötigtes Equipment mit. Hierbei arbeiten wir zu großen Teilen mit sehr erfahrenen Partnerfirmen zusammen, welche ein nicht überschaubares Sortiment an hochwertigem Geschirr, Besteck, Gläsern, Mobiliar und Dekorationen zur Verfügung stellen können! Aus diesem Grund zeigen wir Ihnen hier nur einen kleinen Auszug der gefragtesten Equipmentteile auf.

10x Brotteller Ø 17 cm	4,00 Euro
10x Menüteller Ø 26 cm	4,00 Euro
10x Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel	16,00 Euro
10x Suppentasse mit Untertasse und Suppenlöffel	16,00 Euro
10x Suppenteller tief Ø 23 cm	4,00 Euro
10x Suppenbowl 0,3 Liter	4,00 Euro
10x Menü- oder Buttermesser	4,00 Euro
10x Menü- oder Kuchengabel	4,00 Euro
10x Dessert-, Kaffee- oder Suppenlöffel	4,00 Euro
24x Biertulpe 0,3 Liter	9,60 Euro
40x Longdrink Glas 0,2 Liter	16,00 Euro
40x Sektglas 0,1 Liter	16,00 Euro
24x Universalglas für Wein, Wasser oder Saft	9,60 Euro
24x Rotweinglas	9,60 Euro
Stehtisch-Husse weiß Ø 80 cm	14,00 Euro
Stehtische weiß Ø 80 cm	17,00 Euro
Buffettisch klappbar 180x78 cm	14,00 Euro
Tischdecken weiß in verschiedenen Größen	auf Anfrage



**Kreativ. Authentisch. Leidenschaftlich. PAULS Catering**

# Was Sie sonst noch wissen sollten

## Ausstattung/Mietgegenstände/Mietwäsche:

Bei der Lieferung von Geschirr, Besteck, Tischwäsche und sonstigen Gegenständen handelt es sich um Mietgegenstände, die nicht in das Eigentum des Kunden übergehen.

Die hierfür gemäß den Preislisten/individuellen Absprachen zu entrichtenden Kostenpauschalen sind Mietpreise.

Fehlmenge, Bruch und Beschädigungen an den Mietgegenständen gehen zu Lasten des Kunden, in Folge wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

## Kosten für Anlieferungen

Unsere Preise verstehen sich brutto und als Selbstabholpreise.

Bei kleineren Veranstaltungen können Sie sich direkt an die Leitung unserer Deli-Standorte wenden. Hier gelten gegebenenfalls andere Lieferpauschalen, die Sie mit dem Angebot erhalten.

Für eine Anlieferung und Abholung am Folgetag im Berliner Innenstadtbereich (innerhalb S-Bahn Ring) sowie Spandau werktags zwischen 08.00-18.00 Uhr	29,50 Euro
Für eine Anlieferung und Abholung am Folgetag aller anderen Berliner Stadtbezirke werktags zwischen 08.00-18.00 Uhr	40,00 Euro
Lieferkostenzuschlag für Spät- bzw. Frühanlieferungen 18.00-22.00 Uhr und 06.00-08.00 Uhr sowie Anlieferungen an einem Samstag	15,00 Euro
Lieferkostenzuschlag für Sonntags- bzw. Nachtanlieferungen zwischen 22.00-06.00 Uhr	40,00 Euro
Für eine Anlieferung und Abholung am Folgetag des Berliner Umlandes	auf Anfrage

Die Preise gelten für ebenerdige Anlieferungen. Muss die Anlieferung über Treppen oder andere Erschwernisse erfolgen, entstehen zusätzliche Kosten für den Mehraufwand. Dieser wird, je nach Aufwand, anhand unseres Stundensatzes für Personalservice abgerechnet.

Veranstaltungen mit einem Umsatzvolumen von über 5.000,00 Euro je Tag werden kostenfrei beliefert.

## Stornierung

Häufig variieren die ursprünglich gemeldeten Personenzahlen bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas.

Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierzu natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahlen von mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Buffetpreis) angemessen zu erhöhen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch spätestens 4 Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung verbindlich.

Ein komplette Auftragsstornierung ist bis 2 Wochen vorher kostenfrei.

Ein späterer Rücktritt ist mit folgenden anteiligen Kosten verbunden:

ab zwei Wochen vor Liefertermin vom Auftragswert	30 %
ab einer Wochen vor Liefertermin vom Auftragswert	50 %
ab 4 Tage vor Liefertermin vom Auftragswert	85 %

## Rechnungsstellung

Alle Preise sind brutto – also inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

\* Bitte zeigen Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund unterschiedlichster Bedingungen vor Ort, unserem sehr breiten Angebot verschiedenster Equipmentteile und Servicedienstleistungen 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.

## Inhaltsstoffe und Allergene

Wir möchten, dass Sie ohne Bedenken unsere Produkte genießen können und informieren Sie deshalb uneingeschränkt über Inhaltsstoffe und Allergene.

Sprechen Sie uns dazu bitte an, da Inhaltsstoffe und Allergene natürlich je Angebot unterschiedlich sind.

## IMPRESSUM:

Johannesstift Diakonie Services GmbH

Geschäftsführerin: Sabine Köchling

Siemensdamm 50 | 13629 Berlin

Telefon 030 762891-30816

kontakt@pauls-catering-berlin.de

[www.jsd.de/services](http://www.jsd.de/services)

[www.pauls-deli.de](http://www.pauls-deli.de)