

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

www.jsd.de/services | www.pauls-deli.de



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

030 762891-216
030 22 50 30 500

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 Café und PAULS Mensa verschiedene Cateringleistungen an. Sehr gerne beraten Sie unsere Mitarbeitenden vor Ort.

PAULS Deli Mitte
Lützowstraße 24
10785 Berlin

PAULS Deli Grunewald
Caspar-Theyß-Straße 27
14193 Berlin

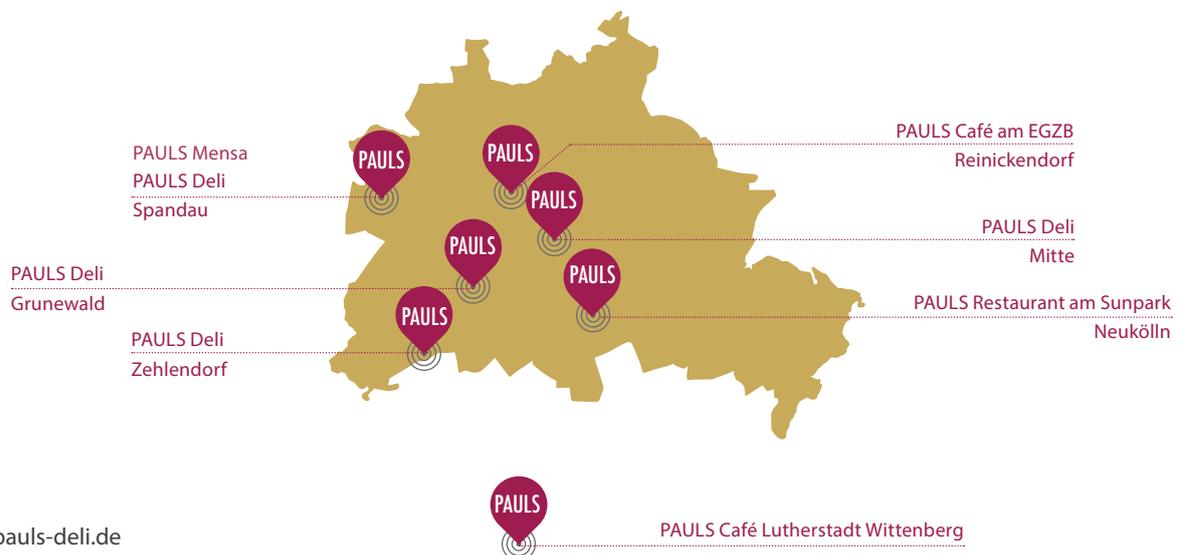
PAULS Deli Zehlendorf
Spanische Allee 10-14
14129 Berlin

PAULS Deli Spandau
Stadtrandstraße 555
13589 Berlin

PAULS Mensa
Schönwalder Allee 26
Haus 40
13587 Berlin

PAULS Deli am Sunpark
Mariendorfer Weg 22
12051 Berlin

PAULS Café am EGZB
Reinickendorfer Straße 61
13347 Berlin



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 Preise beziehen sich auf Veranstaltungen in unseren Konferenzräumen mit einer Dauer von 6 Stunden.)

Die Klassische

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

Pro Person 12,95 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 15,95 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 „Delicé“ und Norwegischem Räucherlachs
- 1 Stück exotischer Obstspieß
- 2 Stück „Petit Fours“ in verschiedenen Sorten

Pro Person 20,95 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 2,40 Euro
geräucherte Putenbrust mit frischer Paprika, Alfalfa-Sprossen und einem Aprikosen-Chilifrischkäse	Stück 2,40 Euro
Berliner Kassler mit einem pikanten Krautsalat, Röstzwiebeln und einer körnigen Senfcreme	Stück 2,40 Euro
Gekochter Schinken mit Eiersalat, frischem Schnittlauch und Cornichons	Stück 2,40 Euro
Mailänder Salami mit Mozzarella, Tomaten, frischem Rucola und einer Oliven-Tapenade	Stück 2,40 Euro
„Chorizo picante“ mit frischen Tomaten, Rucola und einem Peppadew-Frischkäse	Stück 2,40 Euro
gehobelter Parmesan mit gegrillter Zucchini, Paprika, sonnengetrockneten Tomaten und Pesto Genovese	Stück 2,40 Euro
Hüttenkäse mit gebackenen Honig-Karotten, gerösteten Fenchelsamen und frischer Gartenkresse	Stück 2,40 Euro
Gekochtes Ei mit Tomaten, Gurken, frischer Gartenkresse und Avocado-Petersiliencreme	Stück 2,40 Euro
Brie „Délice“ mit pochierter Williamsbirne, einem Preiselbeergelee und Radicchio	Stück 2,40 Euro
Feta-Olivencreme mit getrockneten Tomaten, gegrillter Paprika und frischem Rucola	Stück 2,40 Euro
Emmentaler Käse mit frischen Tomaten, Rucola und süßer Senfcreme	Stück 2,40 Euro
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Rucola und Pesto Genovese	Stück 2,40 Euro
Pikante Thunfischcreme mit gekochtem Ei, saurer Gurke und frischen Gartenkräutern	Stück 2,40 Euro
Norwegischer Räucherlachs mit Dill-Gurke und Apfel- Meerrettichfrischkäse	Stück 2,80 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 2,40 Euro
Gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust mit frischer Paprika, jungen Sprossen und einem Curryfrischkäse	Stück 2,40 Euro
Kaltgeräuchertes Schweinefilet mit sauer eingelegtem Spreewaldgemüse und einer pikanten Senfcreme	Stück 2,40 Euro
Streifen von der heißgeräucherten Entenbrust mit frischer Feige und Preiselbeercreme mit grünem Pfeffer	Stück 2,40 Euro
„New York Pastrami“ geräucherte Rinderbrust mit Coleslaw Salat und saurer Gurke	Stück 2,40 Euro
Mecklenburger Hirschschinken mit Sauerkirsch-Schalotten-Chutney und einem knusprigem Apfelchip	Stück 2,40 Euro
„Soignon“ Ziegenfrischkäsecreme mit gegrillter Zucchini, Rosmarinhonig und Radicchio	Stück 2,40 Euro
Appenzeller Bergkäse mit jungem Blattspinat, Manzanilla-Oliven und Tomaten-Aprikosenchutney	Stück 2,40 Euro
Büffelmozzarella mit gegrilltem Gemüse, schwarzen Oliven und Pesto Genovese	Stück 2,40 Euro
Räucherlachs mit Sesam-Gurke, Daikon-Kresse und Wasabi-Mayonnaise	Stück 2,60 Euro
Mit Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Rote Bete-Sprossen und Apfel- Meerrettichcreme	Stück 2,60 Euro
In Chili-Olivenöl gegrillte Garnele auf einer Pepperdaw-Frischkäsecreme mit Mini-Orangen	Stück 3,20 Euro

Knusprige Crostini aus gegrilltem Chiabattabrot in den Sorten:

Gehobelter Parmesan, gegrilltes Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten und Pesto Genovese	Stück 2,40 Euro
Büffel-Mozzarella, frische Dattel-Tomaten, Basilikum und Pesto Genovese	Stück 2,40 Euro
„Pollo tonnato“ mit geräucherter Putenbrust, pikanter Thunfischsauce und kleinen Kapernbeeren	Stück 2,40 Euro
Parmaschinken, frischen Tomaten, Basilikum und Pesto Genovese	Stück 2,40 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 2,40 Euro
Spieß von der geräucherten Entenbrust mit Galiamelone, frischer Minze und Holunderbeeren-Chutney	Stück 2,60 Euro
Spieß von hausgemachten Speckbouletten mit sauer eingelegtem Spreewaldgemüse und Senfdip	Stück 1,80 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 2,40 Euro
Mini-Burger mit gegrillter Hähnchenboulette, Cheedar Käse, BBQ Sauce und saurer Gurke im luftigem Brioche-Partybrötchen	Stück 2,60 Euro
4er „Tandoori-Chicken Wrap“: marinierte Hähnchenbrust, frisches Wokgemüse und Gartensalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 6,00 Euro
4er „Caesar Chicken-Wrap“: gegrillte Hähnchenbrust, gehobelter Parmesan und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 6,00 Euro
4er Mini-Wrap „Almenland“ geräucherte Rinderbrust mit einer Wildkräutercreme, sonnengetrockneten Tomaten und frischen Salaten im luftigen Mini-Tortilla Wraps	Stück 6,00 Euro

Fisch

Kleiner Pumpernickeltaler mit Tatar vom Matjesfilet, Schnittlauchsauerrahm, frischem Boskop-Apfel und Cornichons	Stück 2,00 Euro
Tatar vom Norwegischen Räucherlachsfilet mit Dill-Schmand und rosa Pfefferbeeren auf einer gedämpften Frühkartoffel	Stück 2,60 Euro
Mini-Burger mit gegrillter Hähnchenboulette, Cheedar Käse, BBQ Sauce und saurer Gurke im luftigem Brioche-Partybrötchen	Stück 2,60 Euro
Mit frischen Kräutern gegrillte Garnele auf einer Zitronenfrischkäsecreme und kleinem Blini	Stück 3,00 Euro
4er Mini-Wrap „Almenland“ geräucherte Rinderbrust mit einer Wildkräutercreme, sonnengetrockneten Tomaten und frischen Salaten im luftigen Mini-Tortilla-Wraps	Stück 6,00 Euro
4er „Arctic-Wrap“: Norwegischer Räucherlachs, Dill-Gurke, Apfel-Meerrettich und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 7,50 Euro
4er „Tuna-Wrap“: pikante Thunfischcreme, gekochtes Ei, saure Gurke und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 6,00 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 Gläsern an.

Vegetarisch/Vegan

Spieß vom Appenzeller Bergkäse mit Manzanillo-Oliven, Tomaten-Aprikosenchutney und Haselnuss-Krokant	Stück 2,40 Euro
Spieß mit Babymozzarella, gelben und roten Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Pesto Genovese	Stück 2,40 Euro
Safran-Polenta-Cake mit Petersilien-Avocadomousse, schwarzen Oliven und gegrilltem Mini-Gemüse	Stück 2,20 Euro
Coeur Gourmand-Ziegenfrischkäse mit Orangenblütenhonig und Salacca-Pfeffer auf frischer Feige, garniert mit Thymiancroûtons	Stück 2,80 Euro
Mini Pita mit Falafelbällchen, Humus, Sesam-Karotte und frischer Minze (vegan)	Stück 2,40 Euro
Knusprig gebackenes Vollkorn-Crostini mit einem Tatar vom geröstetem Hokkaido-Kürbis, frischem Salbei und gerösteten Kernen (vegan)	Stück 2,40 Euro
Mini „India Wrap“ mit gebackenen Süßkartoffeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer pikanten Linsen-Currycrème im luftigen Mini-Tortilla Warp (vegan)	Stück 6,00 Euro
Mini „Oriental Wrap“ mit gegrilltes Gemüse, getrockneten Tomaten, Humus und frischem Salat im luftigen Mini-Tortilla Wrap (vegan)	Stück 6,00 Euro
4er „Caprese-Wrap“: Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Pesto Genovese im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 6,00 Euro
4er „Greek-Wrap“: mariniertes Feta, frische Paprika, Tomaten, Oliven und frische Blattsalate im luftigen Mini-Tortilla Wrap	Stück 6,00 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 4,20 Euro
Süßmaisrahmsuppe mit Streifen vom BBQ-Chicken, rotem Chili und frischem Koriander	pro Suppe 4,20 Euro
Kokossüppchen mit gegrillten Garnelen, frischem Wokgemüse, Ingwer und Kaffirblättern	pro Suppe 4,20 Euro
Süßkartoffelsuppe mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust, gesalzenen Erdnüssen und Röstzwiebeln	pro Suppe 4,20 Euro
Rustikale Tomaten-Paprikasuppe mit Mozzarellaperlen, schwarzen Oliven und knusprigen Pesto-Croûtons	pro Suppe 4,20 Euro
Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit gegrillten Chili-Garnelen, frischem Ingwer, Koriander und Kokosmilch	pro Suppe 4,20 Euro
Karotten-Kokossuppe mit gebackenem Curry-Tofu, frischem Ingwer und Wildreismix	pro Suppe 4,20 Euro
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, frischen Champignons, Kartoffeln und Paprika	pro Suppe 4,20 Euro
Chili con Carne mit Rindfleisch, roten Bohnen, Mais und Jalapeño-Chilis	pro Suppe 4,20 Euro
Kartoffelsuppe mit grünem Spargel, gehobeltem Parmesan und knusprigen Croûtons	pro Suppe 4,20 Euro
Kartoffelsuppe mit gebratenen Nürnberger Würstchen, frischem Wurzelgemüse und Croûtons von der Laugenbrezel	pro Suppe 4,20 Euro
Kartoffelsuppe mit Chips vom gebackenem Landschinken, gebratenen Steinpilzen und knusprigen Rosmarin-Croûtons	pro Suppe 4,20 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 4,30 Euro
Streifen von der heißgeräucherten Entenbrust mit Assam-Mango, gerösteten Kernen und Feldsalat an einer Himbeervinaigrette	pro Portion 4,30 Euro
Chips vom gebackenem Landschinken und gegrillte Steinchampignons auf frischem Feldsalat mit einer Kartoffelvinaigrette	pro Portion 4,30 Euro
Mit Zitronenthymian marinierter Feta auf einem bunten Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse und Dörripflaumen	pro Portion 4,30 Euro
Büffelmozzarella auf Salat von gebackenen Honig-Karotten, grünen Bohnen, gegrillter Zucchini und frischem Gartensalat	pro Portion 4,30 Euro
„Caprese-Salat“ mit Babymozzarella, aromatischen Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Rucola und Pesto Genovese	pro Portion 4,30 Euro
Marinierter Feta auf einem Salat von Zartweizen, gebackenen Roten Beten, gerösteten Nüssen und frischem Rucola	pro Portion 4,30 Euro
In Sesamöl gegrillte Riesengarnelen auf einem Tomaten-Mangosalat mit gerösteten Erdnüssen und frischer Minze	pro Portion 4,30 Euro
Salat von frischen Orangenfilets und Roten Beten, mit mariniertem Feta, gerösteten Fenchelsamen und frischem Rucola	pro Portion 4,30 Euro
Melonen-Gurkensalat mit mariniertem Feta, schwarzen Oliven, frischer Minze und gerösteten Pinienkernen	pro Portion 4,30 Euro
In Limonen-Olivenöl gegrillte Garnele auf einem Kohlrabi-Gurkensalat mit Kräuter-Joghurtdressing	pro Portion 4,80 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 Hühnchenkeulen mit gerösteten Speckwürfeln, Perlzwiebeln und Champignons, serviert mit kleinen Meersalz-Backkartoffeln	pro Portion 8,50 Euro
Knusprige Spanferkelkeule auf zartem Spitzkohlgemüse mit getrockneten Cranberrys, gerösteten Mandeln und Kräuterschmand, serviert mit gebratenen Schupfnudeln	pro Portion 9,50 Euro
Zartes Kalbsfrikassee mit frischen Champignons, grünem Spargel, Karotten, jungen Erbsen und Süßmost, serviert mit einem Wildreis-Mix	pro Portion 9,50 Euro
Gegrillte Medallions vom Schweinefilet mit grünen Bohnen, Apfel-Meerrettichrahmsauce und Steckrüben-Kartoffelpüree	pro Portion 9,50 Euro
Salimbocca von der Maispoulardenbrust auf einem mediterranen Gemüseschmortopf und Parmesan-Kartoffelpüree	pro Portion 9,50 Euro
„Boeuf Bourguignon“: deftiges Rinderragout mit geräuchertem Speck, kleinen Zwiebeln, frischen Champignons und kleinen Meersalz-Backkartoffeln	pro Portion 9,50 Euro
Zartes Ragout vom Wildschwein mit frischen Waldpilzen, geröstetem Bergspeck und getrockneten Pflaumen, serviert mit Haselnuss-Spätzle	pro Portion 10,50 Euro

Hauptspeisen

Fisch

Thunfisch auf einer pikanten Tomaten-Olivensauce mit gehobeltem Parmesan, frischem Rucola und Penne Rigate	pro Portion 7,50 Euro
In Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurkengemüse mit Dill und rosa Pfefferbeeren, serviert mit hausgemachten Stampfkartoffeln	pro Portion 10,50 Euro
Gebratenes Kabeljaufilet mit Apfel-Meerrettichrahmsauce, gedämpften Karotten und Petersilien-Kartoffelpüree	pro Portion 10,50 Euro
In Orangen-Butter gegrilltes Lachsfilet auf einer Zartweizenpfanne mit Roten Beten, pochierter Williamsbirne, kleinem Wurzelgemüse und gerösteten Walnüssen	pro Portion 10,50 Euro
Mit Zitronengras und frischem Ingwer gegrillte Riesengarnelen mit gedämpften Sesam-Karotten, gegrillter Zucchini, jungen Sprossen und Wasabi-Kartoffelschaum	pro Portion 14,90 Euro

Vegetarisch/Vegan

„Massaman Curry“ mit mariniertem Tofu, frischem Wokgemüse, einer pikanten Erdnussauce und Basamtireis	pro Portion 7,50 Euro
Gebratene Steinchampignons und Wurzelgemüse in Kräuterrahmsauce, serviert mit Semmelknödeln	pro Portion 7,50 Euro
Bolognese von Beluga-Linsen und sonnengetrockneten Tomaten mit geriebenem Feta, frischem Rucola und Penne Pasta	pro Portion 7,50 Euro
Gebackener Feta auf Mangold-Tomatengemüse mit gerösteten Mandeln, Rosinen und kleinen Meersalz-Backkartoffeln	pro Portion 7,50 Euro
Bolognese vom Hokkaido-Kürbis mit gehobeltem Parmesan und gebratenen Salbei-Gnocchi	pro Portion 7,50 Euro
Gebratene Gemüseaultaschen mit einer Steinpilzrahmsauce, Röstzwiebeln und frischem Boskoop-Apfel	pro Portion 8,00 Euro
Gebackene Falaffelbällchen auf marokkanischem Kichererbsen-Gemüseschmortopf und Orangen-Couscous	pro Portion 7,50 Euro

Desserts



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

Exotischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln und frischer Zitronenmelisse	pro Portion 2,90 Euro
Mousse au Chocolat mit gerösteten Kokosraspeln und marinierten Ingwer-Kirschen	pro Portion 3,60 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 3,60 Euro
Trifle von marinierten Waldbeeren, luftiger Mascarponecreme und Vanille-Cookies	pro Portion 3,60 Euro
Frische Ananas mit rosa Pfefferbeeren, gehackten Pistazien und Kokosmilchreis	pro Portion 3,60 Euro
Mousse von gerösteten Nüssen mit eingelegten Mirabellen und einer Prise Meersalz	pro Portion 3,60 Euro
Acerola-Kirschsauce auf Stracciatellamousse und einem Knusperboden	pro Portion 3,60 Euro
Luftige Ricottacreme mit Hagebuttenmark und Butterstreusel	pro Portion 3,60 Euro
Yuzu-Zitronenmousse mit Mangosaft und Kokos-Cookie-Crumble	pro Portion 3,60 Euro
Bananen-Split Dessert mit kleinem Schoko-Brownie, Crispearls und einer Vanillecrème	pro Portion 3,60 Euro
Weißer Mousse au Chocolate mit frischen Erdbeeren und Yogurette	pro Portion 3,60 Euro
Chiapudding mit Kokosmilch, frischer Mango, Himbeeren und Pistazien	pro Portion 3,60 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 Pumpernickeltaler

4 Stück pro Person 13,00 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 13,00 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 15,50 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 14,00 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 Kerbelsauce, 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 32,50 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 3,00 Euro*

Italienisches Buffet „Mamma Mia Italia“

„FANTASTICO“ – ANTIPASTI & CO.

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

In Kräuter-Olivenöl gebrillte 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 39,50 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-Bufferet „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 35,50 Euro*

Getränke



Spezielle
Wünsche -
kein
Problem

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

Heißgetränke

Filterkaffee inkl. Milch, Zucker, Süßstoff in der 1 Liter Thermoskanne	8,00 Euro
Filterkaffee inkl. Milch, Zucker, Süßstoff in der 2 Liter Pumpkanne	16,00 Euro
Tee (Pure Tea Selection mit feinstem Tee) inkl. Zucker und Süßstoff in der 1 Liter Thermoskanne	8,00 Euro
Tee (Pure Tea Selection mit feinstem Tee) inkl. Zucker und Süßstoff in der 2 Liter Thermoskanne	16,00 Euro
Heißer Apfelsaft mit Zimt und Karamell (nur im Winter) 1 Liter	6,50 Euro
Holunder-Glühwein mit winterlichen Aromen (nur im Winter) 1 Liter	10,00 Euro

Alkoholfreie Kaltgetränke

MINERALWASSER SPREEQUELL GOURMET

mit Kohlensäure 0,25 Liter Flasche	1,30 Euro
ohne Kohlensäure 0,25 Liter Flasche	1,30 Euro
mit Kohlensäure 0,75 Liter Flasche	2,80 Euro
ohne Kohlensäure 0,75 Liter Flasche	2,80 Euro

SÄFTE

Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft 0,2 Liter Flasche	2,00 Euro
Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft 1 Liter Flasche	3,80 Euro
BIO Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft 1 Liter Flasche	5,50 Euro

SOFTDRINKS

Fritz Cola, Mischmasch, Apfelschorle, Melonen-, Zitronen und Orangenlimonade 0,2 Liter Flasche	2,80 Euro
Rixdorfer Fassbrause und Orangenlimonade 0,33 Liter Flasche	1,80 Euro
Coco Cola, Fanta oder Sprite 1 Liter Flasche	3,80 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.

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



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 42,50 Euro
Koch oder Grillmeister für Arbeiten am Buffet, Front-Cooking oder BBQ	pro Stunde 52,00 Euro
Barkeeper	pro Stunde 52,00 Euro
Eventleiter – bei Veranstaltungen über 300 Personen erforderlich	pro Stunde 65,00 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	5,00 Euro
10x Menüteller Ø 26 cm	5,00 Euro
12x Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel	18,00 Euro
12x Suppentasse mit Untertasse und Suppenlöffel	18,00 Euro
10x Suppenteller tief Ø 23 cm	5,00 Euro
10x Suppenbowl 0,3 Liter	5,00 Euro
10x Menü- oder Buttermesser	5,00 Euro
10x Menü- oder Kuchengabel	5,00 Euro
10x Dessert-, Kaffee- oder Suppenlöffel	5,00 Euro
24x Biertulpe 0,3 Liter	12,00 Euro
40x Longdrink Glas 0,2 Liter	20,00 Euro
40x Sektglas 0,1 Liter	20,00 Euro
24x Universalglas für Wein, Wasser oder Saft	12,00 Euro
24x Rotweinglas	12,00 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. Fehlmengen, 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 Selbstholpreise.

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	35,00 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

www.pauls-deli.de