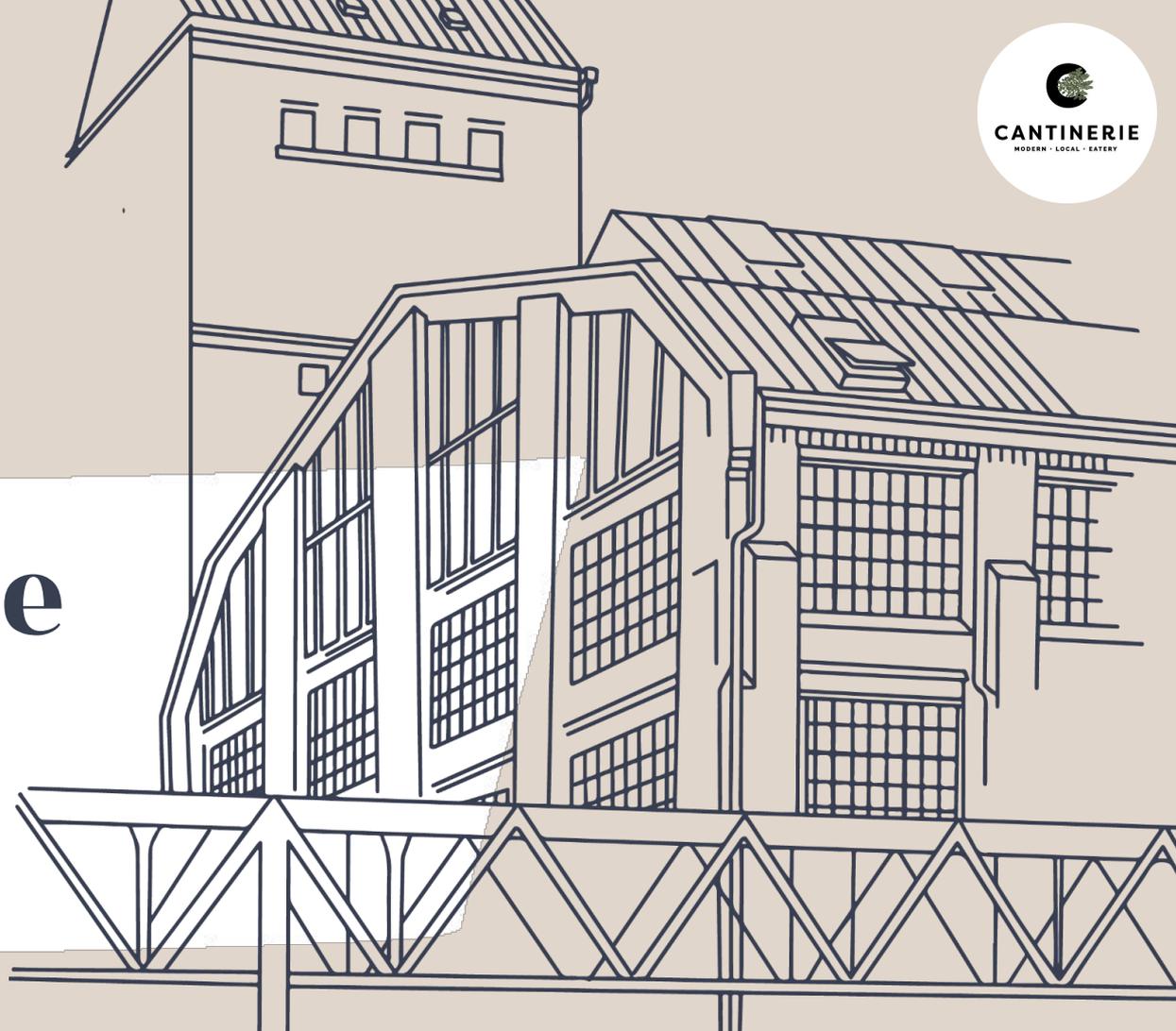


# Cantinerie

## Cateringmappe





# Hochwertige Events im Fabrikloft

#cantinerie



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

WWW.CANTINERIE.DE

# Inhalt

Salate & Suppen  
Fingerfood & Snacks  
Buffets & Menüs  
Tagungspakete  
Getränke  
Essentials



# Inhalt

## **Salate & Suppen**

Fingerfood & Snacks

Buffets & Menüs

Tagungspakete

Getränke

Essentials



# Salate & Suppen

## Frisch, hausgemacht und echt

Ob einzeln oder im Menü – unsere Salate überzeugen mit Frische und Geschmack

- ❖ Orangen-Fenchel-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette
- ❖ Papaya Salat mit frischem Chili, Erdnüssen und Koriander
- ❖ Poker Salat mit Pulled Chicken
- ❖ Grüner Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln, Radieschen und frischen Kräutern
- ❖ Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Feta, Oliven, frischen Kräutern und Pinienkernen
- ❖ Feldsalat mit Ziegenkäse, Himbeerdressing, Feigen und Walnüssen

Wir servieren Euch und Euren Gästen unsere Suppen im Glas.

- ❖ Curry-Linsen-Suppe mit frischem Koriander
- ❖ Kartoffelsuppe
- ❖ Karotten-Ingwer-Suppe im Glas mit Leinsamenöl und Croutons
- ❖ Kürbissuppe mit Kräuter-Kokos-Öl
- ❖ ... und viel mehr!

# Inhalt

Salate & Suppen

**Fingerfood & Snacks**

Buffets & Menüs

Tagungspakete

Getränke

Essentials



# Fingerfood im Glas

# Fingerfood für jede Gelegenheit

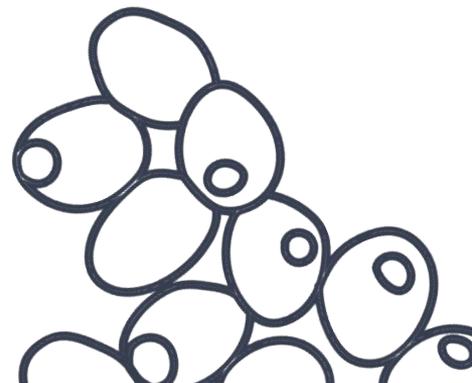
Unsere international  
aufgestellte Küchencrew  
kreiert vielseitiges,  
gesundes und kreatives  
Fingerfood für jedes Event:  
ob im Flying Service oder als  
Buffet – wir gestalten für  
Euch den passenden  
Rahmen.



# Fingerfood im Glas

## mit Fleisch und Fisch

- ❖ Räucherlachs auf Pumpernickelstückchen mit Honig-Senf und frischem Dill
- ❖ Mini-Burger mit Rindfleisch oder Falafel
- ❖ Garnelen, geschwenkt in aromatischer Butter, auf Mango-Chili mit frischem frischem Koriander und Shiso Kresse
- ❖ Mini-Bouletten mit Gürkchen auf Dijonsenf
- ❖ Canapés, verschieden belegt
- ❖ Satée-Spieß auf Erdnuss-Chillicreme mit frischem Koriander & Kresse
- ❖ Mini-Wiener-Schnitzel auf Preiselbeeren mit grünen Kräutern
- ❖ Parmaschinken mit Melone und gewürfeltem Bergkäse
- ❖ Serrano Schinken mit Honigmelone und Gorgonzola
- ❖ Pikante Salami-Röllchen, gefüllt mit Ziegenkäse und Rucola
- ❖ Roastbeef mit Meerrettich und Gewürzgürkchen, Pumpernickel Brösel und Kresse
- ❖ Currywurst " Berliner Art"



# Fingerfood im Glas

## vegetarische Auswahl

- ❖ Büffel-Mozzarella auf Tomaten Chutney & Pesto
- ❖ Dreierlei Mini-Wrap-Mix vegan
- ❖ Couscoussalat mit grünen Gürkchen auf Minzquark
- ❖ Falafel auf Hummus mit Petersiliensalat
- ❖ Marinierter Tofu auf roter Currycreme mit frischem Koriander
- ❖ Kichererbsensalat mit Paprika, Kräutern und Olivenöl
- ❖ Glasnudelsalat mit frischem Koriander und Chilli
- ❖ Mini Blätterteigstangen gefüllt mit Feta auf roter Chillicreme & Kräutern
- ❖ Gemüsesticks mit Frischkäse und Hummus
- ❖ Antipasti mit mariniertem Gemüse, Parmesan und Rucola
- ❖ Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, marinierten Walnüssen und Feigen
- ❖ Grüner Kartoffelsalat mit Kräutern und Gemüse
- ❖ Pastasalat mit getrockneten Tomaten , grün - schwarz Olivenmix, gerösteten Sonnenblumenkerne, Rucola und Parmesan
- ❖ Canapés verschieden belegt vegan
- ❖ Gartenmix Salat mit Ziegenkäse und Granatapfel
- ❖ Käsevariationen, gewürfelt, mit Weintrauben und Walnüssen
- ❖ Gegrillte Aubergine mit Rote-Bete-Quark und geriebenem Ziegenkäse
- ❖ Mini Bowl mit Quinoa , geröstete Kichererbsen , Avocado, Cherrytomaten und Rote-Bete-Hummus
- ❖ Sellerie-Apfel-Salat mit getrockneten Rosinen & Shiso
- ❖ Mini-Pizzaecken, verschieden belegt

# Fingerfood im Glas

## Süßes und Desserts

- ❖ Obstsalat mit grüner, frischer Minze
- ❖ Tiramisu mit roten Früchten oder Minze
- ❖ Panna Cotta mit Waldbeeren und weisser Schokolade
- ❖ Kokos-Panna Cotta mit Waldbeeren vegan
- ❖ Mini-Brownie mit saisonalem Obst
- ❖ Mascarpone-Limetten-Creme
- ❖ Griechischer Joghurt mit Granola und saisonalen Früchten
- ❖ Vanille Panna Cotta
- ❖ Mousse au Chocolat



# Fingerfood im Glas

## Impressionen





# Fingerfood auf Schieferplatten

# Fingerfood auf Schieferplatten

- ❖ marinierter Büffelmozzarella auf Thymian-Crostini mit Korbelschmand
- ❖ Spinat-Parmesan-Strudel mit Zitronencreme
- ❖ Gebackene Süßkartoffel im Sesammantel
- ❖ in Butter geschwengte Garnele mit Zucchini, Zitronencreme und Kerbelgrün
- ❖ Pastramisandwich mit Nussbutter & Basilikum
- ❖ Tomate-Lauch-Quiche mit karamellisierten Cashewkernen
- ❖ gebackene Zucchini mit Ziegenfrischkäse und Reisnudel-Crunch
- ❖ gerösteter Zander auf konfiertem Kartoffel und Kräutercreme
- ❖ gebackene Praline vom Rind mit Rosmarin Creme und Kartoffelchip
- ❖ geschmorte Hühnerkeule auf pikantem Taco mit Guacamole, Chili, und frischem Koriander
- ❖ karamellisierter Ziegenkäse auf Pane Rustico mit Waldhonig und Petersilie
- ❖ in Orangensaft geschmorte Möhre mit Kräuter-Nuss-Mantel auf Babyspinat



# Snacks



# Snacks

## für Tagungen und Seminare

- ❖ Brezel, klein oder groß
- ❖ Laugenstange mit Frischkäse und Schnittlauch
- ❖ Butter- oder Schokocroissants
- ❖ Blechkuchen
- ❖ Muffins, Cookies & Berliner
- ❖ Brownies

Nicht das passende dabei? Kein Problem, sprich mit uns!



# Inhalt

Salate & Suppen

Fingerfood & Snacks

**Buffets & Menüs**

Tagungspakete

Getränke

Essentials



# Buffets

# Buffets & Menüs

## klassisches Cantinerie Buffet

### Vorspeisen

- ❖ Antipasti Platte mit gegrilltem marinierten Gemüse, Olivenöl, Chilli und gerösteten Pinienkernen
- ❖ Pastasalat mit getrocknetem Tomatenpesto, Paprika, roten Zwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen
- ❖ Ziegenkäse mit Feigen und Honig gratiniert auf Rucola-Tomate-Salat mit Balsamico - Creme und kandierten Walnusskernen
- ❖ Büffel-Mozzarella-Kügelchen auf grünem Pesto mit Cherrytomaten und Focaccia
- ❖ Brotkorb & verschiedene Baguettes

### Fleisch & Fisch

- ❖ geschmorte Rinderschulter mit Thymianjus, dazu Süßkartoffelstampf und in Butter geschwenkte Prinzessbohnen
- ❖ Lachssteak mit Spinat Röstinchen

### Vegetarisch

- ❖ gebackene Aubergine, gefüllt mit Tomaten
- ❖ Steinpilzrisotto

### Dessert

- ❖ Schoko Brownie mit Waldbeeren
- ❖ Panna Cotta im Gläschen mit karamellisierten Walnüssen und Ananasragout

# Buffets & Menüs

## Orientalisches Buffet

### Vorspeisen

- ❖ Pikante rote Linsensuppe mit Zitrone und Minze
- ❖ Cous Cous Salat - Kräutern, Granatapfelsirup, Tomate, Knoblauch und Gurke
- ❖ Kichererbsensalat mit Kräutern, rote Zwiebeln, Knoblauch, Gurke und Paprika
- ❖ Falafel mit Hummus
- ❖ Blattsalate mit Tomaten , Gurken , roten Zwiebeln , Frühlingszwiebeln , Kräutern , kandierten Sonnenblumenkernen und Granatapfelsirup
- ❖ Chilli-Tomaten-Creme, Paprika und Zwiebeln
- ❖ Brotauswahl

### Hauptgänge

- ❖ Lammfilet mit fruchtiger Granatapfelsoße
- ❖ Doraden Filet an Limettensoße und Rosmarin Kartoffeln
- ❖ Feta aus dem Ofen mit Cherrytomaten, Auberginen, Zucchini, Olivenöl und Knoblauch

### Desserts

- ❖ Mini-Brownie mit Mango Ragout
- ❖ Obst im Glas

# Buffets & Menüs

## BBQ Buffet

### Salate

- ❖ Orientalischer Couscoussalat
- ❖ Grüner Kartoffelsalat mit Lauch, Gurken und Kräutern
- ❖ Bunter Nudelsalat mit Gemüse und einer pikanten Oreganocreme
- ❖ Bunter Blattsalat mit Rote Bete und Ziegenkäse

### Dips

- ❖ Ketchup, Senf und BBQ Dip
- ❖ Hummus, Kräuterquark, Knoblauch, Butter

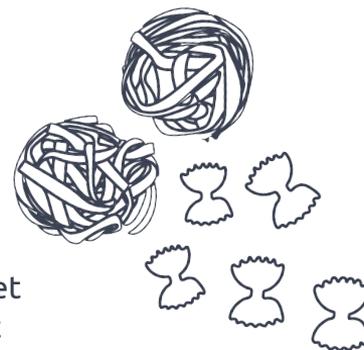
Dazu verschiedene Brote & Baguette.

### Vom Grill

- ❖ Mariniertes Hähnchenfilet
- ❖ Thüringer Rostbratwurst
- ❖ Entrecôte
- ❖ Verschieden gegrilltes Gemüse Spiess
- ❖ Marinierte Halloumi

### Dessert

- ❖ Obstsalat mit frischer Minze
- ❖ Schokoladen Brownie mit roten Früchten



# Buffets & Menüs

## Winterbuffet

### Suppe

- ❖ Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

### Vorspeisen

- ❖ Käseauswahl verschiedener Hart und Weichkäse u.a. Blauschimmel, Ziegenkäse, Parmesan, dazu Weintrauben und kandierte Walnüssen
- ❖ Antipasti Platte mit gegrilltem marinierten Gemüse, Olivenöl, Chilli und gerösteten Pinienkernen
- ❖ Mini-Buletten mit Radieschensalat, Petersilie, roten Zwiebeln und Gurken-Vinaigrette
- ❖ Babyspinat mit Tomaten, Gurken, Croutons und Dressing

### Fleischhauptgang

- ❖ geschmorte Gänse- oder Entenkeule mit Thymianjus, dazu Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl und Grünkohl

### Vegetarischer Hauptgang

- ❖ Kartoffel-Wirsing-Gratin mit Bergkäse und fruchtiger Apfel-Thymian-Sauce

### Dessert

- ❖ Spekulatius-Tiramisu mit Apfel-Zimt-Spiegel
- ❖ Brownie mit Pflaumen-Zimt-Ragout



# Buffets & Menüs

## klassisches 3-Gang-Menü

### Vorspeise

- ❖ Knackiger Salat der Saison mit Büffelmozzarella, Chicorée, Kirschtomate, Rucola und Wald-Honig-Dressing - **auch vegan möglich**

### Hauptspeise

- ❖ Gegrillte Maispoularde mit getrüffelter Fondant-Kartoffel, gebratenem Kohl, Portweinjus und Kerbelgrün - **vegan**: mit geschmortem Sellerie

### Dessert

- ❖ Mandel-Schoko Mousse mit eingelegten Kirschen und Cardamom-Crumble - **vegan**: mit Hafer-Panna-Cotta



# Buffets & Menüs

## Hochzeitsmenü

### Vorspeise - bitte wählen

- ❖ Saisonaler Salat, mit getrockneten Tomaten, Gurke, Feta, karamellisierten Mandelstiften und hausgemachtem Balsamicodressing
- ❖ Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage
- ❖ Räucherlachsplatte mit knackigem Gurkensalat und Dill-Senf Dressing
- ❖ Steirischer Kartoffelsalat mit Kürbiskernen und Rettich

### Hauptspeise

- ❖ Geschmorte Rinderschulter auf cremigem Kartoffelstampf mit gebutterten Möhren, Wacholderjus und karamellisiertem Lauch
- ❖ doppelt gebackener Sellerie mit Sauce Bernaise, cremigem Kartoffelstampf, gebutterten Möhren, Wacholderjus und karamellisiertem Lauch

### Dessert

- ❖ Dunkles Schokoladenmousse mit fruchtigem Waldbeerenragout und Zitronenmelisse
- ❖ Leichte Kokos Panna Cotta mit Mango-Pulp und Tonkabohnen-Crumble

### Mitternachtsnack

- ❖ Schwarzwurzel-Cremesüppchen mit Thymian-Croutons und Schnittlauchöl

# Buffets & Menüs

## Lunchmenü

### **Vorspeise** - bitte wählen

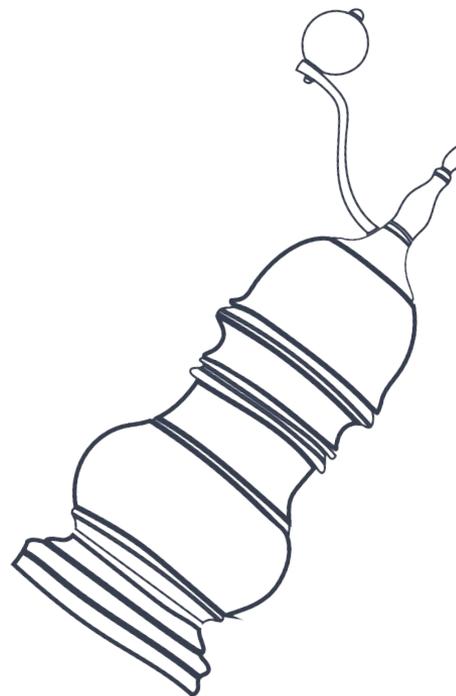
- ❖ Salatvariationen mit Granatapfel und Ziegenkäse
- ❖ Saisonaler Cantinerie Salat, mit Salat Rucola, Croutons, Tomaten, Gurken und Hausdressing
- ❖ Kartoffelsüppchen mit Lauchzwiebeln

### **Hauptspeise** - bitte wählen

- ❖ Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Röstinchen
- ❖ Asia Curry mit Basmatireis
- ❖ nach Wochenkarte vor Ort wählen

### **Dessert** - bitte wählen

- ❖ Schokobrownie mit frischen Früchten
- ❖ Panna Cotta
- ❖ Mousse au Chocolat



# Buffets & Menüs

## Edles Dinner Menü

### Vorspeise - bitte wählen

- ❖ Veloutée von der Schwarzwurzel mit Tatar von der Topinambur, Basilikumöl und gebackener Garnele
- ❖ Wildkräutersalat mit konfierter Vanille Tomate, Rote-Bete-Himbeer-Dressing und Thymian-Croutons

### Hauptspeise

- ❖ gegrillte Maispoularde mit getrüffelter Fondant-Kartoffel, gebranntem Kohl, Portweinjus und Kerbelgrün
- ❖ geschmorter Sellerie und Steckrübe mit getrüffelter Fondant-Kartoffel, gebranntem Kohl, Portweinjus und Kerbelgrün

### Dessert

- ❖ Mandel-Schoko-Mousse mit eingelegten Kirschen und Cardamom-Crumble
- ❖ Hafer-Panna Cotta mit eingelegten Kirschen und Cardamom-Crumble

# Buffets & Menüs

## Winter-3-Gang-Menü



### Vorspeise

- ❖ Maronensüppchen mit Cranberrypesto und Schnittlauch

### Hauptspeise

- ❖ Gänse - oder Entenkeule an Orangensauce , dazu Grünkohl und Apfelrotkohl, wahlweise Kartoffelklöße oder hausgemachte Knöpfe

### Dessert

- ❖ Spekulatius-Tiramisu mit Apfel-Pflaumen-Ragout

Für alle Menüs haben wir natürlich auch **vegane** Optionen.

# Inhalt

Salate & Suppen  
Fingerfood & Snacks  
Buffets & Menüs  
**Tagungspakete**  
Getränke  
Essentials

# Tagungspaket

## für den gesamten Tag, 8 - 18 Uhr

### Getränkepauschale

- ❖ Mineralwasser, Softdrinks und Säfte
- ❖ Hausgemachte Limonaden
- ❖ Rot- und Weißwein, sowie Bier
- ❖ Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten

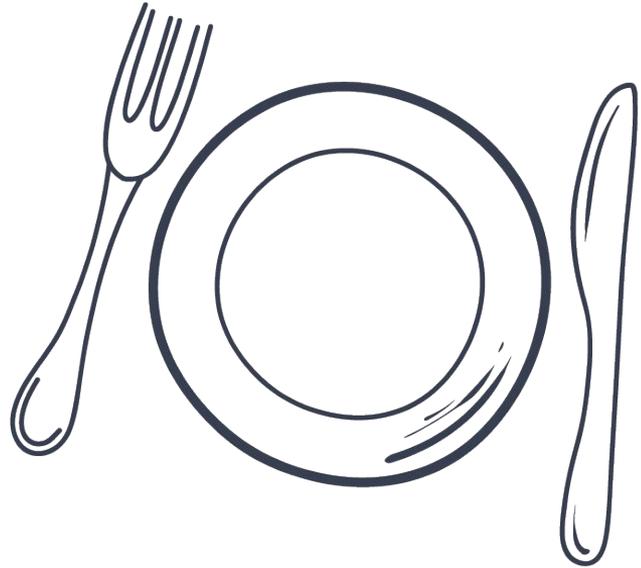
### Frühstückspause

- ❖ Butter- und Schokocroissant
- ❖ alternativ auch Käsebrezeln
- ❖ Müsliriegel
- ❖ Handobst

### Lunch nach Wochenkarte

### Nachmittagssnack

- ❖ Blechkuchen, Muffin oder Cookies



# Inhalt

Salate & Suppen  
Fingerfood & Snacks  
Buffets & Menüs  
Tagungspakete  
**Getränke**  
Essentials

# Getränkepauschale

## mit oder ohne Alkohol möglich

### alkoholfrei

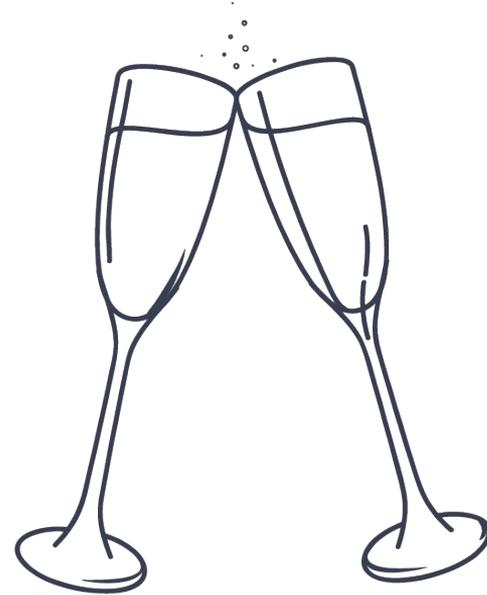
- ❖ Mineralwasser, Softdrinks und Säfte
- ❖ Hausgemachte Limonaden
- ❖ Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten

### aus der Flasche

- ❖ verschiedene Rot- und Weißweine
- ❖ Prosecco oder Cremant
- ❖ sowie Bier

### Longdrinks & Cocktails

- ❖ Gin & Tonic
- ❖ Whiskey Cola
- ❖ Aperol Spritz
- ❖ Whiskey Sour
- ❖ ... und alles nach Euren Wünschen!



# Inhalt

Salate & Suppen  
Fingerfood & Snacks  
Buffets & Menüs  
Tagungspakete  
Getränke

**Essentials**

# Essentials

bei uns bekommst Du alles!

Damit Du für Dein Event alles hast, was Du brauchst, organisieren wir für Dich

- ❖ Personal für Tür, Flying Service oder Garderobe
- ❖ Licht, Ton & Präsentation mit Techniker:in
- ❖ Dekoration, Blumen und Tischschmuck
- ❖ Loungemöbel, Stehtische und Hocker
- ❖ Bühne, Rednerpult und Riesenleinwand
- ❖ Grafikarbeiten, Foto- und Videograf:in
- ❖ DJ, Musiker, Live-Performance

... und wenn Du noch ein ganzes Eventkonzept brauchst, haben wir auch hier jemanden an der Hand.



#cantinerie

# einige Referenzen



# Cantinerie

Gustav-Meyer-Allee 25

13355 Berlin

[info@cantinerie.de](mailto:info@cantinerie.de)

