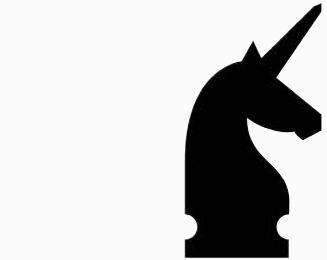

UNICORN®

WORKSPACES

UNICORN®
WORKSPACES

Catering

Unicorn.Foods

UNICORN
WORKSPACES

Nachhaltigkeit

auch in der Küche - das ist unser Ziel! Für die Herstellung unserer Speisen achten wir deshalb auf die Herkunft und Qualität der Produkte.
Daher sind regionale Bio- / Fairtrade-Lebensmittel aus der Region selbstverständlich für die Gestaltung unserer Speisenauswahl.

UNICORN
WORKSPACES

UNSERE KAFFEEPAUSEN

-Have a Break, Have a Coffee-

Bei unseren Kaffeepausen stellen wir pro Tag eine neue Wahl aus Handobst, Kuchen oder herzhafte Snacks zur Verfügung.

Herzhaftes

- Mini Quiche
- Laugengebäck mit gesalzener Butter
- Käse Snack Balls
- Gemischtes Blätterteiggebäck

Auszüge aus unserer Kuchenauswahl

- Blechkuchen mit Obst
- Lemon Cupcakes mit Frischkäse Frosting
- Chocolate Fudge Brownies
- Mini Cheesecakes

UNICORN
WORKSPACES

UNSERE KAFFEEPAUSEN

Unicorn.Specials

Superfood-Bread + homemade Dip

Unsere Brotvariationen

Weizenbrötchen: Curry, Kichererbsen und getrocknete Tomaten

Dinkelbrötchen: Chia, Cranberry und Reisflakes

Weizenbrötchen: Karotten und Saatdekor

Weizenbrötchen: Rote Bete, Mais und Maisgriesdekor

Unsere hausgemachten Dips

- Sonnenblumenkerne / Zitrone / Hanfsamen
- Kresse / Ei / Curry
- Dattel / Cashew / Kakao
- Schafskäse / Getrocknete Tomaten / Oliven / Chiasamen

UNICORN
WORKSPACES

UNSERE KAFFEEPAUSEN

Unicorn.Specials

Frisches und Knackiges

Gesunde Snacks für zwischendurch

- Gemüsesticks mit Sour Cream
- Energy Balls aus getrockneten Datteln, Mandeln und Kokos
- Overnight oats mit Granatapfel
- Erdbeer-Minz Salat
- Mini Tartelettes mit Ziegenkäse, Birne und Honig
- Handobst

UNICORN
WORKSPACES

Frühstück

- Start Your Day Right

Belegte Bio-Brötchen mit:

- Schwarzwälder Schinken, Bio Butter, eingelegter Gurke und Kresse

- Putenbrust, Curry Frischkäse, Wildkräuter

- Tomate-Mozzarella, frischer Basilikum, Pesto Verde

- Scamorza Physalismarmelade, Frischkäse, Rucola

- Auswahl an Konfitüren

- Mini-Buttercroissants

Müslistation

Cerealienmix, Nussvariationen, Kokosflocken, Leinsamen, Chiasamen, Granola, getrocknete Früchte, frisches Obst

Ahornsirup, Kuh- / Soja- / Kokosmilch

UNICORN
WORKSPACES

Unsere Smoothies

- Get Healthy, Get Sexy -

Detox Me

Gurke Sellerie Zitrone Apfel Ingwer

Freaky Fresh

Himbeer Minze Apfel Zitrone

Strong & Spicy

Karotte Ingwer Chili Sojamilch

Flower Power

Mandelmilch Blütenpollen Erdbeere Banane

Auf Nachfrage

ist selbstverständlich alles möglich!

UNICORN
WORKSPACES

Poké Bowls

- Soul Food -

Vegan Curry Bowl

Yellow Thai Curry mit Gemüse, Rotkohl, Röstzwiebeln, Mais, Erdnüsse, Koriander, Sesam, Quinoa, Vollkornreis, Salat

Krabben Bowl

Nordseekrabben, Rosmarin-Kartoffeln, Gurke, Beluga-Linsen, Salatmix, rote Zwiebeln, Oliven, Ei

Chicken Bowl

Hähnchen, Zucchini, Rucola, Champignons, Tomaten, Paprika, Edamame, Joghurtdressing

Green Smoothie Bowl

Banane, Gurke, Baby-Blattspinat, Kiwi, Himbeeren, Chiasamen, Mandeln

UNICORN
WORKSPACES

Lunch

- Create Your 3-Course-Buffet -

Vorspeise

Gemischter Blattsalat mit unterschiedlichen Toppings, Öl und Essig

Vegetarische Hauptgerichte

- Veganes Kartoffelgulasch, Majoran, Auswahl an Biobrot
- Lasagna verdura a la mama
- Veganes Yellow Thai Curry mit Räuchertofu und Jasminreis
- Gefüllte Couscous-Paprika in Tomatensauce mit Gewürzreis
- Vegetarisches Moussaka aus Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Hirtenkäse

UNICORN
WORKSPACES

Lunch

- Create Your 3-Course-Buffet -

Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch

- Yellow Thai Curry mit Hähnchen und Jasminreis
- Griechisches Zitronenhähnchen mit Moussaka
- Lasagna a la Mama mit Bio- Rinderhack
- Rindergulasch mit Knöpfle und Rotkohl
- Gefüllte Paprika mit Bio-Rinderhack in Tomatensauce mit Gewürzreis
- Mediterraner Lachs mit Champignons in Kräuter-Crémefraiche und Wildreis

UNICORN
WORKSPACES

Dinner

- Create Your 3-Course-Buffet -

Vorspeisen

Auswahl an Bio-Brot und geschlagener Butter
Gemischter Blattsalat mit unterschiedlichen Toppings, Öl und Essig

Zusätzlich zur Auswahl stehen:
- Antipasti Platte
- Vegetarische Suppen
  (Junge Erbse mit Minze, Süßkartoffel-Kokos, Karotte-Ingwer uvm.)

Vegetarische Hauptgerichte

- Cannelloni gefüllt mit Ricotta und frischem Blattspinat in Tomaten-Sahne-Soße
- Hausgemachte Gnocchi mit geschmorten Cherrytomaten, Burrata und frischem Basilikum
- Gefüllte Zucchini, Grüntee, Bulgur, geschmorte Tomaten und Zimt
- Indisches Linsen-Gemüsecurry mit Cumin-Soya-Joghurt und Basmatireis
- Marinierter Tofu aus dem Ofen mit gebackenem Hokkaido, Tomatenragout und Kräuterkartoffeln

UNICORN
WORKSPACES

Dinner

- Create Your 3-Course-Buffet -

Fleisch- / fischhaltige Hauptgerichte

- Yellow Thai Curry mit Hähnchen und Jasminreis
- Griechisches Zitronenhähnchen mit Moussaka
- Lasagna a la Mama mit Bio- Rinderhack
- Rindergulasch mit Knöpfle und Rotkohl
- Gefüllte Paprika mit Bio-Rinderhack in Tomatensauce mit Gewürzreis
- Mediterraner Lachs mit Champignons in Kräuter-Créme Fraiche und Wildreis

UNICORN
WORKSPACES

Desserts

- Sweet & Yummy -

Nachspeisen

- Panna Cotta mit Fruchtdeckel
- Mango-Lassi Créme mit Babyananas und Kokos
- Griechischer Joghurt mit Blätterteig und Pollen
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße (vegan)
- Hausgemachter Birnen-Nougat Strudel mit Vanillesoße
- Weisse und dunkle Mousse au Chocolat mit gerösteten Pistazien
- Chocolate Fudge Brownies mit knusprigem Haselnuss-Crunch
- Mini Lemon Cupcakes mit cremigem Zitronenfrosting
- Joghurtcréme auf Soyabasis mit knusprigem Granola und regionalen Früchten

UNICORN
WORKSPACES

Dinner

- Spring Menu -

Vorspeise
Gefüllte Kartoffel mit blanchierten Radieschen, Feldsalat, Bio-Ei, marinierten Gurken und gerösteten Walnüssen

Suppe
Klare Frühlingssuppe mit Parmesanchips

Hauptspeise
Geflämmter Zander auf Misospiegel an Bouquet aus japanischer Brunnenkresse und Tupfer von Crème Fraîche

Nachspeise
Eingelegter Rumpfirsisch an Büffelmilch-Joghurt-Creme, knuspriger Blätterteig und Akzenten von rosa Pfeffer

Bis 25 Pax + Aperitif, Digestif 45,00 €

UNICORN
WORKSPACES

Dinner

- Summer Menu -

Vorspeise
Apfel-Lachs-Tatar auf Wasabi-Mayonnaise, Gurke und Nori-Alge

Geeiste Gazpacho mit Zucchini-Chips

Hauptspeise
Roastbeef in einer Kräuterkruste auf grünem Spargel, dazu Drillingskartoffeln

Nachspeise
Zartbitter-Créme-Brûlée mit Erdbeeren

UNICORN
WORKSPACES

Dinner

- Autumn Menu -

Vorspeise

In Kräutern gebeizter Hirsch auf Schwarzbrotschot an einem Bouquet aus Wildkräutern und Pilzen

Schwarzwurzel-Kokoscréme-Suppe mit einem Hauch Zitrone

Hauptspeise

Geflämmte Gänsekeulchen an Süßkartoffel-Zwetschgen-Stampf und Grünkohlchips auf Trüffel-Jus

Nachspeise

Kürbiskuchen mit knusprigem Granola an Mandelmilch-Espuma

UNICORN
WORKSPACES

Dinner

- Winter Menu -

Vorspeisen

Wintersalat mit geschmortem Erdgewächs, Belugalinse, Schafskäse und einem Rote-Beete-Lack

Maronischaumsuppe mit einem Hauch von Rum

Hauptspeisen

Kasseler an mariniertem Wirsing auf Trüffelöl-Kartoffelstampf

Linsencurry ‘Tikka Masala’ mit Minzjoghurt und Gewürzbrot

Nachspeise

Birnen-Nougat-Strudel an Mandelmilch-Schaum und hausgemachtem Kirschkompott

UNICORN
WORKSPACES

Fingerfood

- Small But Nice -

Vegan

- Zucchininudeln mit hausgemachtem Pesto Rosso

- Frühlingskartoffelsalat mit hausgemachter Wasabi Mayonnaise und Äpfeln

- Gegrillte Auberginenwürfel mit Misospiegel

- Ölrauke mit Kirschtomaten und Parmesansplittern und Himbeerdressing im Weckglas

UNICORN
WORKSPACES

Fingerfood

- Small But Nice -

Vegetarisch

- Geschlagener Ziegenfrischkäse auf Crostini mit Feige
- Parmesanchips auf Süßkartoffelpüree
- Mini Quiche mit saisonalem Gemüse
- Falafel Bällchen mit Joghurt-Koriander Dip
- Schafskäsemousse auf Schwarzbrotschrot mit Pollen
- Ölrauke mit Kirschtomaten und Parmesansplittern und Himbeerdressing im Weckglas

UNICORN
WORKSPACES

Fingerfood

- Small But Nice -

Fleisch

- Bulgogi Rinderhackbällchen (süßlich mariniert nach koreanischer Art) mit Honig- Soja-Dip auf Feldsalat

- Serrano Iberico auf eingelegtem Gemüse

- Hähnchen Yakitori Spieße mit Erdnusssoße

- Datteln im Speckmantel

Fisch

- Räucherfischpraline auf Gurkensalat

- Marinierte Linsen und weiße Bohnen mit frischem Bohnenkraut und geflämmter Makrele

- Mini-Quiche mit Spinat und Lachs

UNICORN
WORKSPACES

Sandwiches

- Grab It And Snack It -

Homemade Orange bread
(Zutaten: Bio Weizenmehl, etwas Salz, Hefe und Zucker, Trinkwasser, in der Hauptrolle die Süßkartoffel)

Schinkensandwich
Orange bread | Schwarzwälder Schinken | eingelegte Gurke | Bio Butter

Anti-Pasti Sandwich
Orange bread | Anti Pasti Gemüse | Frischkäse | Salat

Scamorza-Käse Sandwich
Orange bread | Scamorza | Wildkräuter | Gelbe Cherrytomate | Kaki

Veganes Zucchini-Mayo Sandwich
Purple bread | gegrillte Zucchini | Physalis Marmelade | Wildkräuter | Vegane Mayo

UNICORN
WORKSPACES

Suppenzeit

- Warm Up Your Mind -

- Möhren-Kokos-Suppe mit Granatapfel

- Chia Tortilla Suppe mit schwarzen Bohnen

- Grüne Erbsensuppe mit Minze

- Tom Kha Gai Suppe

Dazu reichen wir Bio-Brot mit aufgeschlagener Butter

Abkühlung gefälligst?

Melonen Gazpacho mit Lachs

UNICORN
WORKSPACES

Unicorn.BBQ

- It’s summer time -

Vegetarisch / Vegan

- Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, dazu Nudelsalat oder Kartoffelsalat
- Brot & Baguette, dazu Grillkäse
- Dips (Tzatziki, BBQ Sauce, Kräuterbutter, Schmand)
- Maiskolben (gegrillt oder gekocht)
- Gemüsespieße mit gewürzter Paprika, Zucchini und Tomate

Fleischhaltig

- Schweinesteaks vom Nacken mit pikanter Würze
- Thüringer Bratwurst
- Putensteaks aus Bodenhaltung
- Hähnchen-Ananas Spieße Erdnusssoße
- Spareribs mit Paprika-Chili Marinade

Dessert

- Karamellisierte Grillbirnen
- Gegrillte Schokobanen mit Erdnuss
- Karamellisierte Erdbeeren

Bitte beachten Sie, dass wir für die Bereitstellung eines Kochs 24,90 € pro Stunde berechnen

UNICORN
WORKSPACES

Unicorn meets Spain

Paella and more

Kombinieren Sie nach Ihrem Wunsch folgende Vorspeisen mit einer spanischen Brotzeit oder traditioneller Paella

Gazpacho
Südspanische, kalte Gemüsesuppe aus Tomaten und Paprika - 5,00 €/Pers.

Ajoblanco
Traditionelle, kalte Suppe aus Mandeln und Olivenöl - 5,00 €/Pers.

Sopa de apio y pera
Kalte Suppe aus Sellerie und Birne -5,00 € /Pers.

Sopa de Menta de Guisantes
Kalte Suppe aus Erbsen und Minze - 5,00 €/Pers.

Pan tumaca
Geröstetes Brot mit Tomatenpaste, Knoblauch und Olivenöl - 3,50 €/Pers.

Spanische Oliven
Grüne Sevillanas und schwarze Aragonesas - 3,50 €/Pers.

UNICORN
WORKSPACES

Unicorn meets Spain

Paella and more

Paella - Traditionelle Schwenkpfannen mit Spaniens Nationalgericht

Die Traditionellen

Paella Valencia-die Traditionelle - 12,00 €/Pers.
Spanischer Reis, Safran, Hähnchen und Hähnchenteile, Tomate, gekochtes Gemüse, Grüne und weiße Bohnen, Paprika, Blumenkohl, Knoblauch (optional mit Kaninchen)

Arroz con alcachofas (vegan)- 12,00 €/ Pers.
Spanischer Reis, Safran, Gemüse, Artischocken, Brokkoli, Grüne Bohnen, Weiße Bohnen, Paprika Blumenkohl, Knoblauch

Specials

Arroz negro - Klassiker von der spanischen Küste - 14,00 €/ Pers.
Schwarzer Reis, Tintenfisch, gekochtes Gemüse, Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln

Arroz de marisco-Premium Seafood Paella - 15,00 €/Pers.
Spanischer Reis, Safran, Tintenfisch, Muscheln, Hummer, Knoblauch und Zwiebeln

UNICORN
WORKSPACES

Unicorn meets Spain

Paella and more

Brotzeit

Auswahl an Baguette und Bio-Brot - 2,00 €/Pers.
Platten von Spanischem Serrano, Iberico Schinken und Chorizo- 10,00 €/Pers.
(auch buchbar als Stück (ca. 3,6 kg Verzehrmenge) inkl. Halterung, Schneidemesser und Live-Cutter (300,00 €)
Platte mit Manchego Käse - 6,00 €/Pers.

Live Cutter

Ein besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung: Serrano oder Iberico live geschnitten. Ca. 3,6 kg Verzehrmenge pro Schinken.
Preis pro Abend: 350,00 €

Food Seminar

Besonders interessant für Liebhaber der spanischen Kultur und den hochwertigen Produkten des Landes!
Verschieden spanische Spezialitäten werden von unserem spanischen Food-Experten präsentiert. Genießen Sie einen geselligen Abend und lassen Sie sich von der Liebe zum Essen anstecken :)
Preis pro Person: 59,00 € inkl. Weinbegleitung

UNICORN
WORKSPACES

Flexibilität

Schreiben wir Unicorns ganz groß. Von Burgern “zum selber basteln” über ausgefallene Hot Dog Variationen bis hin zur mobilen Candy Bar - wir machen alles möglich! Du möchtest deine eigenen Ideen einbringen? Kein Problem - sprich uns einfach an!

UNICORN
WORKSPACES

PREISLISTE GETRÄNKE

Unser reichhaltiges Getränkeangebot

Softdrinks

FloraPower Mate	3,00 €
Proviant Saftschorle	3,00 €
Selo Coffee Fruit	3,00 €
Fritz Kola & Limo	3,00 €
Mineralwasser, still + Sprudel	2,50 €
Mineralwasser, 1l	4,00 €
Becks alkoholfrei	3,00 €

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,00 €
Americano	2,20 €
Cappuccino	2,70 €

Tee

Selection of teas	3,00 €

- Exklusiv von Paper & Tee -

Alkoholische Getränke

Quartiermeister Bier	3,00 €
Weißwein, trocken Flasche	19,50 €
Rotwein, trocken Flasche	19,50 €
Sekt, trocken Flasche	22,50€

Getränkepauschale: Preis pro Person pro Stunde: 3,50 €, inkludiert: Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Kaffee + Tee. Alles ist möglich: Bei Sonderwünschen sprechen Sie uns gerne an!

KONTAKT

Für alle Fragen und Wünsche

Denise Zierl
denise@unicorn.de

Coworking Café
Brunnenstrasse 173
10115 Berlin

Coworking Event Space
Brunnenstrasse 64
13355 Berlin

Unicorn.Berlin
Unicorn.Berlin WEM GmbH

www.unicorn.de