



Bankett Information

P&R PERSONAL -UND VERANSTALTUNGSSERVICE UG
An der Wuhlheide 195, Im FEZ Berlin, D 12459 Berlin

kontakt@der-waldkater.de
www.der-waldkater.de

Inhaltsverzeichnis	
Unternehmensvorstellung	2
Leistungsportfolio	2
Spanferkel / Partyferkel	3
Spanferkel gefüllt	3
Spanferkel	3
Spanferkel vom Grill	4
Wildschwein vom Grill	5
Buffet	6
Klassisches Hausbuffet	7
Berliner Buffet	8
Rustikales Buffet	9
Grill / Räucher Buffet	10
Französisches Buffet	12
Hochzeitsbuffet	13
Eventbuffet	14
Finger-Food-Buffet I	15
Finger-Food-Buffet II	16
Buffet Arrangement warm	17
Buffet Arrangement kalt	18

Unternehmensvorstellung

Der Waldkater

Wir haben uns auf Events und Catering spezialisiert. Egal zu welchem Anlass und egal wo: wir kümmern uns um die Organisation sowie um die Verpflegung Ihrer Gäste oder Besucher. Wir gehen auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Nehmen Sie noch heute Kontakt mit uns auf und wir besprechen Ihre Vorstellungen bis ins kleinste Detail. Mit uns als kompetenter Partner können Sie sich entspannt zurücklehnen.

Leistungsportfolio

Wenn Sie die Dienstleistung von Der Waldkater in Anspruch nehmen, können Sie sich auf besten Service sowie eine umfangreiche Unterstützung verlassen. Mit unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Catering, sorgen wir für hohe Kundenzufriedenheit, die sich merklich auf Ihren Profit auswirken wird. Ihr großer Vorteil, wenn Sie uns für das Catering auf Ihrer Messe buchen, ist das Gesamtpaket der Organisation. Wir übernehmen sämtliche Aufgaben aus einer Hand. Zu unseren Leistungen zählen sowohl der Auf- und Abbau wie auch die Bedienung. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch geschultes Personal zur Verfügung. Dabei arbeiten wir termintreu und zuverlässig. Schon auf vielen Veranstaltungen konnte unser Catering seit dem Einstieg in die Branche im Jahre 2004 mit zufriedenstellender Qualität überzeugen. Deutschlandweit ist Der Waldkater für einen einwandfreien Service bekannt. Obgleich wir viele Erfahrungswerte mitbringen, nehmen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen natürlich gerne entgegen und sind stets darauf bedacht, diese in die Umsetzung einzubeziehen. Profitieren Sie von einem Catering, das alle Bereiche umfasst.



Spanferkel / Partyferkel

Spanferkel gefüllt

die besondere Art zu jedem Anlass

Partyferkel können Sie schon ab 15 kg Rohgewicht bestellen und um jeweils ein kg erweitern.

- herzhaft gefüllt mit Fleisch vom Schwein
- ohne Knochen (ausgenommen Kopf)
- 15 kg Gesamtgewicht
- Stielgerecht auf der wärmebrücke beleuchtet serviert
- dazu aus dem Chaffing-Dish
Petersilienkartoffeln und Weinsauerraut

Spanferkel

Mariniert, mind. 24 h mit unserer hauseigenen Gewürzrezeptur durchzogen
12-14 kg Gesamtgewicht (Rohmasse)

- Servierfertiges Spanferkel im Ganzen geliefert
- Serviert auf einer Beleuchteten Wärmebrücke
- mit Blattsalaten garniert und mit Gemüse verziert
- dazu aus dem Chaffing-Dish
Petersilienkartoffeln & Weinsauerkraut



Wir liefern das Spanferkel im Ganzen - heiß, knusprig und servierfertig
Gerne übernehmen wir auf Wunsch, das Tranchieren für Sie an Ort und Stelle

Preis inklusive Lieferung, Bereitstellung
240,00 € inkl. 19% USt.

Preis inklusive Lieferung, Bereitstellung und Tranchieren
290,00 € inkl. 19% USt.

Spanferkel vom Grill

Gerne verwöhnen wir Sie ganz speziell mit der besonderen Art der Zubereitung vor Ort und Stelle



Wildschwein vom Grill

Gegrillt über Holzkohle und Buchenholz auf unserem Hauseigenem Grill



Buffet



Klassisches Hausbuffet

das stilgerechte Buffet (ab 20 Personen)

Platten & Serviervariationen

- bunter Gemüsesalat (Tomate, Gurken, Paprika) mit Hirtenkäse
- Blattsalate mit begleitenden Dressings
- Schinkenvariation vom Lachs, geräuchert und gekocht
- Rindfleischsalat
- Kartoffelsalat
- Butterröschen und Schmalztopf
- Partybrötchen mix

Dazu warm serviert

- Gebratene Zanderfilets an Gemüse-Riesling-Soße
- Kasseler Braten auf Weinsauerkraut
- Geschnitzeltes vom Geflügel in Sahnesoße
- Petersilienkartoffeln

aus Suppen Chaffing

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Geflügelstreifen

Dessert

- Beeren Grütze mit Vanillesoße

Preis p. P.:	26,50 €	Ab 20 Personen
	25,50 €	Ab 30 Personen
	24,50 €	Ab 40 Personen
	23,00 €	Ab 50 Personen

Berliner Buffet

Berlin „Ick“ liebe Dir. So frech wie einst der Berliner, so vorzüglich der Gaumengenuss dazu. Klassische Berliner Küche gepaart mit Auszügen aus der deutschen Küche

Platten & Serviervariationen

- Rustikale Wurst- und Schinkenauswahl
- Mett-igel mit Zwiebelwürfel und Gewürzgurken
- Buletten vom Schwein/Rind mit Mostrich
- Rollmöpfe und Bratheringe in Süßsauren Zwiebelsud
- hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei
- Käseauswahl mit Obst
- Harzer Käse vom Holzbrett
- Häckerle vom Matjes auf Pumpernickel Taler
- Gurken und Tomatensalat
- grüne Salate der Saison & verschiedene Dressings

Dazu warm serviert

- Kasseler Braten auf Weinsauerkraut
- Spanferkelkeule oder Eisbeine
- Butterkartoffeln und Zwiebel-Kartoffel-Stampf
- Blumenkohl und Butter-Möhrrchen

aus dem Suppen Chaffing

- Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

Dessert

- Grütze von Beeren an Vanillesoße
- Der Klassiker „Berliner Luft“

Rustikales Buffet

Platten & Servier-Variationen

Dazu warm serviert

aus dem Suppen Chaffing

Dessert

Grill / Räucher Buffet

Das etwas andere Buffet

Wer es gern gegrillt unter Holzkohlen und Buchenholz bevorzugt, ist bei unserem Grillbuffet bestens versorgt. Frisch vom Grill und serviert im Chaffing Dish reichen wir von Fleisch, Fisch bis zum knackigen Gemüse alles was unter „Feuer“ stehen kann für Ihr Arrangement

Grillgut vom Fleisch

- Marinierte Schweinesteaks (Zwiebel-Senf, Zwiebel-Paprika oder Knoblauch-Senf)
- Bratwürste
- Angus Beef Burger
- Würzige Krakauer

Grillgut vom Fisch

- Zart gegrillte Regenbogen Forellen
- Wildlachs in Honig-Senf-Dill Marinade

Grillgut von Gemüse- und Vegetarische Variationen

- Gemüsespieße von Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Aubergine
- Maiskolben
- Grillkäse natur
- Grillkäse kräuter

Vegetarische

Gegen einen Aufpreis kombinieren wir Ihr Grillbuffet zusätzlich mit eine Räucheranteil aus unsrem eigenen Räucherofen

- Lachs
- Aal
- Bückling
- Forelle
- Heilbutt
- Karpfen
- Buttermakrele
- Räucher-Rollmops
- Rotbarsch
- Gemischter Räucherfisch

Preis p. P.:	26,50 €	Ab 20 Personen
	25,50 €	Ab 30 Personen
	24,50 €	Ab 40 Personen
	23,00 €	Ab 50 Personen

Französisches Buffet

Platten & Serviervariationen

- Baguette Auswahl
- Pasteten vom Kalb und Schwein
- Käsebrett von französischem Leib und Weichkäseauswahl
- Salami und Schinkenkombinationen Salate aus der rohen Kost
- angemachte

dazu warm serviert

- Hähnchenbrustfilet auf Champignonsoße dazu Kroketten oder
- Hähnchenbrustfiletstreifen in Weißweinsoße, dazu scharfe Bratwürste
- Reis-Gemüse-Pfanne

aus dem Suppen Chaffing

- Süßkartoffel Creme mit Kokosnote

Dessert

- Apfelscheiben auf Blätterteig
- Käsekuchentaler
- Naturjoghurt mit dreierlei Obststücken
- Bunter Obstkorb

Preis p. P.:	26,50 €	Ab 20 Personen
	25,50 €	Ab 30 Personen
	24,50 €	Ab 40 Personen
	23,00 €	Ab 50 Personen

Hochzeitsbuffet

Platten & Servier-Variationen

- Roastbeef an Meerrettich
- Melonenschiffchen mit zarten Schinken

dazu warm serviert

- Metallions vom Schwein im Speckmantel
-

aus dem Suppen Chaffing

- Hochzeitssuppe

Dessert

- Mousse von heller Schokolade
- Mousse von dunkler Schokolade

Preis p. P.:	26,50 €	Ab 20 Personen
	25,50 €	Ab 30 Personen
	24,50 €	Ab 40 Personen
	23,00 €	Ab 50 Personen

Eventbuffet

Platten & Serviervariationen

Dazu warm serviert

aus dem Suppen Chaffing

Dessert



Preis p. P.:	26,50 €	Ab 20 Personen
	25,50 €	Ab 30 Personen
	24,50 €	Ab 40 Personen
	23,00 €	Ab 50 Personen

Finger-Food-Buffer I

(Teil 1 von 2)

Spieße	Preis in Euro
• kleine Käsespieße mit gemischten Obst	1,30
• Kirchtomaten und Mozzarellakugeln am Spieß mit Basilikum	1,30
• Garnelenspieße mit Mango	2,80
• Pangasius im Ausbackteig	2,50
• Kleine Hackbällchen mit saurem Gemüse	1,50
• Fruchtspieße Natur	1,50
• Fruchtspieße mit weißer und dunkler Schokolade überzogen	1,90
Gourmetlöffel	
• mit Lachstatar	2,50
• mit Mousse vom geräuchertem Zanderfilet	2,50
• mit sautierten Krevetten an Fenchel – Safrangemüse	2,50
• mit gegrillten Lachsfilet auf buntem Linsensalat	2,50
• mit angeräucherter Entenbrust auf Birnen Chutney	2,50
• mit Roastbeef auf Sahne-Meerrettich-Creme	2,50
Verschiedenes	
• mit Obst austarierter Pumpnickel Turm „Trikolor“	2,10
• in Sesam und Mohn gewälzte Fleischbällchen mit Dip	2,10
• Gebackenes Gemüse mit einem herzhaften, scharfen Dip	2,10
• Rohe Gemüsetifte in herzhafter Joghurtcreme	2,10
• Zucchini-Frischkäseröllchen	2,10
• Petit Fours (Finger-Food Süß)	1,90
• Schokobrunnen (ab 20 Personen)	1,90
• gefüllte Eier mit Forellenkaviar	1,90
• Butterkäse auf Paprika-Chili-Creme	2,10

Finger-Food-Buffer II

(Teil 2 von 2)

Canapé

Preis in Euro

Fleisch

- Schweinefilet im Waldorfsalatbett und Mandelblätter 2,90
- Streifen von Provence Hähnchenbrustfilet auf Currycreme 2,60
- Rosa Roastbeef auf Rucola Salat und Parmesan 2,90
- Serano-Schinken mit Streifen von der Honigmelone 2,90
- Lachsschinken mit Honigmelonen- und Ananaswürfel 2,50
- Schweinebraten auf einer leichten Paprikacreme 2,50
- Edelsalami 2,50
- Kleine Schnitzel vom Schweinelachs 2,50

Fisch

- Räucherlachs mit Limettenfilets und Sahnemeerrettich-Rosette 2,50
- Streifen vom Matjesfilet mit Cornichon 2,50
- in Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich 2,50

Käse

- Weichkäse auf Birnenscheiben mit Walnuss 2,00
- Kräuter-Ziegenkäse mit Knoblauch auf Radicchio-Salat 2,50



Buffet Arrangement warm

Schwein

- Kasseler, Schweinekrustenbraten
- Schweinkarree, Schweinefilet / Schweinemedallions mit Speckmantel
- Schweine, -steaks, -koteletts, -schnitzel
- Spanferkelteile / Eisbeine
- Fleischspieße mit Gemüse
- Buletten / Frikadellen, gefüllte Paprikaschoten

Rind

- Rindergulasch
- Rinder, -Sauerbraten
- Anguss Beef Burger

Kalb

- Kalbstafelspitz, Kalbskarree
- Kalbsgeschnetzeltes, Kalbsrollbraten

Geflügel

- Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße
- Hähnchenbrustfilet, Putenbrustfilet überbacken
- Puten, -Gänsekeule / Gänsebraten
- ½ Enten

Vegetarisch

- Brokkoli-Blumenkohl-Kartoffelauflauf
- Nudelauflauf / Kartoffelauflauf
- Gemüsebuletten
- Gefüllte Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons

Suppen

- Hausgemachte Soljanka
- Gulaschsuppe vom Rind/Schwein
- Käse-Lauch-Suppe mit oder ohne Hackfleischbällchen
- Hochzeitsuppe
- Bouillon mit Hühnerfleisch

Saisonale Suppen / Eintöpfe

- Erbsen-, Linsen-, Bohnen, Kalbsfleischieintopf
- Kürbis-Ingwer -Suppe
- Kartoffelsuppe

u.v.m.

Buffet Arrangement kalt

Käsevariation

- Käseleib und Käsestücke
- Weichkäsevielfalt
- Harzer Käse und Camembert

Aufschnitt

- Salami, Schinken-, Roastbeef Variationen

Räucherfisch

- Räucherfischplatte

Salate

- Gurken-, Tomaten-, Bohnensalat
- Mediterraner Nudelsalat mit Balkankäse
- Bunter Salat, Blattsalate
- Tomaten-Mozzarella
- Kartoffel-, Nudelsalat

Rohkostvariation

- Kraut, Möhrensalat
- Bunter Rohkostsalat
- Rote Beete Salat

Spezial

- Hackepeter Igel

Brot

- Brötchenmix, Baguette Variationen, Hausgemachtes Brot

Obst

- Obstkorb, Fruchtcocktail

Dessert

- Rote Grütze, Mousse au Chocolat, Berliner Luft, Schokoladenbrunnen

Petit fours

u.v.m.



