

# Bankettangebot 2010

## Banquet menu 2010

CAPITAL CATERING GMBH

CAPITAL CATERING





Sehr geehrte Damen und Herren,

Ladies and Gentlemen,

tauchen Sie ein in die Welt von Capital Catering und lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von der Vielfältigkeit und Kreativität unseres Küchenchefs überzeugen.

Explore the world of Capital Catering in the following pages, and let our chef's varied creations convince you.

Hier erwartet Sie eine Auswahl an Angeboten von der klassischen Teilnehmerversorgung bis zum eleganten Dinner. Was Sie mit Ihrer Veranstaltung aussagen möchten - wir setzen es gemäß Ihren Erwartungen um.

You will find a great selection of offers, ranging from the classic conference fare to elegant dinners. Whatever you would like to say with your event – we help you realize it according to what you have in mind.

Und sollte wider Erwarten nichts Ihrem Anlass und Ihren Vorstellungen Entsprechendes dabei sein, kreieren wir mit Ihnen zusammen gerne eine ganz individuelle Variation nach Ihren Wünschen.

In the unlikely case that you cannot find the perfect culinary match for your event, we will be happy to create something individually tailored to your wishes.

Viel Spaß beim Stöbern!

Enjoy browsing!

Ihre Capital Catering GmbH

Your Capital Catering GmbH



**Frühstücksangebot  
und kleine Snacks am Morgen**

**Die Muntermacher am Morgen**

**Alles in Gläsern angerichtet**

Bircher Müsli mit Honig-Basilikum  
3,50 EUR pro Glas

Haferflocken mit gerösteten Nüssen  
und Himbeerkompott  
3,50 EUR pro Glas

Orangensalat mit Ahornsirup  
und frischer roter Chili  
3,50 EUR pro Glas

Melonenwürfel  
mit Zitronenmelissensirup  
3,20 EUR pro Glas

Erdbeeryoghurt,  
hausgemacht  
3,20 EUR pro Glas

**Kleines Frühstücksbuffet**

Dänisches Plundergebäck,  
frisch aus dem Ofen

Pecannusstaschen

Kleine herzhaftes Brötchen  
mit Wurst und Käse belegt

Joghurt mit gerösteten Haferflocken  
und frischen Beeren

Kaffee, Tee, Orangensaft

11,50 EUR pro Person  
ab 20 Personen

**Breakfast offerings  
and small morning snacks**

**Our eye-openers for the morning**

**Everything served in glasses**

Bircher muesli with honey basil  
3.50 EUR per glass

Oatmeal with toasted nuts  
and raspberry compote  
3.50 EUR per glass

Orange salad with maple syrup  
and fresh red chili  
3.50 EUR per glass

Diced melon  
with lemon balm syrup  
3.20 EUR per glass

Strawberry yogurt,  
house-made  
3.20 EUR per glass

**Small breakfast buffet**

Danish pastry,  
fresh from the oven

Pecan pockets

Small, hearty breakfast rolls  
with ham and cheese

Yogurt with toasted oatmeal  
and fresh berries

Coffee, tea, orange juice

11.50 EUR per person  
Minimum of 20 people



**Unser Frühstücksbüffet  
„Der Klassiker“**

Schinkenspezialitäten,  
luftgetrocknet, gekocht und geräuchert

Verschiedene italienische Aufschnittsorten  
mit Coppa und Pancetta

Verschiedene leichte Käsesorten  
mit Trauben

Scheiben von Tomate und Mozzarella  
mit Basilikumpesto

Marmeladen und Honig

Rühreier „Natur“,  
Rühreier mit Champignons und Tomate

Knuspriger Speck

Nürnberger Würstchen

Frische Bratkartoffeln mit Zwiebeln,  
Speck und Schnittlauch

Mundobst

Original Dänisches Plundergebäck

Ofenfrische Croissants

Knackige Brötchen  
und Vollkornbrot

Fassbutter

Kaffee, Tee  
und frisch gepresster Orangensaft

21,50 EUR pro Person  
ab 30 Personen

**Our breakfast buffet  
“The Classic“**

Ham specialties  
air-dried, cooked, and smoked

Various Italian cold cuts  
with coppa and pancetta

Various kinds of light cheese  
with grapes

Slices of tomato and mozzarella  
with basil pesto

Marmalades and honey

Plain scrambled eggs,  
scrambled eggs with mushrooms and tomato

Crispy bacon

Nuremberg sausages

Fresh home-fried potatoes with onions,  
bacon, and chives

Fruit bites

Original Danish pastry

Oven-fresh croissants

Crunchy breakfast rolls  
and whole wheat bread

Barrel butter

Coffee, tea,  
and fresh squeezed orange juice

21.50 EUR per person  
Minimum of 30 people



**Wir „brunchen“ gemütlich**

Große Auswahl an verschiedenen  
Wurst- und Käsesorten  
mit gekochtem und rohem Schinken

„Jam and Marmelade“  
Honig

Müsli, Cornflakes und Haferflocken  
mit getrocknetem Obst, frischem Obstsalat  
und verschiedenen Körnern,  
dazu Joghurt und Milch

Original Dänisches Plundergebäck  
Schoko- und Aprikosencroissants

Frisch gebackene Brötchen  
Brotauswahl zum Selbstschneiden

Frische Rühreier  
mit Speck, Würstchen und Bratkartoffeln

Tomatensuppe mit Pinienkernen

Zürcher Kalbgeschnetzeltes  
mit Erbsen und Spätzle

Filet vom Rotbarsch  
auf Rahmspinat  
mit kleinen gebratenen Kartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Helles und dunkles Mousse au Chocolat  
mit Fruchtsaucen

28,50 EUR pro Person  
ab 50 Personen

**Our leisurely brunch**

Large selection of various cold cuts  
and cheeses  
with cooked and raw ham

Jam, marmalade,  
and honey

Muesli, cornflakes, and oatmeal  
with dried fruit, fresh fruit salad  
and various seeds,  
served with yogurt and milk

Original Danish pastry  
Chocolate- and apricot croissants

Fresh baked breakfast rolls  
Selection of breads

Fresh scrambled eggs  
with bacon, sausages, and home-fried potatoes

Tomato soup with pine nuts

Zurich-style veal strips in cream sauce  
with peas and spaetzle

Ocean perch filet  
on creamed spinach  
with fried baby potatoes

Red berry compote with vanilla sauce

Milk chocolate and dark chocolate mousse  
with fruit sauces

28.50 EUR per person  
Minimum of 50 people



**Für Kaffeepausen und Kleinigkeiten für  
Zwischendurch**

**Belegte Leckereien**

**Kleine italienische Brötchen  
belegt mit:**

- ✧ Parmaschinken und Melonenspalte
- ✧ Camembert du Normandie und Traube
- ✧ Maishähnchenbrust mit Feigensenf-Crème Fraîche
- ✧ Hausgebeiztem Lachs mit Sanddornbeersauce
- ✧ Büffelmozzarella und Tomaten-Marmelade
- ✧ Pecorino mit Trauben-Pfeffersalat

2,70 EUR pro Stück  
Zubereitung ab 10 Stück

**Ciabatta und Olivenknoten  
belegt mit:**

- ✧ Coppa di Parma und scharfen Äpfeln
- ✧ Vitello Basilicata
- ✧ gebratener Austernpilz mit Rosmarin-Crème fraîche
- ✧ gebratener Putenbrust mit Curry-Pfefferchutney

3,50 EUR pro Stück  
Zubereitung ab 10 Stück

**Mini-Laugenstangen und Knoten  
belegt mit:**

- ✧ Kasslerfilet und scharfem, grobem Senf
- ✧ Ruccolasalat, Fetakäse
- ✧ Greyerzer mit Radi
- ✧ Hirschsalami und Cranberrykompott
- ✧ Frischkäse mit Schnittlauch und eingelegten Champignons
- ✧ Salatgurke mit Estragonmajonaise

2,70 EUR/Stück  
Zubereitung ab 10 Stück

**For coffee breaks and small snacks**

**Open-faced delicacies**

**Small Italian rolls with:**

- ✧ Parma ham and melon
- ✧ Camembert du Normandie and grape
- ✧ Breast of corn-fed chicken with fig mustard crème fraîche
- ✧ House-cured salmon with sea buckthorn sauce
- ✧ Buffalo mozzarella and tomato jam
- ✧ Pecorino with grape pepper salad

2.70 EUR per piece  
Minimum of 10 pieces

**Ciabatta and olive knots  
with:**

- ✧ Coppa di Parma and spicy apples
- ✧ Vitello Basilicata
- ✧ sautéed oyster mushroom with rosemary crème fraîche
- ✧ pan-seared turkey breast with curry pepper chutney

3.50 EUR per piece  
Minimum of 10 pieces

**Mini pretzel sticks and knots  
with:**

- ✧ Kassler (smoked pork) filet and spicy coarse mustard
- ✧ Arugula salad, feta
- ✧ Gruyere with radish
- ✧ Venison salami and cranberry compote
- ✧ Cream cheese with chives and marinated mushrooms
- ✧ Cucumber with tarragon mayonnaise

2.70 EUR per piece  
Minimum of 10 pieces



**Fitness Snacks für Zwischendurch**

Mini Knäckebrot mit  
Schnittlauchfrischkäse und Radieschen  
2,80 EUR pro Stück

Mini Knäckebrot mit  
jungem Ziegenkäse und Radieschensprossen  
2,80 EUR pro Stück

Kleine Kräuterbrötchen  
mit gebratenen Austernpilzen  
3,50 EUR pro Stück

Kleine Gläser mit Schafsjoghurt  
und Mungobohnenkeimen  
3,00 EUR pro Stück

Vollkornbrotecken  
mit geaschtem Saint-Maure  
3,20 EUR pro Stück

Pumpernickel mit  
Stilton und Himbeeren  
4,00 EUR pro Stück

**Warm:**

In Himbeeressig marinierte Jacobsmuscheln  
gebraten in Rapsöl  
auf Gurkengemüse  
5,50 EUR pro Stück

Kurz gebratene Würfel vom Kaninchenrücken  
mit Flaschentomaten und Arbequina Oliven,  
Camargue Reis  
5,50 EUR pro Stück

Hausgemachter Beeren-Smoothie  
3,20 EUR pro Stück

Karotten-Buttermilchkuchen  
2,40 EUR pro Stück

Kleine verschiedene Exotenspieße  
mit Zitronenmelissen-Pesto  
3,20 EUR pro Stück

**Fitness snacks**

Mini crisp bread with  
chive cream cheese and radishes  
2.80 EUR per piece

Mini crisp bread with  
young goat cheese and radish sprouts  
2,80 EUR per piece

Small herb rolls  
with sautéed oyster mushrooms  
3.50 EUR per piece

Small glasses with sheep's milk yogurt  
and mung bean sprouts  
3.00 EUR per piece

Whole wheat wedges  
with ashed Saint-Maure  
3.20 EUR per piece

Pumpernickel with  
Stilton and raspberries  
4.00 EUR per piece

**Warm:**

Raspberry vinegar marinated scallops  
pan-seared in canola oil  
on cucumbers  
5.50 EUR per piece

Quick-seared & diced saddle of rabbit  
with plum tomatoes and Arbequina olives,  
Camargue rice  
5.50 EUR per piece

House-made berry smoothie  
3.20 EUR per piece

Carrot buttermilk cake  
2.40 EUR per piece

A variety of small exotic skewers  
with lemon balm pesto  
3.20 EUR per piece



**Kaffeepausen ab 100 Personen**

**Kaffeepause I**

Kaffee oder Tee  
und  
Softdrinks

Verschiedenes Gebäck  
1 Teilchen pro Person

7,50 EUR/Person  
max. 30 min und ab 100 Personen

**Coffee breaks (minimum of 100 people)**

**Coffee break I**

Coffee or tea  
and  
soft drinks

Assorted pastry  
1 bun per person

7.50 EUR / person  
max. 30 min., minimum of 100 people

**Kaffeepause II**

Kaffee oder Tee  
und  
Softdrinks

Verschiedene bel. Snacks  
1 Teilchen pro Person

8,00 EUR/Person  
max. 30 min und ab 100 Personen

**Coffee break II**

Coffee or tea  
and  
soft drinks

Assorted snacks  
1 piece per person

8.00 EUR / person  
max. 30 min., minimum of 100 people

**Kaffeepause III**

Kaffee oder Tee  
und  
Softdrinks

5,80 EUR/Person  
max. 30 min und ab 100 Personen

**Coffee break III**

Coffee or tea  
and  
soft drinks

5.80 EUR / Person  
max. 30 min., minimum of 100 people

**Gerne unterbreiten Ihnen individuelle Angebote für Ihre Kaffeepausen**

**We would be happy to accommodate individual requests for your coffee breaks**



**Fingerfood Buffet I**  
**auf Platten angereicht warm und kalt**

**kalt:**

Auswahl von Sushi und California Rolls  
mit Wasabi, Soja und eingelegtem Ingwer

Scheiben vom Weizenwrap  
gefüllt mit Ruccola und Serranoschinken  
und pikantem Dip von getrockneten Tomaten

Eingelegter Artischockenboden  
mit Bärlauchcreme und Auberginenkaviar

Gefüllter Zucchinisockel  
mit Sonnenblumen-Kerbelcreme

Ecken vom Vollkornbrot  
mit Streifen vom rosa gebratenen Rinderrücken  
und scharfer Crème Fraîche

Schwarzer Heilbutt  
mit einer Sauce von Holunderbeeren und  
Meerrettich in kleiner Laugenstange

**warm:**

Suppe von Kokos, Ingwer und Zitronengras

Pikante Spieße von der Hähnchenbrust  
auf einem Gemüse von Pak Choi

Poulardenfilet, pikant mariniert  
mit Redpeppajamsauce

Fischspieße in Limone eingelegt

Garnelen Lollipop

Gemüsetempura mit scharfem Dip

Seaweedroll mit Sojasauce

**süß:**

Salat von Mango, Litchee  
und Kokos im Glas

Mini Tarte mit Himbeercreme

Frucht Petit Fours

31,00 EUR pro Person  
ab 50 Personen

**Finger food buffet I**  
**served on platters, warm and cold**

**cold:**

Selection of sushi and California rolls  
with wasabi, soy sauce, and pickled ginger

Wheat wrap slices  
stuffed with arugula and Serrano ham  
and a zesty sun-dried tomato dip

Marinated artichoke bottoms  
with ramps cream and eggplant caviar

Stuffed zucchini rounds  
with sunflower chervil cream

Whole wheat wedges  
with slices of pink-seared beef sirloin  
and spicy crème fraîche

Greenland halibut  
with a sauce of elderberries and horseradish  
in a small pretzel stick

**hot:**

Coconut soup with ginger and lemongrass

Zesty skewers of chicken breast  
served on bok choy

Poularde filet in a savory marinade  
with red pepper jam sauce

Lime marinated fish skewers

Shrimp lollipop

Vegetable tempura with spicy dip

Seaweed roll with soy sauce

**sweet:**

Salad of mango, lychee,  
and coconut served in a glass

Mini tarte with raspberry cream

Fruit petit fours

31.00 EUR per person  
Minimum of 50 people



**Fingerfood Buffet II**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
auf Baguettebrotscheibe

Rosa gebratener Rinderrücken  
mit Remoulade und Cornichon

Gekochte Linsen mit Curryfrüchten  
auf Pumpernickel

Mozzarellarollen mit Pumpernickel

Gefüllte Weinblätter  
mit Reis und Tomaten

- Wraptütchen gefüllt mit
- ✧ Limonen, Hähnchen und Spargel
  - ✧ Süß-Saurem Hähnchen mit Ananas
    - ✧ BBQ und Paprika
    - ✧ Asian Veggie

Kleine Schnitzel in der Zwiebelpanade  
mit Senf

Gebackene Tomaten-Käsekugeln  
mit Pflaumensauce

Mini Kohlrouladen mit Reisfüllung  
und Schnittlauchdip

Leberkäse in der Brezelpanade

Sauerkraut und Kassler auf Brot

Rindfleisch mit Meerrettich auf Kartoffelscheibe

Gerollter Flammkuchen  
am Spieß

Mini Cheesecake

Aus kleinen Gläsern  
Schokoladen- und Pralinenmousse  
mit gehackten Nüssen

Mango- und Caramelmousse  
mit Mangocoulis

**Auf dem Buffet angerichtet:**

29,00 EUR pro Person  
ab 50 Personen

**Von Platten angereicht:**

32,00 EUR pro Person  
ab 50 Personen

**Finger food buffet II**

Smoked salmon with horseradish cream  
on baguette slice

Pink-seared beef sirloin  
with remoulade and cornichon

Lentils with curried fruit  
on pumpernickel

Mozzarella rolls with pumpernickel

Stuffed grape leaves  
with rice and tomato

- Wraps stuffed with
- ✧ lime, chicken, and asparagus
  - ✧ sweet & sour chicken with pineapple
    - ✧ BBQ and bell pepper
    - ✧ Asian vegetables

Onion-coated small escalope  
with mustard

Baked tomato cheese balls  
with plum sauce

Mini cabbage rolls stuffed with rice,  
served with chive dip

Pretzel coated liver loaf

Sauerkraut und Kassler (smoked pork)  
on bread

Beef with horseradish on a potato disk

Rolled tarte flambé on a skewer

Mini cheesecake

In small glasses  
Chocolate and praline mousse  
with chopped nuts

Mango and caramel mousse  
with mango coulis

**Served as a buffet:**

29.00 EUR per person  
Minimum of 50 people

**Served on platters:**

32.00 EUR per person  
Minimum of 50 people



**Flying Buffet**

**alles auf kleinen Tellern angerichtet  
und nur mit der Gabel zu essen**

Scheiben vom limonengebeiztem Fjordlachs  
mit einer Sauce von Äpfeln,  
Holunderbeeren und Pfeffer

Im Kräutersud pochierte Kalbszunge  
mit Frankfurter Grüne Sauce

Maispoulardenbrust auf einem Salat  
von rosa Linsen und Cumin

Humus bi Tahine mit Fladenbrot

Arabischer Salat mit Labneh Kugeln

Süppchen von Geflügel, grünem Curry und  
gebratener Ingwer aus dem Marmeladenglas

Tranchen vom Schwarzfederhuhn auf  
Petersilienwurzelgemüse  
und Sesamgnocchis

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
auf einem Ragout von Wachtelbohnen

Tomaten und Lavendel  
mit kleinen gebratenen Kartoffeln  
in der Schale

Filet vom Sankt Petersfisch auf einem  
Artischocken-Schluppengemüse  
mit Camarguereis

„Penne all’arrabiata“  
mit Chili und Knoblauch  
und gehobeltem Manchego

Risotto „Milanese“ mit Garnelen  
und Estragon

Brillat Savarin und getrockneten Feigen  
auf Schwarzbrot

Mousse von der Tonkabohne  
mit Aprikosenkonfit

Kleiner Salat von Mango und Zitronenmelisse  
mit Grenadine

Warmer Apfelstrudel mit Zimtsauce  
und Blaubeeren

**34,50 EUR**  
ab 50 Personen

**Flying buffet**

**Everything is served on small plates  
and edible with just a fork**

Slices of lime cured Norwegian salmon  
with a sauce of apples, elderberries, and  
pepper

Calf’s tongue poached in herb broth  
with Frankfurt-style green sauce

Breast of corn-fed poularde served on a salad  
of pink lentils and cumin

Hummus with flatbread

Arabian salad with labneh balls

Soup of poultry, green curry and pan-fried  
ginger served in a marmalade glass

Slices of Black Feather hen  
served on parsley root  
and sesame gnocchi

Pink-seared veal tenderloin  
on a ragout of pinto beans

Tomatoes and lavender  
with small, pan-fried potatoes in the skin

Filet of John Dory on  
scallion artichokes  
with Camargue rice

“Penne all’arrabiata“  
with chili, garlic,  
and shaved Manchego

Risotto “Milanese“ with shrimp  
and tarragon

Brillat Savarin and dried figs  
on black bread

Mousse of Tonka bean  
with apricot confit

Small salad of mango and lemon balm  
with grenadine

Warm apple strudel with cinnamon sauce  
and blueberries

**34.50 EUR**  
Minimum of 50 people



**Alles Pasta, basta!**

**Vorspeisen**

Farfallesalat mit Streifen vom Räucherlachs

Scheiben von der geräucherten Entenbrust  
auf einem Salat von Risoni Nudeln

Scharfe Geflügelmedaillons  
auf Mie-Nudeln mit Lauch

Roter Blattsalat mit frittierten Glasnudeln

**Suppe**

Vermicellisuppe

**Hauptspeisen**

Penne Rigate  
mit Streifen vom Rinderfilet  
in Schnittlauchsauc

Orecchiette mit Borlotti Bohnen,  
Schnittknoblauch und Kirschtomaten

Meeresfrüchteragout in Hummersauce  
auf Sepianudeln

Spinatlasagne

**Desserts**

Süße Nudeln in Honig-Basilikum

Espresso Nudeln  
in Milchschaumsauce

Nudel-Früchte-Lasagne

24,50 EUR  
ab 30 Personen

**Pasta é basta!**

**Appetizers**

Farfalle salad with slices of smoked salmon

Slices of smoked duck breast  
on orzo salad

Spicy poultry medaillons  
on ramen noodles with leeks

Red leaf lettuces with deep-fried glass noodles

**Soup**

Vermicelli soup

**Main dishes**

Penne rigate  
with sliced beef tenderloin  
in chive sauce

Orecchiette with Borlotti beans,  
garlic slivers, and cherry tomatoes

Seafood ragout in lobster sauce  
on sepia noodles

Spinach lasagna

**Desserts**

Sweet noodles in honey basil

Espresso noodles  
in milk foam sauce

Noodle fruit lasagna

24.50 EUR  
Minimum of 30 people



**Leichtes Buffet**  
**„Cajun Style“**

**Vorspeisen**

Gebratene, scharfe Garnelen in Meerrettich

Gefüllte Eier nach Cajun Art

Tomaten-Basilikumsalat

Maissalat mit Oliven in Zitronendressing

Krautsalat mit Selleriesamen

Kalter Jambalayasalat

Pikanter Geflügelsalat  
mit Champignons und Pekannüssen

**Suppe**

Garnelen-Porree-Bisque

**Hauptspeisen**

Gumbo mit Hühnerfleisch und Andouille,  
dazu Vollkornreis

Gumbo mit Entenfleisch und Artischocken

Flußkrebbsragout  
mit Tomaten, Paprika und Thymian

Ragout von Roten Bohnen mit Gemüse,  
sowie saurer Sahne und Salsa Verde,  
dazu Pfefferkartoffeln

**Desserts**

Flammierte Bananen  
auf Vanillecreme

Limettenmousse

Pfirsich-Amarettocreme

**32,00 EUR**  
ab 50 Personen

**Light Cajun buffet**

**Appetizers**

Pan-seared spicy shrimp in horseradish

Cajun-style deviled eggs

Tomato basil salad

Corn salad with olives in lemon dressing

Cole slaw with celery seeds

Cold Jambalaya salad

Spicy poultry salad  
with mushrooms and pecans

**Soup**

Shrimp & leek bisque

**Main dishes**

Gumbo with chicken and Andouille,  
served with brown rice

Gumbo with duck meat and artichokes

Crayfish ragout  
with tomatoes, bell peppers, and thyme

Ragout of red beans and vegetables,  
sour cream and salsa verde,  
served with pepper potatoes

**Desserts**

Flambé bananas  
on vanilla cream

Lime mousse

Peach Amaretto cream

**32.00 EUR**  
Minimum of 50 people



**Klassisches Berliner Buffet**

**Vorspeisen**

Soleier  
gefüllt auf einer Creme von roter Beete

Gekochte Kalbszunge  
mit Kräutersauce

Meerrettichfleisch

Schweinskopfsülze  
mit Remoulade

Kleine Bouletten  
auf Kartoffelsalat

**Suppe**

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran  
und Knackerscheiben

**Hauptspeisen**

Hühnerfrikassé mit Spargel, Morcheln  
und Flusskrebse,  
dazu Butterreis

Scheiben vom Kasslerfilet  
auf Sauerkraut  
mit kleinen Kartoffeln in der Schale

Filet vom Havelzander  
auf Spreewälder Dillgurken

Stampfkartoffeln mit gebräunten Zwiebeln  
und Kohlrabi

Gemüse in Sahne mit frischen Kräutern

**Dessert**

Berliner Luft

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mini „Berliner Ballen“

Gartenfrischer Obstsalat

32,50 EUR pro Person  
ab 50 Personen

**Classic Berlin buffet**

**Appetizers**

Deviled salt eggs  
on a cream of red beets

Boiled calf's tongue  
with herb sauce

Horseradish meat

Jellied head cheese  
with remoulade

Small meat patties  
on potato salad

**Soup**

Potato soup with fresh marjoram  
and knackwurst slices

**Main dishes**

Chicken fricassee with asparagus, morels,  
and crayfish  
served with butter rice

Slices of Kassler (smoked pork) filet  
on sauerkraut  
with baby potatoes in the skin

Filet of Havel pike perch  
on Spreewald dill pickles

Mashed potatoes with browned onions  
and kohlrabi

Creamed vegetables with fresh herbs

**Dessert**

Berlin 'air'

Red berry compote with vanilla sauce

Mini "Berlin balls"

Garden fresh fruit salad

32.50 EUR per person  
Minimum of 50 people



**Buffet „Mittelmeer“**

**Vorspeisen**

Rosa gebratenes Rinderfilet in würziger  
Tomaten-Minzsauce

Gefüllte Weinblätter  
mit Reis-Zitronenfüllung

Eingelegte Safran-Schalotten

Auberginenjoghurt

Paprikasalat mit Schafskäse,  
Minze und Walnüssen

Tomatensalat mit Tintenfischen

Verschiedene gegrillte Gemüse  
mit Parmigiano Reggiano

**Suppe**

Pikante Gazpacho mit geröstetem Brot

**Hauptspeisen**

Seeteufel mit Sardellen und Rosmarin  
auf Tomatenbett  
mit rotem Reis aus der Camargue

Gemüsegratin mit Olivenöl, frischen Kräutern  
und Weißbrot überbacken

Kräutergnocchis mit Peperonata

Gesottenes Kalbfleisch mit Augenbohnen  
und Cous Cous

**Dessert**

Marokkanischer Milchreis  
mit Kardamon und Orangenblütenwasser

Ziegenkäse mit Datteln

Ricottacreme mit eingelegten Feigen

Orangenflan mit Obst

32,50 EUR pro Person  
ab 50 Personen

**Mediterranean buffet**

**Cold appetizers**

Pink-seared beef tenderloin  
in a zesty tomato mint sauce

Grape leaves  
stuffed with lemon rice

Pickled saffron shallots

Eggplant yogurt

Salad of bell peppers with feta,  
mint, and walnuts

Tomato salad with calamari

Various grilled vegetables  
with Parmigiano Reggiano

**Soup**

Zesty gazpacho with toasted bread

**Main dishes**

Monkfish with anchovies and rosemary  
on a bed of tomatoes  
with red rice from the Camargue

Vegetables au gratin with olive oil, fresh herbs,  
and white bread

Herb gnocchi with peperonata

Poached veal with black-eyed peas  
and cous cous

**Dessert**

Moroccan rice pudding  
with cardamom and orange petal water

Goat cheese with dates

Ricotta cream with marinated figs

Orange flan with fruit

32.50 EUR per person  
Minimum of 50 people



**Festliches Buffet**

**Vorspeisen**

Kalbstafelspitz rosa gebraten  
mit Frankfurter Grüne Sauce

Trilogie vom Lachs  
Hagebuttensauce, Sanddorn pikant, frischer  
Meerrettich und Dijonsauce

Putenmedaillons auf einem Salat von  
getrockneten Tomaten und Kukuruz

Klassisches Hummus bi Tahine

Salat von Löwenzahn, Eiskraut, rotem Chicoree  
und Eichblatt  
mit Kirschtomaten, Schnittlauch  
in einem Dressing von Joghurt und Aprikosen

Marinierte Balsamico Zwiebeln  
und eingelegter Schafskäse  
Tabbouleh

**Suppe**

Muskat-Kürbiscremesuppe  
mit Garnelenschwänzen  
und Stroh von Petersilienwurzeln

**Hauptspeisen**

Am Büffet geschnittener Rehrücken  
am Knochen gebraten  
mit einer Sauce von Cranberries,  
Brüsseler Sprossen  
und überbackenen Sahnekartoffeln

Brust vom gebratenen Schwarzfederhuhn  
auf einem Ragout von Trompetenpilzen  
und Staudensellerie

Mohnschupfnudeln  
auf Aromaten gegartes Wallerfilet  
mit Safranschaum und Camargueris

**Desserts**

Auswahl von Internationalen Rohmilchkäsen  
mit Sauerrahm und Salzbutter und frischem Brot

Auflauf von Blaubeeren mit Baiser überbacken,  
dazu Nugatsauce

Topfenpalatschinken mit abgezogenen Beeren

Salat von Mango und Ananas  
mit Granatapfel

Himbeer Tiramisu

42,50 EUR pro Person  
ab 100 Personen

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dieses Angebot ist gültig ab 01.Januar 2010  
und ersetzt alle früheren Angebote

**Festive buffet**

**Appetizers**

Pink-seared veal tafelspitz  
with Frankfurt-style green sauce

Trilogy of salmon  
rosehip sauce, spicy sea buckthorn, fresh  
horseradish, and Dijon sauce

Turkey medaillons on a salad of sun-dried tomatoes  
and corn

Classical hummus

Salad of dandelions, ice plant, red Belgian endive,  
and red oak leaf lettuce  
with cherry tomatoes & chives  
in a dressing of yogurt and apricots

Balsamic-pickled onions  
and marinated feta  
Tabbouleh

**Soup**

Nutmeg pumpkin cream soup  
with shrimp tails and parsley root straw

**Main dishes**

Rack of venison carved at the table  
with cranberry sauce,  
Brussels sprouts,  
and scalloped cream potatoes

Pan-seared breast of the Black Feather hen  
on a ragout of king trumpet mushrooms and celery

Poppy seed potato noodles  
with catfish filet steamed on aromatics  
with saffron foam and Camargue rice

**Desserts**

Selection of international raw milk cheeses  
with sour cream, salted butter, and fresh bread

Baked blueberries with meringue,  
served with nougat sauce

Quark pancakes with berries

Salad of mango and pineapple  
with pomegranate

Raspberry tiramisu

42.50 EUR per person  
Minimum of 100 people

All prices include service and exclude VAT.  
Offer valid from 01.01.2010 replaces all earlier offers



**Buffet Klassiker „Neu aufgelegt“**

**Vorspeisen**

Ganzer Lachs „Bellevue“  
mit verschiedenen Medaillons und Tranchen  
mit Holunderbeersauce  
und frischem Meerrettich

Ganze Hochrippe mit Medaillons  
und Scheiben vom Rind  
mit grobem Senf und Trüffelmayonaise

Zampone mit Gänseleber  
und Cumberlandsauce

Klassischer Nizza Salat

Cocktail von Crevetten, frischer Ananas  
und Sauce von altem Cognac  
am Büffet zubereitet

Röllchen von iberischem Schinken und grünem  
Spargel auf Gemüsesalat

Öraukesalat  
mit krossen Specklardons  
und heißen Himbeeren

**Suppe**

Hummer-Bisque

**Hauptspeisen**

Kalbssattel im Ganzen gebraten  
mit Sandemannsauce,  
französischen Erbsen  
und Pommes Gratin Dauphinois

Coq au Beaujolais  
„Grand-mère“

Seezungenröllchen mit Spinat gefüllt  
auf Champagnerschaum  
mit wildem Reis

**Desserts**

Französische Käseauswahl mit  
Vacharin Mont d'Or und Früchtebrot

Crêpes Suzette  
frische Beeren mit Sabayone  
am Büffet aufgeschlagen

Petit Fours

Frisches Obst vom Schokobrunnen

54,00 EUR pro Person  
ab 100 Personen

**Buffet Classics with a modern twist**

**Appetizers**

Whole salmon “Bellevue“  
with a variety of medaillons and sliced salmon,  
elderberry sauce,  
and fresh horseradish

Whole prime rib with medaillons and slices of beef  
with coarse mustard  
and truffle mayonnaise

Zampone with goose liver  
and Cumberland sauce

Classic Salad Niçoise

Shrimp cocktail with fresh pineapple  
and a sauce made with aged Cognac  
prepared at the buffet table

Rolls of Iberico ham and green asparagus on  
vegetable salad

Arugula salad  
with crispy lardoons  
and hot raspberries

**Soup**

Lobster bisque

**Main dishes**

Rack of veal roasted whole  
with Sandemann sauce,  
French peas,  
and pommes Dauphinois

Coq au Beaujolais  
“Grand-mère“

Rolls of sole stuffed with spinach  
on Champagne foam|  
with wild rice

**Desserts**

French cheese selection with  
Vacharin Mont d'Or and fruit bread

Crêpes Suzette  
fresh berries with sabayon  
prepared at the buffet table

Petit fours

Fresh fruit from the chocolate fountain

54.00 EUR per person  
Minimum of 100 people



**Grillbuffet**

**Frisch vom Rost:**

Riesengarnelen mit Chili und Kräutern

Spanferkelkotelett  
in Honig und Rosmarin

Merguez

Geflügelbratwurst

In Bier-Zwiebelbeize eingelegter  
Schweinenacken

Lammkaree in Thymianöl

Verschiedene Grillsaucen und Chutneys

Aceto Balsamico

Kartoffeln aus der Folie

Dreierlei Kartoffelsalat

Nudelsalat mit getrockneter Tomate und Oliven

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen  
Melonendressing, Himbeerdressing  
und Joghurt-Minzdressing

Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen  
mit Trauben und Fruchtebrot

Brotbuffet zum Selbstschneiden mit Fassbutter

Gartenfrischer Obstsalat mit frischer Minze

Hausmacher Rote Beerengrütze  
mit Vanillesauce

Mini-Beerentarte

36,00 EUR  
ab 50 Personen

**Grill buffet**

**Fresh from the grill:**

Jumbo shrimp with chili and herbs

Chops from the suckling pig  
in honey and rosemary

Merguez

Poultry bratwurst

Pork neck marinated in beer & onion brine

Rack of lamb in thyme oil

Various sauces and chutneys

Aceto Balsamico

Foil-baked potatoes

Three kinds of potato salad

Pasta salad with sun-dried tomatoes and olives

Large salad buffet with a variety of sides  
melon dressing, raspberry dressing,  
and yogurt mint dressing

Selection of international raw milk cheeses  
with grapes and fruit bread

Bread buffet with barrel butter

Garden fresh fruit salad with fresh mint

House-made red berry compote  
with vanilla sauce

Mini berry tarte

36.00 EUR  
Minimum of 50 people



**Business Menüs**

**Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.**

Alle Preise ab 20 Personen und ab 2 Komponenten

**Vorspeisen**

Parmaschinken und Ogenmelone,  
eingelegte Artischocken  
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
12,50 EUR pro Person

Hausgebeiztes Lachsfilet und pochierter Lachs  
in Verbene  
mit einer Sauce von Sanddornbeeren  
13,50 EUR pro Person

Bunter Salat von Japanischen Sobanudeln  
mit gebratenen Shiitake Pilzen  
und Daikon  
12,50 EUR pro Person

Bunter Nudelsalat  
mit Limetten-Kalbsstreifen  
11,50 EUR pro Person

Scheiben vom Pata Negra Schinken  
mit ausgesuchten Melonen  
18,50 EUR pro Person

**Suppen**

Essenz von der Kirschtomate  
mit Basilikumnocken  
6,50 EUR pro Person

Karotten-Orangensuppe  
mit Ingwer  
5,50 EUR pro Person

Cremesüppchen von der Steckrübe  
mit Gänsefleisch  
5,50 EUR pro Person

**Business menus**

**Compose your own menu.**

All prices based on a minimum of 20 people and 2 courses.

**Appetizers**

Parma ham and Ogen melon,  
marinated artichoke bottoms,  
tomato and mozzarella with basil pesto  
12.50 EUR per person

House-cured salmon filet and  
Verbena-poached salmon  
with sea buckthorn sauce  
13.50 EUR per person

Colorful salad of Japanese soba noodles  
with sautéed shiitake mushrooms  
and daikon  
12.50 EUR per person

Colorful pasta salad  
with lime veal slices  
11.50 EUR per person

Slices of Pata Negra ham  
with select melons  
18.50 EUR per person

**Soups**

Essence of cherry tomato  
with basil gnocchi  
6.50 EUR per person

Carrot orange soup  
with ginger  
5.50 EUR per person

Cream soup of rutabaga  
with goose  
5.50 EUR per person



**Hauptgang**

Rotbarschfilet, leicht gebraten  
auf Blattspinat im Reisrand  
13,50 EUR pro Person

Curcuma-Lachstranche  
auf lauwarmem Bulgursalat  
mit pikanten Gemüsestreifen  
14,50 EUR pro Person

Gemüse Cous Cous  
mit einem Kompott aus Tomaten und Zucchini  
mit frischen Kräutern und Sumach  
13,50 EUR pro Person

Piccata Milanese von der Putenbrust  
auf Tomatennudeln und Brokkoliröschen  
12,50 EUR pro Person

Gebratenes Poulardenbrüstchen  
auf Rahmkürbis  
mit kleinen Kartoffeln in der Schale  
12,50 EUR pro Person

Kalbsbraten auf Kürbisgemüse  
mit kleinen gebratenen Kartoffeln  
16,50 EUR pro Person

**Dessert**

Nougatmousse  
mit einem Kompott  
von getrockneten Sauerkirschen  
6,50 EUR pro Person

Salat von Ogenmelonen  
mit Bayrischcreme und Blaubeersauce  
6,50 EUR pro Person

Rosenwasserpudding  
mit Orangensalat  
7,50 EUR pro Person

Frischkäsecreme  
mit marinierten frischen Feigen  
7,50 EUR pro Person

**Main dishes**

Lightly seared filet of ocean perch  
on leaf spinach in a ring of rice  
13.50 EUR per person

Curcuma dusted salmon filet  
on warm bulgur salad  
with spicy vegetable julienne  
14.50 EUR per person

Vegetable cous cous  
with a compote of tomato zucchini,  
fresh herbs, and sumac  
13.50 EUR per person

Piccata Milanese of turkey breast  
on tomato noodles and broccoli florets  
12.50 EUR per person

Pan-seared poularde breast  
on creamed pumpkin  
with baby potatoes in the skin  
12.50 EUR per person

Veal roast on a pumpkin bed  
with small pan-fried potatoes  
16.50 EUR per person

**Dessert**

Nougat mousse  
with a compote of dried sour cherries  
6.50 EUR per person

Salad of Ogen melon  
with Bavarian cream and blueberry sauce  
6.50 EUR per person

Rose water pudding  
with orange salad  
7.50 EUR per person

Cream cheese cream  
with marinated fresh figs  
7.50 EUR per person



**Festliches Dinner Menü**

Medaillons von der Languste  
auf einem Salat von jungen Algen  
mit einer Sauce von Sanddornbeeren  
und kleinem Salatbouquet von Eiskraut und  
Löwenzahn

Geliertes Süppchen vom Perlhuhn  
mit Gemüseperlen und Streifen vom  
Sommertrüffel

Kleine Tomatenraviolis  
in einer Sauce von Borretsch und Kalbsbries

Poeliertes Lammnüsschen  
auf gelben Zucchini  
mit englischer Thymiansauce  
und Kartoffelwürfeln

Kleines Gläschen „Grand Dame“  
mit einer Nocke Himbeersorbet  
und Zitronenmelisse

Scheiben vom rosa gebratenen U.S. Beef  
auf einer Sauce von Trompetenpilzen  
und Petersilienwurzelbrunoise  
Strudel von Mini Maiskölbchen und  
Zuckerschoten

Terrine von Himbeeren und Waldmeister  
auf einem Spiegel von weißer und dunkler  
Valrhonaschokolade

Kleiner Teller mit:  
Chaource, Reblochon, Brillat Savarin  
und geaschtem Saint-Maure,  
Gewürztraminertrauben und Radieschen,  
sowie Früchtebrot

Hausgemachte Petit Fours und Mokka

Preis nach Marktlage  
ab 50 Personen

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2010  
und ersetzt alle früheren Angebote

**Festive dinner menu**

Medaillons of spiny lobster  
on a salad of young seaweed  
with sea buckthorn sauce  
and a small salad bouquet  
of ice plant and dandelions

Jellied soup of guinea fowl  
with vegetable pearls and sliced summer truffle

Small tomato ravioli  
in a sauce of calf's sweetbreads and borage

Steamed and oven-roasted prime leg of lamb  
on yellow squash  
with English thyme sauce  
and diced potato

Small glass "Grand Dame"  
with a scoop of raspberry sorbet  
and lemon balm

Slices of U.S. pink-seared beef  
on a sauce of  
king trumpet mushrooms  
and parsley root brunoise  
Strudel of baby corn and snow peas

Terrine of raspberries and woodruff  
on a liquid mirror of white and dark Valrhona  
chocolate

Small plate with:  
Chaource, Reblochon, Brillat-Savarin,  
and ashed Saint-Maure, Gewürztraminer  
grapes and radishes,  
as well as fruit bread

House-made petit fours and mocca

Market price  
Minimum of 50 people

All prices include service and exclude VAT.  
Offer valid from 01.01.2010 replaces all earlier offers



**Getränke**

**Beverages**

**Alkoholfreie Getränke**

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft (rot)	0,20 l	2,80 EUR
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft (rot)	1,00 l	9,90 EUR

Coca Cola, <sup>1,2</sup>	0,33 l	2,80 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	0,33 l	2,80 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	0,33 l	2,80 EUR
Coca Cola, <sup>1,2</sup>	1,00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	1,00 l	9,90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	1,00 l	9,90 EUR

Schweppes <i>Bitter Lemon</i> <sup>3</sup> , <i>Tonic Water</i> <sup>3</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>1</sup>	0,20 l	2,80 EUR
---	--------	----------

Apollinaris Selection	0,25 l	2,80 EUR
Apollinaris Selection	0,75 l	7,80 EUR
Gerolsteiner	0,25 l	2,80 EUR
Gerolsteiner	0,75 l	7,80 EUR
Evian	0,25 l	2,80 EUR
Evian	1,00 l	9,90 EUR

1) Farbstoff 2) Koffein 3) Chinin  
4) Phenylalaninquelle 5) Taurin

**Soft drinks**

Apple juice, orange juice, grape juice (red)	0.20 l	2.80 EUR
Apple juice, orange juice, grape juice (red)	1.00 l	9.90 EUR

Coca Cola, <sup>1,2</sup>	0.33 l	2.80 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	0.33 l	2.80 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	0.33 l	2.80 EUR
Coca Cola, <sup>1,2</sup>	1.00 l	9.90 EUR
Coca Cola light, <sup>1,2,4</sup>	1.00 l	9.90 EUR
Fanta, <sup>1</sup> Sprite <sup>1</sup>	1.00 l	9.90 EUR

Schweppes <i>Bitter Lemon</i> <sup>3</sup> , <i>Tonic Water</i> <sup>3</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>1</sup>	0.20 l	2.80 EUR
--	--------	----------

Apollinaris Selection	0.25 l	2.80 EUR
Apollinaris Selection	0.75 l	7.80 EUR
Gerolsteiner	0.25 l	2.80 EUR
Gerolsteiner	0.75 l	7.80 EUR
Evian	1.00 l	9.90 EUR
Evian	0.25 l	2.80 EUR

1) coloring 2) caffeine 3) quinine  
4) phenylalanine source 5) taurine

**Energy und Wellnessdrinks**

Red Bull <sup>5</sup>	0,25 l	3,50 EUR
Bionade <i>Holunder, Kräuter</i> <i>Ingwer-Orange, Litschi</i>	0,33 l	2,90 EUR

**Energy and wellness drinks**

Red Bull <sup>5</sup>	0.25 l	3.50 EUR
Bionade <i>Elder, herbs, ginger and orange, lychee</i>	0.33 l	2.90 EUR

**Kaffee/Tee**

Kaffee	Liter	11,50 EUR
Tee	Liter	11,50 EUR

**Coffee/Tea**

Coffee	1,00 l	11.50 EUR
Tea	1,00 l	11.50 EUR



**Sekt, Champagner und Bier**

**Sparkling wine, champagne and beer**

**Sekt**

**Sparkling wine**

Privat Cuvée, trocken	0,75 l	23,50 EUR
Privat Cuvée, trocken Piccolo	0,20 l	6,00 EUR
Prosecco Di Valdobbiadene	0,75 l	28,00 EUR
Mumm Extra Dry	0,75 l	30,00 EUR
Fürst von Metternich, Dry	0,75 l	32,00 EUR

Privat Cuvée, dry	0,75 l	23,50 EUR
Privat Cuvée, dry Piccolo	0,20 l	6,00 EUR
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	28,00 EUR
Mumm Extra Dry	0,75 l	30,00 EUR
Fürst von Metternich, Dry	0,75 l	32,00 EUR

**Champagner**

**Champagne**

Veuve Clicquot	0,75 l	69,50 EUR
Ponsardin Brut		
Moët & Chandon,	0,75 l	69,50 EUR
Brut Imperial		
Laurent-Perrier	0,75 l	69,50 EUR

Veuve Clicquot	0,75 l	69,50 EUR
Ponsardin Brut		
Moët & Chandon,	0,75 l	69,50 EUR
Brut Imperial		
Laurent-Perrier	0,75 l	69,50 EUR

**Bier**

Berliner Kindl		
Jubiläums Pilsener	0,33 l	3,20 EUR
Berliner Kindl		
Jubiläums Pilsener vom Fass	1,00 l	9,00 EUR
Radeberger Pilsener	0,33 l	3,20 EUR
Radeberger Pilsner vom Fass	1,00 l	9,00 EUR
Bitburger Pils	0,33 l	3,20 EUR
Bitburger Pils vom Fass	1,00 l	9,00 EUR
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,20 EUR
Berliner Weiße mit Schuss	0,33 l	3,20 EUR

**Beer**

Berliner Kindl		
Jubiläums Pilsener	0.33 l	3.20 EUR
Berliner Kindl Draught		
Jubiläums Pilsener beer	1.00 l	9.00 EUR
Radeberger Pilsner beer	0.33 l	3.20 EUR
Radeberger Pilsner Draught	1.00 l	9.00 EUR
Bitburger Pils	0.33 l	3.20 EUR
Bitburger Pils Draught	1.00 l	9.00 EUR
Jever Fun non-alcoholic	0.33 l	3.20 EUR
Berliner Weisse with a shot	0.33 l	3.20 EUR

**Weine**

Hauswein weiß	0,75 l	18,50 EUR
Hauswein rot	0,75 l	18,50 EUR

**Wines**

House white	0.75 l	18.50 EUR
House red	0.75 l	18.50 EUR

Unsere Weinkarte und weitere Getränke  
erhalten Sie gern auf Anfrage

Our wine menu and other beverages  
upon request.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen der Capital Catering GmbH für gastronomische Leistungen (Stand September 2009)

### § 1 Geltungsbereich

1. Die vorliegenden „Geschäftsbedingungen für gastronomische Leistungen“ gelten gegenüber Unternehmen, gewerblich handelnden Personen, juristische Person des öffentlichen Rechts oder eines öffentlich-rechtlichen Sondervermögens (nachfolgend insgesamt Unternehmer genannt) in der jeweils aktuellen Fassung auch für alle künftigen Vertragsverhältnisse. Zusätzliche oder widersprechende Vertragsbedingungen unserer Kunden gelten nur, wenn die Capital Catering GmbH (nachfolgend auch Capital Catering genannt) sie ausdrücklich schriftlich anerkannt hat. Werden mit dem Vertragspartner im Catering- oder Gastronomievertrag abweichende Vereinbarungen getroffen, haben diese Vereinbarungen stets Vorrang gegenüber der entsprechenden Regelung innerhalb dieser Geschäftsbedingungen.

2. Bestellungen von Kunden, die unter Hinweis auf ihre Geschäftsbedingungen erfolgen, führen in keinem Fall zur Anwendung abweichender oder widersprechender Geschäftsbedingungen, auch wenn Capital Catering im Rahmen der Abwicklung des Vertrags hierauf nicht nochmals gesondert hinweist.

### § 2 Angebot und Vertragsschluss

1. Angebote der Capital Catering GmbH zur Erbringung gastronomischer Leistungen sind freibleibend und unverbindlich auch wenn sie unterschrieben werden. Erfolgt durch den Mieter (nachfolgend auch Kunde genannt) eine Auftragserteilung auf ein freibleibendes Angebot, ist erst dies im Rechtssinn ein Angebot zum Abschluss des Vertrags. Die Annahme eines Angebots zum Vertragsabschluss durch Capital Catering kann bis zu drei Wochen dauern. Die Annahme eines Angebots ist auch ohne Einhaltung der Schriftform konkludent durch Erbringung der Leistung möglich.

2. Spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn hat der Kunden die genaue Teilnehmerzahl schriftlich mitzuteilen. Die Angabe ist verbindlich und kann bis spätestens 5 Werktagen vor Beginn der Veranstaltung in Abstimmung mit Capital Catering GmbH um maximal 5 % der ursprünglich angegebenen Personenzahl modifiziert werden.

3. Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunden nach Absprache mit Capital Catering die Gesamtmenge auf verschiedene Bestellzeiten verteilen.

### § 3 Haftung für Verlust oder Beschädigung

Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Sachen des Kunden und seiner Gäste wird keine Haftung übernommen, es sei denn, es wird ein entgeltlicher Verwahrungsvertrag abgeschlossen oder der Schaden beruht auf grob fahrlässigem oder vorsätzlichem Verhalten der Capital Catering GmbH oder ihrer Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen.

### § 4 Preise und Zahlung

1. Abrechnungsgrundlage ist die von dem Kunden angegebene und gegebenenfalls nachträglich modifizierte Teilnehmerzahlen, bzw. die verbindlich bestellten Mengen.

2. Die Abrechnung der Kaltgetränke erfolgt grundsätzlich nach dem tatsächlichen Verbrauch, es sei denn, es sind verbindliche Mengen oder Pauschalen ausdrücklich vereinbart.

3. Wünscht der Kunden ein Limit für den Getränkeauschank, ist dies in der Bestellung oder spätestens bei der Annahme des Angebots schriftlich anzugeben.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dieses Angebot ist gültig ab 01. Januar 2010 und ersetzt alle früheren Angebote

## T Terms and Conditions for catering services (as of September 2009)

### § 1 Area of application

1. The present "Terms and Conditions for catering services" are also valid in their respective current version for all future contractual relations with companies, commercial agents, legal entities under public law or special funds under public law (hereinafter collectively referred to as Companies). Additional or conflicting contractual terms with our Clients only apply if Capital Catering GmbH (hereinafter also referred to as Capital Catering) explicitly consents to them in writing. Should diverging contractual terms be negotiated in the catering contract, these agreements always take precedence over the corresponding regulation contained in these Terms and Conditions.

2. If a Client applies its own Terms of Business when placing an order, this in no case sanctions the use of diverging or conflicting Terms of Business, even if Capital Catering does not particularly specify this prior to the completion of the contract.

### § 2 Offer and conclusion of contract

1. Offers by Capital Catering GmbH to provide catering services are subject to change and are not binding, even if they have been made in writing. If the Lessee (hereinafter also referred to as Client) places an order for a non-binding quotation, this solely constitutes an offer in the legal sense upon conclusion of the contract. It can take up to three weeks for Capital Catering to confirm acceptance of an offer. An offer may also be implicitly accepted by provision of the service, and not be required in written form.

2. The Client is to provide written notification of the exact number of participants attending an event no later than 10 working days prior to the event. This statement is binding and, subject to the agreement of Capital Catering, can be modified no later than five days before the event up to a maximum of 5% of the number of participants originally indicated.

3. In the interests of quality and based on the guidelines of the German Food Hygiene Regulation [Lebensmittelhygieneverordnung], the maximum display time for buffet food items may not exceed three hours. If food must be displayed for a longer period, the Client can arrange with Capital Catering to present the buffet in stages throughout the event.

### § 3 Liability for loss or damage

Capital Catering assumes no liability for loss or damages to items brought onto the premises by the Client or its guests, unless a safekeeping agreement has been made or the damage results from grossly negligent or deliberate behaviour on the part of Capital Catering GmbH or its subcontractors or vicarious agents.

### § 4 Prices and payment

1. Payment amount is based on the original or, if applicable, subsequently modified number of participants indicated by the Client, or the legally binding quantities of food ordered.

2. The cost of cold drinks is usually based on the actual consumption, unless legally binding quantities or a flat rate are explicitly agreed.

3. If the Client wishes to set a limit on the dispensing of drinks, this must be specified in writing along with the order or, at the latest, upon acceptance of the offer.

All prices include service and exclude VAT.  
Offer valid from 01.01.2010 replaces all earlier offers



4. Sämtliche Preise verstehen sich grundsätzlich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer, es sei denn, dass ausdrücklich ein Inklusivpreis vereinbart ist, in dem die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten ist.

5. Soweit nicht anders angegeben, hält sich Capital Catering an die in ihrem Angebot enthaltenen Preise 14 Tage ab dessen Datum gebunden. Zusätzliche Lieferungen und Leistungen werden gesondert berechnet.

6. Der Rechnungsbetrag ist spätestens 14 Tage nach Zugang der Rechnung ohne Abzüge netto zu zahlen. Der Kunden kommt spätestens 30 Tage nach Zugang der Rechnung in Zahlungsverzug. Verzugszinsen betragen für gewerbliche Kunden gemäß § 288 II BGB acht Prozentpunkte über dem Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte, für Verbraucher fünf Prozentpunkte über diesem Basiszinssatz. Das Recht zur Geltendmachung höherer Zinsen aus einem anderen Rechtsgrund sowie die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens bleiben hiervon unberührt.

7. Die Capital Catering GmbH ist berechtigt, trotz anders lautender Bestimmung des Kunden Zahlungen zunächst auf dessen ältere Schuld anzurechnen; sie wird den Kunden über die erfolgte Verrechnung informieren. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, so ist die Capital Catering GmbH berechtigt, Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

8. Wenn vereinbarte Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder Tatsachen bekannt werden, die auf eine wesentliche Vermögensverschlechterung des Kunden schließen lassen, ist Capital Catering GmbH berechtigt, die gesamte bestehende Restschuld sofort fällig zu stellen sowie weitere Leistungen von einer Vorauszahlung abhängig zu machen.

9. Ist der Kunde nicht gleichzeitig der Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner. Ist der Rechnungsempfänger nicht identisch mit dem Kunden, so hat der Kunde eine verbindliche Erklärung des Rechnungsempfängers über die Kostenübernahme vorzulegen.

## § 5 Sicherheiten

1. Capital Catering GmbH ist berechtigt von dem Kunden eine Vorschusszahlung in Höhe von bis zu 100% der Auftragssumme zu fordern. Vorschusszahlungen werden spätestens 14Tage vor der Veranstaltung fällig.

2. Verlangt Capital Catering GmbH von dem Kunden eine Vorschusszahlung innerhalb einer bestimmten Frist, erfolgt die Annahme des Auftrags unter der aufschiebenden Bedingung fristgerechter Zahlung.

3. Anstatt der Vorauszahlung kann der Kunden bei einem Auftragsvolumen von bis zu EUR 1.000,00 die Sicherheitsleistung auch durch eine Einzugsermächtigung von einem hinterlegten Kreditkartenkonto veranlassen.

## § 6 Pauschalierter Vergütungsanspruch

1. Kündigt der Kunde den Vertrag, oder wird die Veranstaltung nicht durchgeführt, so kann 1. Kündigt der Kunde den Vertrag, oder wird die Veranstaltung nicht durchgeführt, so kann Capital Catering GmbH folgende pauschalierte Abgeltung für die bis zur Kündigung erbrachten Leistungen und Aufwendungen verlangen:

- Kündigung bis zum 15.Tag vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des Bestellwertes
- Kündigung ab dem 14. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 100 % des Bestellwertes

2. Der Kunde hat das Recht nachzuweisen, dass Capital Catering kein Schaden oder ein Schaden nicht in dieser Höhe entstanden ist.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dieses Angebot ist gültig ab 01.Januar 2010 und ersetzt alle früheren Angebote

4. In principle, all prices exclude value-added tax, unless an all-inclusive price, which contains the statutory value-added tax, is explicitly agreed.

5. Unless otherwise indicated, Capital Catering will adhere to the prices contained in its offer for 14 days from the date of issue. Additional deliveries and services will be invoiced separately.

6. The invoice amount is payable net (without any deductions) no later than 14 days after receipt of the invoice. The Client is in default of payment at latest 30 days after receipt of the invoice. For commercial clients, the default interest, pursuant to § 288 II of the German Civil Code (BGB), is set at 8% above the base interest rate of the European Central Bank for main refinancing operations; for private persons, it is 5% above the base interest rate. The right to claim higher interest for any other legal reason as well as the right to claim further default damages remain unaffected.

7. Capital Catering GmbH is entitled, despite the Client having provisions to the contrary, to offset payments against older debts payable. It shall duly inform the Client of such settlements. If costs and interest have already been incurred, Capital Catering GmbH is entitled to credit payment, firstly for costs, then for interest and finally for the principal claim.

8. If the Client fails to meet the agreed terms of payment or if facts emerge that indicate a major deterioration in the Client's financial circumstances, Capital Catering GmbH is entitled to demand immediate payment of the entire residual debt and to make the supply of further services contingent upon an advance payment.

9. If the Client is not also the organiser, both parties are jointly and severally liable. If the invoice recipient is not identical with the Client, the Client is obliged to present a binding declaration from the invoice recipient that the costs will be met.

## § 5 Securities

1. Capital Catering GmbH is entitled to demand an advance payment of up to 100% of the total order value from the Client. Advance payments are due at latest 14 days prior to the event.

2. If Capital Catering GmbH demands an advance payment from the Client within a specified period of time, the acceptance of the order is subject to the condition precedent that invoices are paid in due time.

3. Instead of advance payment, the Client can, in the case of a volume of orders of up to 1,000 Euro, also provide security by arranging direct debit authorization from a nominated credit card account.

## § 6 Lump-sum remuneration claim

1. If the Client terminates the contract or if the event does not take place, Capital Catering GmbH can demand the following lump-sum compensation for expenditures and services prior to the point of termination:

- termination up to the 15th day prior to the event: 50% of the order value
- termination as from the 14th day prior to the event: 100% of the order value.

2. The Client has the right to prove that Capital Catering sustained no loss, or a loss to a lesser amount than that specified.

All prices include service and exclude VAT.  
Offer valid from 01.01.2010 replaces all earlier offers



## **§ 7 Leistungs- und Erfüllungspflichten, Ausschlussfrist für Mängelanzeige, Abtretungsverbot**

1. Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die der Capital Catering GmbH die Erbringung ihrer Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hierzu gehören insbesondere Streik, Aussperrung, behördliche Anordnungen, auch wenn sie bei Lieferanten oder Unterlieferanten eintreten, hat die Capital Catering GmbH, auch bei verbindlich vereinbarten Fristen, nicht zu vertreten.

2. Offensichtliche Mängel der Leistung hat der Kunde unverzüglich mündlich und spätestens innerhalb von 2 Wochen schriftlich, Capital Catering anzuzeigen. Eine verspätete Mängelanzeige führt zum Ausschluss der Gewährleistung und Haftung von Capital Catering.

3. Ansprüche gegen die Capital Catering GmbH sind nicht abtretbar, soweit es sich beim Kunden um einen Unternehmer handelt.

## **§ 8 Datenerhebung, -verarbeitung und -nutzung**

Zur Erfüllung der vertraglich vereinbarten Geschäftszwecke erfolgt die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung der an Capital Catering übermittelten personenbezogenen Daten unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen.

## **§ 9 Haftung**

1. Die Haftung von Capital Catering für einfache Fahrlässigkeit ist ausgeschlossen, soweit keine wesentlichen Vertragspflichten verletzt sind.

2. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Schadensersatzpflicht von Capital Catering für Fälle einfacher Fahrlässigkeit auf den nach Art der Vereinbarung vorhersehbaren, vertragstypischen, unmittelbaren Durchschnittsschaden begrenzt.

3. Soweit die Haftung nach diesen Bestimmungen ausgeschlossen oder begrenzt ist, gilt dies auch für die Erfüllungs- und Verrichtungshelfen der Capital Catering.

4. Die vorstehenden Haftungsausschlüsse und -beschränkungen gelten nicht bei schuldhaft von vertretender Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit von Personen, bei der Zusicherung von Eigenschaften und im Fall der gesetzlichen Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

## **§ 10 Schlussbestimmungen und Gerichtsstand**

1. Das Vertragsverhältnis unterliegt ausschließlich deutschem Recht.

2. Soweit der Auftraggeber Unternehmer im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, ist Berlin ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Für den Fall der sachlichen Zuständigkeit des Amtsgerichts, ist das Amtsgericht Berlin Charlottenburg zuständig.

3. Sollten einzelne Klauseln dieser Allgemeinen Vertragsbedingungen unwirksam sein oder werden, lässt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrages unberührt. In diesem Falle ist die ungültige Vorschrift so zu ergänzen oder zu ändern, dass der mit ihr beabsichtigte Zweck erreicht wird.

September 2009, Capital Catering GmbH

## **§ 7 Performance and fulfilment obligations, cut-off period for notice of defects, non-assignability**

1. Capital Catering GmbH cannot be held responsible for delays in delivery and service due to "force majeure" circumstances or events that substantially impede or make delivery impossible for Capital Catering GmbH, including in particular strikes, lockouts, and official rulings, even if such occur in the domain of a contractor or subcontractor or in the case of legally binding stipulated time limits.

2. The Client must immediately notify Capital Catering verbally of any blatant defects in the service, followed by written notification within 2 weeks at the latest. Delayed notice of defects invalidates the guarantee and liability of Capital Catering.

3. Claims against Capital Catering GmbH are non-transferable, insofar as the Client is a Company.

## **§ 8 Data collection, data processing and use**

In order to fulfil the contractually agreed business purposes, Capital Catering will collect, process and use the personal data transmitted by the Client with due consideration to data protection regulations.

## **§ 9 Liability**

1. Capital Catering is not responsible for damages caused by simple negligence, insofar as no fundamental contractual obligations have been violated.

2. If fundamental contractual obligations are violated, Capital Catering's liability for damages in cases of simple negligence is limited to direct average damages which are foreseeable and typical for this type of contract.

3. Insofar as these provisions exclude or limit liability, they also apply to subcontractors and vicarious agents employed by Capital Catering.

4. The above liability exclusions and limitations do not apply to culpable injury to the life, body or health of persons, the warranty of properties or the legal liability according to the German Product Liability Act [Produkthaftungsgesetz].

## **§ 10 Final provisions and place of jurisdiction**

1. The contractual relationship is subject exclusively to German law.

2. If the Client is a Company as defined in the German Commercial Code (HGB), a legal entity under public law, a special fund under public law or has no general place of jurisdiction in Germany, Berlin is the sole place of jurisdiction for all direct and indirect disputes arising from the contractual relationship. For subject matter that falls within the competence of a local court, the Amtsgericht Berlin-Charlottenburg is responsible.

3. If certain clauses of these general terms are or become invalid, the remaining provisions of the contract still apply. In this case, the invalid proviso shall be supplemented or amended so as to achieve the original intended purpose.

September 2009, Capital Catering GmbH