

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 Kalbsgeschnetzeltes
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 Estragonmayonaise

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
2,70 EUR pro Stück

Mini Knäckebrot mit
jungem Ziegenkäse und Radieschensprossen
2,70 EUR pro Stück

Kleine Kräuterbrötchen
mit gebratenen Austernpilzen
2,70 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

Hausgemachter Beeren-Smoothie
3,20 EUR pro Stück

Karotten-Buttermilchkuchen
2,40 EUR pro Portion

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

Fitness snacks

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

Mini crisp bread with
young goat cheese and radish sprouts
2.70 EUR per piece

Small herb rolls
with sautéed oyster mushrooms
2.70 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

House-made berry smoothie
3.20 EUR per piece

Carrot buttermilk cake
2.40 EUR per port.

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 Baguettebrottscheibe

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

Kleine Spieße von Gemüse
und Shi Take Pilz mit Kerbelsauce

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 skewer with vegetable
Shi Take mushroom and chervil sauce

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

Flußkrebssragout
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

Ölraukesalat
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 Fruchtebrot

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, ^{1,2}	0,33 l	2,80 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	0,33 l	2,80 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	0,33 l	2,80 EUR
Coca Cola, ^{1,2}	1,00 l	9,90 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	1,00 l	9,90 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	1,00 l	9,90 EUR

Schweppes <i>Bitter Lemon</i> ³ , <i>Tonic Water</i> ³ , <i>Ginger Ale</i> ¹	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, ^{1,2}	0.33 l	2.80 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	0.33 l	2.80 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	0.33 l	2.80 EUR
Coca Cola, ^{1,2}	1.00 l	9.90 EUR
Coca Cola light, ^{1,2,4}	1.00 l	9.90 EUR
Fanta, ¹ Sprite ¹	1.00 l	9.90 EUR

Schweppes <i>Bitter Lemon</i> ³ , <i>Tonic Water</i> ³ , <i>Ginger Ale</i> ¹	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 ⁵	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 ⁵	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 Getränkeaussschank, 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