

Erst einmal
bald öfter
dann immer
von Hefter



BANKETTMAPPE

INHALT



	Seite
Buffets	
Berlin, Berlin – Du bist so wunderbar	4
Street-Food-Bufferet „Das globale Phänomen“	5
Sunny Season / Modern Style	6
Ice Age / Modern Style	7
Mediterranean Solution	8
Caribbean Solution	9
Verliebt, verlobt, verheiratet – Unser Hochzeitsbuffet	10
Fingerfood-Bufferets	
Tapas forma de vida	11
Sweet Temptation	12
Supersonico	13
Gourmet-Sinfonie	14
Grillbuffets⁵	
Grill-On-Fire I	15
Grill-On-Fire II	16
Trip Around The World	17
Mediterranean Solution BBQ	18
American BBQ „Ember And Iron“	19
Karibisches Barbecue	20
Hefter Special	21

	Seite
Getränke	
Getränkepauschale „Classic“	22
Getränkepauschale „Lifestyle“	23
Getränkepauschale „Premium“	24
Getränkepauschale „Alkoholfrei“	25
Hinweise	
Personal	26
Equipment	27
Allgemeine Informationen	28
Ansprechpartner	29

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause und hoffen, dass Ihnen die Lektüre unserer Bankettmappe ein wenig Vorfreude auf Ihre Veranstaltung, Familienfeier oder Ihr nächstes Firmenevent macht. Lassen Sie sich von den Ideen unseres Küchenteams, unter der Leitung von Karsten Krug, mit saisonalen und frischen Gerichten sowie von unserem freundlichen Service, unter der Leitung von Oliver Rütters, verwöhnen!

Gerne übersende ich Ihnen auch ein individuelles Angebot basierend auf den von Ihnen gemachten Angaben. Wir begleiten Sie dann von der Planung bis zur Durchführung, so dass Sie die Feier mit Ihren Gästen genießen können.

Für eine ausführliche Information empfehle ich, einen Termin mit uns zu vereinbaren, Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch beraten zu lassen. Wir würden uns freuen, gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz persönlichen Wünsche für eine gelungene Veranstaltung realisieren zu dürfen.

Zur weiteren Planung stehe ich Ihnen für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Fon: 030 420 825 000

Mobil: 0170 483 2004

E-Mail: info@partyking.de

Mit freundlichen Grüßen

Dirk Fischer-Kirchhof

August Hefter GmbH

Geschäftsführer

BERLIN, BERLIN – DU BIST SO WUNDERBAR ... UND MORGEN KOMMT WIEDA MEENE JANZE BAGASCHE

Nu biste jespannt wie 'n Schlüpperjummi...

Die Suppe

- ◆ Original Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm, bürgerlich zubereitet nach einem Rezept des kaiserlichen Leibkochs mit fein geschnittenem Kasslernacken.

Wenn ick nur wüsste, wer uns dit wieda einjerührt hat!

- ◆ Mudder Hefters Bouletten – das Original! Für Sie in verschiedenen leckeren Varianten, zubereitet. Vom Schwein mit Speck und Majoran, und von zartem Kalbsfleisch mit Petersilie. Dazu Mostrich und Ketchup.
- ◆ Geräucherter Lachs zu Rosen gedreht mit Kapern und Sahnemeerrettich
- ◆ Knusprige kleine Putenschnitzel in Mandelhülle

Berlin kann och vegan! Oder meenste, ick mach det Janze aus Daffke?

- ◆ **Vegan** / Gesundes aus dem Berliner Schrebergarten. Bunte Blätter – Eisberg-, Feld- und Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croûtons, Kürbiskerne und vegane Tomaten, Vinaigrette
- ◆ **Vegan** / Kartoffelsalat mit Essig, Öl und frischer Petersilie

Klassiker der dicken Wirtin! – Junge, na dit Rezept is doch Asbach!

- ◆ Rixdorfer Kasslernackenbraten aus dem Rauch, Bratensauce, deftiges Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
- ◆ Berliner Kutschergulasch – Kesselfleisch vom Rind, serviert mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- ◆ **Vegan** / Gefüllte Paprikaschote mit einer Gemüsefüllung, fruchtiger Tomatensauce und Reis

Und wat jibts noch für Fressalien?

- ◆ Schmalztpöfchen mit Schusterjungen und Gewürzgurken
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Bevor ick 'nen Abjang mache!

- ◆ Berliner rote Grütze mit Bourbon Vanillesauce
- ◆ **Vegan** / Hefters Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce

ab 30 Personen	22,30 €
ab 50 Personen	21,50 €
ab 100 Personen	20,90 €

Gern können Sie eines der warmen Gerichte durch unsere Original Berliner Currywurst in Scheiben geschnitten und mit Original Hefters Currytunke ersetzen oder für 3,00 EUR pro Person dazu buchen.

STREET-FOOD-BUFFET – DAS GLOBALE PHÄNOMEN

Suppe

- ♦ **Vegan** / Kokos-Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Dosen-Snacks – Die Vorspeisen aus der Konservendose gereicht

- ♦ Caesar Salad mit Parmesan und krossen Baconstreifen und Original Caesar Dressing
- ♦ Fried-Chicken-Drums mit Tomaten-Salsa
- ♦ Pulled Lachs Trifle – Räucherlachs, Pumpernickel, Sahnemeerrettich

Vegan Street Food

- ♦ **Vegan** / Mini-Wraps „Asian“ in Woksauce
- ♦ **Vegan** / Hummus „Oriental“ von Kichererbsen, Sesam, Linsen und Feigen mit Paprikachips

Sandwich & Bagels

- ♦ Bocadillo Catalán – das spanische Mini-Baguette – mit Serrano-Schinken und Tomaten
- ♦ Mexikanische Gringas (Tortillas) mit Pulled Pork und Zwiebel-Chutney

Street Food Specials

- ♦ Hotdog „American“ zum selber basteln, Ketchup, Senf, Gewürzgurken und Röstzwiebeln
- ♦ Thai-Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce
- ♦ Stremmellachsspieß mit Yakitori und Soja Sauce

- ♦ **Vegan** / Enchiladas – gefüllte Tortillas mit mexikanischem Gemüse, Bohnen, Mais, Paprika und frischem Knoblauch, dazu Tomatensauce, mit milchfreiem Käse überbacken

Nachtisch aus dem Weckglas

- ♦ Poffertjes – Niederländische Mini-Eierkuchen mit Puderzucker und Vanillesauce à part
- ♦ **Vegan** / Apple Crumble auf Nusspudding im Weckglas
- ♦ **Vegan** / Finger Fruits

Brot & Butter

- ♦ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

ab 30 Personen	24,50 €
ab 50 Personen	23,10 €
ab 100 Personen	21,90 €

Buffetpreis enthält die Miete eines Hot-Dog-Gerätes für eine Mieteinheit.

DAS BUFFET FÜR DIE WARMER JAHRZEIT – SUNNY SEASON / MODERN STYLE

Die Vorspeisen

- ◆ Dillquark / Graved Lachs / geröstete Sonnenblumenkerne / Pumpernickel
- ◆ Pulled Mini-Burger / Pulled Pork – saftig zartes Schweinefleisch / Rettich
- ◆ Vitello Tonnato / Kalbsnuss / Cornichons / Kräuter / Thunfisch-Kapern-Creme
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Fingerfood

- ◆ Aus dem Rauch / Stremmellachs-Praline
- ◆ Pfeffer-Frischkäse / Pumpernickelround

Vegan

- ◆ **Vegan** / Tabulé / Kirschtomate / Gurke / Minze / Paprika / Petersilie / Bulgurweizen
- ◆ **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa / Gazpacho-Crème
- ◆ **Vegan** / Mini-Wrap / Asia-Gemüse / Woksauce

Die Hauptgerichte

- ◆ Kalbsinvoltni – zarte Kalbsröllchen gefüllt / Bärlauch / grüner Pfefferrahm / Blumenkohl-röschen / Semmelbutter / Rosmarinkartoffel
- ◆ Maishähnchen Suprême / Parmaschinken / Zitronenpfeffer / Ratatouille / Portweinsauce / Reis
- ◆ **Vegan** / Chili sin Carne / rote Linsen / Kidneybohnen / Mais / Paprika

Die süßen Versuchungen

- ◆ Gebrannte Französische Crème / Tahitiani Vanille / Erdbeersalat
- ◆ **Vegan** / Schokoladenpudding / Bourbon-Vanille-sauce

ab	30 Personen	24,40 €
ab	50 Personen	23,10 €
ab	100 Personen	21,90 €

DAS BUFFET FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT – ICE AGE / MODERN STYLE

Die Suppe

- ◆ Hokkaidokürbis / Kokosmilch / Ingwer / Croûtons

Die Vorspeisen

- ◆ Roastbeef rosa / Gewürzbirnen / Remouladen-sauce / Sahnemeerrettich
- ◆ Räucherlachscarpaccio / Pfeffer-Zitronenschmand / Rucola
- ◆ Putenknusperschnitzel / Waldorfsalat
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Party-krustenbrot / Landbutter

Fingerfood

- ◆ Polenta-Häppchen / Lachsrisolletes
- ◆ Melonenkugel / Rucola / Parmaschinken

Vegan

- ◆ **Vegan** / Rosmarinpolenta / Gemüsechutney / Paprika
- ◆ **Vegan** / Grünkohlbällchen / Hanf / Pastinake / Chili Sauce
- ◆ **Vegan** / Blattsalate / Kirschtomate / Guacamole

Die Hauptgerichte

- ◆ Entenkeule geschmort / Glühweinjus / Bratpfel-tranche / Apfelrotkohl / Kartoffelkloß
- ◆ Wildlachs gebraten / Noilly-Prat-Buttersauce / französische Linsen / junger Spinat
- ◆ / Tomatenrisotto
- ◆ **Vegan** / Tofustückchen gebraten / Spinatsauce / gelber Reis

Die süßen Versuchungen

- ◆ Nuss-Nougat-Panna-Cotta / Marillen / Haselnüsse / Karamell und Minze
- ◆ Gebrannte Französische Crème / Tahitiani Vanille
- ◆ **Vegan** / Finger Fruits

ab 30 Personen	24,40 €
ab 50 Personen	23,10 €
ab 100 Personen	21,90 €

MEDITERRANEAN SOLUTION

Saisonale Blattsalate

- ◆ **Vegan** / Bunte Blätter – Eisberg / Radicchio
- ◆ Kirschtomaten / Gurken / Bunter Paprika / Schafskäse
- ◆ Toppings / Croûtons / Kürbiskerne / Schnittlauch
- ◆ Dressings / Balsamico (vegan) / French

Vorspeisen

- ◆ Vitello Tonnato – „Der Klassiker“ – zartes Kalbfleisch, sahnige Thunfischsauce und Kapern
- ◆ Melone mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken und Honig-Joghurt
- ◆ Caprese Crema aus reifen Tomaten, Fleur de Sel, Crème fraîche, frischem Basilikum und Kugeln von Büffelmozzarella
- ◆ Gegrilltes Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Champignon und Oliven
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Vegan

- ◆ **Vegan** / Visch-Nuggets von Jackfrucht und Blumenkohl
- ◆ **Vegan** / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen
- ◆ **Vegan** / Knusprige Bitterballen in pikanter Sauce

Carne & Pesce – Fleisch und Fisch

- ◆ Gebratene Maispoularde mit Sauce Albuféra, Ratatouille und Kartoffelgratin
- ◆ Saltimbocca, gebratene Kalbsschnitzel mit Rahm-Baby-Spinat, Pecorino Sardo, Kirsch-Pfeffersauce und Basmatireis
- ◆ **Vegan** / Gebratenes Seitan Schnitzel, mit Tomaten-Orangen-Sauce und Basmatireis

Dessert

- ◆ Kokos-Zitronengras-Panna Cotta auf Ananas-Chill Salat mit Basilikum
- ◆ **Vegan** / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe und Wassermelone mit Minze

ab 30 Personen	24,30 €
ab 50 Personen	23,00 €
ab 100 Personen	21,80 €

CARIBBEAN SOLUTION

Saisonale Blattsalate

- ◆ **Vegan** / Bunte Blätter – Eisberg / Radicchio
- ◆ Kirschtomaten / Gurken / Bunter Paprika
- ◆ Toppings / Croûtons / Kürbiskerne / Schnittlauch
- ◆ Dressings / Balsamico (vegan) / French

Vorspeisen

- ◆ Chicken Bites „Hawaii Style“, fruchtig scharfe Hähnchenstücke in krossem Bacon
- ◆ Bavalantes bahiana – mariniertes Garnelen-Paprika-Spieß
- ◆ Lomi Lomi – Hawaiianischer Salat von Tomaten, Frühlingszwiebeln und Räucherlachs
- ◆ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Vegan

- ◆ **Vegan** / Balinesischer Reissalat mit Rosinen, Curry, Pfirsich und Kiwi
- ◆ **Vegan** / Wassermelonen-Tomatensalat mit Passionsfruchtdressing

Die Hauptgerichte

- ◆ Jamaikanisches Jerk-Chicken, gebackene Hähnchenschenkel mit einer Sauce aus Ananas und Papaya, grünen Bohnen, Ofenkartoffeln und Sour Cream
- ◆ Boulèt – haitianische Hackbällchen in einer Kokossauce mit Möhren, Zitronengras, frischem Koriander und gelbem Reis
- ◆ **Vegan** / Jerk-Curry, Süßkartoffel-Kokos-Eintopf mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch

Dessert

- ◆ Sweet Pineapple nach karibischer Art mit Zimt und Joghurt
- ◆ Haupia (Kokosmilch-Pudding) mit exotischem Fruchtsalat
- ◆ **Vegan** / Bananen-Johannisbeerschnitte mit Erdbeersauce

ab 30 Personen	24,30 €
ab 50 Personen	23,00 €
ab 100 Personen	21,80 €

VERLIEBT, VERLOBT, VERHEIRATET – UNSER HOCHZEITSBUFFET

Die Suppe

- ♦ **Vegan** / Gegrilltes mediterranes Gemüse von Zucchini, Paprika, Stangenbohnen, Weißweinzwiebeln, Oliven und Aceto Balsamico
- ♦ **Vegan** / Petersilien-Avocado-Taboulé mit frischer Minze, Paprika

Fingerfood

- ♦ Gebackene Feige verliebt, der verickte Ziegenkäse im Duett mit Bacon
- ♦ Delice von Süßkartoffeln mit Hirtenkäsestreuseln und Kürbiskernen
- ♦ Pulled Pork Mini-Sandwich mit Kraut, Apfel-Chutney und Käse

Vegan

- ♦ **Vegan** / Mini-Burger mit BBQ, Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Kräutercreme
- ♦ **Vegan** / Grünkohlbällchen / Hanf / Pastinake / Chili Sauce

Die Vorspeisen

- ♦ Roastbeef rosa, garniert mit Gewürzbirnen, dazu Sahnemeerrettich
- ♦ Maishähnchen-Ananas-Satays
- ♦ Graved-Lachs-Rosen mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Die Hauptgerichte

- ♦ Kalbsinvoltni mit Bärlauch, grüner Pfefferrahm, Blumenkohlröschen in Semmelbutter und Rosmarinkartoffel
- ♦ Wildlachsmedaillon auf der Haut gebraten mit Sauce Bourride, einer Gemüsevariation und Sauce hollandaise, dazu Basmatireis
- ♦ **Vegan** / Rigatoni und Rucola mit confierten Kirschtomaten und Steinpilzsauce

Die süßen Versuchungen

- ♦ **Vegan** / Sommerfrüchte-Crumble mit geschälten Mandel- und Walnusskernen und Vanillesauce
- ♦ Hefters Crème brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini-Orange)

Käse, Brot und Butter...

- ♦ Internationale Käseauswahl mit zweierlei Frühteseuf und Rosen von Tête de Moine
- ♦ Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen, Partykrustenbrot, Landbutter

ab 30 Personen	25,00 €
ab 50 Personen	23,70 €
ab 100 Personen	22,40 €



FINGERFOOD-BUFFET – TAPAS FORMA DE VIDA

Tapas hot

- ◆ Pollo – knusprige Hähnchenkeulen mit Knoblauch und Bienenhonig
- ◆ Black Tiger Prawn – Garnelenschwanz in Knoblauchöl
- ◆ Albóndigas – gebratene Kalbfleischbällchen in Tomatensoße und Pinienkernen
- ◆ **Vegan** / Falafel – vegane Bällchen in rahmiger Mandelsauce

Tapas cold

- ◆ Lammröllchen mediterran
- ◆ Garnelenspieß mit fruchtigen Ananasstücken
- ◆ Pflaume im Speckmantel
- ◆ Spießchen mit Manchego-Käse und Chorizo

Tapas veggio

- ◆ **Vegan** / Mini-Wrap mit Hummus, Lollo Bionda und Kräutercreme
- ◆ **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- ◆ **Vegan** / Noodle-Stick „Sweet and Sour“

Tapas sweet

- ◆ Tarta de Queso – Ecken von rahmigem Käsekuchen
- ◆ Arroz con leche – der Spanische Milchreis im Gourmetgläschen
- ◆ **Vegan** / Crema Catalana, cremige Kokosmilch, fruchtige Mango mit Karamellkruste

Pro Person 15 Fingerfood-Teile
 kalt: 12 kalte und 3 süße Teile
 warm-kalt: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile

	kalt	kalt-warm
ab 30 Pers.	20,60 €	22,00 €
ab 50 Pers.	20,10 €	21,50 €
ab 100 Pers.	19,90 €	20,70 €

FINGERFOOD-BUFFET – SWEET TEMPTATION

Warm

- ◆ Scampi Prosciutto – Garnelenschwanz mit Schinken im Weißwein-Kräutersud
- ◆ Schweineschnitzeltaler mit Hefters Remoulade
- ◆ Katalanische Truthahnroulade gefüllt mit Spinat und Pinienkernen
- ◆ **Vegan** / Gemüse Reisbällchen in Kirschtomaten-Basilikumsauce

Kalt

- ◆ Honigmelonen-Serrano-Spieß mit Rucola
- ◆ Hähnchen-Yakitory-Stick – Fingerfood-Spieß in pikant-süßer Yakitory-Marinade
- ◆ Bunter Pfeffer-Frischkäse auf einem Pumpernickelround
- ◆ Rauchzarte Lachsrose mit Sahnemeerrettich auf Vollkornbrot

Kalt vegan

- ◆ **Vegan** / Falafelbällchen auf Guacamole im Gourmetgläschen
- ◆ **Vegan** / NO-Chicken-Nuggets in Salsa Sauce
- ◆ **Vegan** / Mini-Burger mit BBQ-Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Guacamole

Süß

- ◆ Französische Fingerfood-Kuchen
- ◆ Kleines Mousse au chocolate mit Kirsche
- ◆ **Vegan** / Fruchtspieße von Ananas, Trauben und Physalis

*Pro Person 15 Fingerfood-Teile
kalt: 12 kalte und 3 süße Teile
warm-kalt: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile*

kalt kalt-warm

<i>ab 30 Pers.</i>	<i>20,90 €</i>	<i>22,30 €</i>
<i>ab 50 Pers.</i>	<i>20,40 €</i>	<i>21,90 €</i>
<i>ab 100 Pers.</i>	<i>20,20 €</i>	<i>21,00 €</i>

FINGERFOOD-BUFFET – SUPERSONICO

Berlin – trendig, verrückt, verspielt...

Warm

- ◆ Tequila-Lime-Chicken – gegrillte Hähnchenunterschenkel mit einem Hauch Tequila und frischen Limetten sowie Sweet-Chili-Dressing
- ◆ Involtni al Pepe Verde – kleine Schweinsroulade in grüner Pfeffer-Rahmsauce
- ◆ Berliner Currywurstscheiben in Original Hefters Currytunke
- ◆ **Vegan** / Spicy Cevapcici mit Tofu, Letscho

Kalt

- ◆ Chicken-Mango-Curry Mini-Sandwich
- ◆ Tartar vom Kräuterlachs mit Orangenfilet auf Vollkorn-Crostini
- ◆ Berliner Partysteak mit Currymayonnaise
- ◆ Röllchen von der Putenbrust mit pikanter Gemüsefüllung

Vegan

- ◆ **Vegan** / Mini-Wrap mit Asia-Gemüse und Woksauce
- ◆ **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- ◆ **Vegan** / Delice Avocado mit Steckrüben-Couscous und Cashews

Süß

- ◆ **Vegan** / Hefters Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce im Gourmetgläschen
- ◆ Berliner rote Grütze mit Hefters Vanillesauce im Gourmetgläschen
- ◆ Russische Zupfkuchenecke

Pro Person 15 Fingerfood-Teile
 kalt: 12 kalte und 3 süße Teile
 warm-kalt: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile

	kalt	kalt-warm
ab 30 Pers.	20,60 €	22,00 €
ab 50 Pers.	20,10 €	21,50 €
ab 100 Pers.	19,90 €	20,70 €

FINGERFOOD-BUFFET – GOURMET-SINFONIE

Warm

- ◆ Hähnchen-Nuggets „Acapulco“ mit Curry-Dip
- ◆ Mexican Fireballs – Kalbfleischbällchen in feuriger Tomaten-Paprikasauce
- ◆ Marinierte Lachswürfel mit Safran und Tortilla-Streifen
- ◆ **Vegan** / Grünkohlbällchen mit Hanf, Pastinake und Garlicsauce

Kalt

- ◆ Cavailon-Melonenspalte mit Pfeffer und Lachsschinken
- ◆ Garnelenspieß „Mallorca“ mit frischer Ananas und Physalis
- ◆ Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- ◆ Tramezzini mit französischer Poularden-Crème „Dijon“

Kalt-vegan

- ◆ **Vegan** / Tabulé mit Kirschtomate, Gurke, Minze, Paprika, Petersilie und Bulgurweizen
- ◆ **Vegan** / Terrine von Blumenkohl, Karotte und zartem Broccoli
- ◆ **Vegan** / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen

Süß

- ◆ Kaffeehaus Liebesknochen
- ◆ Karamell und Fleur de Sel
- ◆ **Vegan** / Karibische Fruchtspieße

Pro Person 15 Fingerfood-Teile
 kalt: 12 kalte und 3 süße Teile
 warm-kalt: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile

	kalt	kalt-warm
ab 30 Pers.	20,90 €	22,30 €
ab 50 Pers.	20,40 €	21,90 €
ab 100 Pers.	20,20 €	21,00 €

GRILLBUFFET – GRILL-ON-FIRE I

Grillbuffet – grill-on-fire I

Heiß vom Grill

- ◆ BBQ-Pork-Neck vom Brandenburger Landschwein in Kulmbacher Biermarinade und Hot & Spicy Sauce
- ◆ Original Thüringer Rostbratwurst
- ◆ Halloumi Grillkäse mit Ratatouille

Salatbeilagen

- ◆ Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Joghurt, geviertelten Eiern und Schinkenstreifen
- ◆ Schwyzer Nudelsalat mit Röhrli-Nudeln, Schinken, Lauch und sahnigem Dressing
- ◆ **Vegan** / Couscous-Salat – eine fruchtige Mischung mit Gemüse und orientalischen Gewürzen
- ◆ Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

Süß

- ◆ **Vegan** / Hausgemachte Rote Grütze nach Sylter Art mit Bourbon-Vanillesauce

3 Grillteile pro Person

ab 30 Personen	17,90 €
ab 50 Personen	17,10 €
ab 100 Personen	16,60 €

GRILLBUFFET – GRILL-ON-FIRE II

Grillbuffet – grill-on-fire II

Heiß vom Grill

- ◆ Hähnchenbrustfilet aus der Limetten-Rohrzucker-Marinade mit BBQ-Sauce
- ◆ Tex-Mex-Chiliburger mit Limettenmayo, Zwiebeln, Käse, Tomaten und Salat
- ◆ **Vegan** / Pesto-Ofenkartoffeln mit Hafer Sour-Creme

Salatbeilagen

- ◆ Gutshof-Kartoffelsalat „Naturell“ mit Tomaten, grüner Gurke, Paprika, Zwiebeln und Speck
- ◆ Mediterraner Pasta-Salat mit Rucola und Tomaten
- ◆ **Vegan** / Kürbis-Grünkern-Salat abgerundet mit feinen Apfelscheiben
- ◆ Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

Süß

- ◆ Hefers Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanille-sauce (auf Wunsch auch vegan)

3 Grillteile pro Person

ab 30 Personen	17,90 €
ab 50 Personen	17,10 €
ab 100 Personen	16,60 €

GRILLBUFFET – TRIP AROUND THE WORLD

Grillspezialitäten

- ◆ BBQ-Pork-Neck vom Brandenburger Landschwein in Kulmbacher Biermarinade und Hot & Spicy Sauce
- ◆ Lombardische Salsiccia-Kräuter-Bratwürstchen mit geschrotetem schwarzen Pfeffer und BBQ-Sauce
- ◆ Jamaikanisches Jerk-Chicken mariniert in Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten und Orangen
- ◆ **Vegan** / Tofuschnitte in der Schale mit Gemüse-mix, Guacamole, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

- ◆ **Vegan** / Ofenkartoffel vom Grill mit Hafer Sour Creme
- ◆ Junge Maiskolben in Kräuter-Butter am Spieß

Vorspeisen

- ◆ Nordamerikanische Salty Peanut Chicken Wings in Erdnussbutter und Ahornsirup gegrillt
- ◆ Pulled Pork „Oldschool“ im Brioche auf haus-gemachtem Coleslaw, feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce

Salatbeilagen

- ◆ Schwyzer Nudelsalat mit Röhrl-Nudeln, Schinken, Lauch und sahnigem Dressing
- ◆ American Caesar-Salat mit gegrillter Mais-hähnchenbrust & Parmesanspalten

Vegan

- ◆ **Vegan** / Toskanischer Panzanella – Brotsalat mit gerösteten Brotwürfeln, Tomaten, Oliven, Kapern auf Rucola und Olivenöl
- ◆ **Vegan** / Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

Dessert

- ◆ **Vegan** / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe- und Wassermelonen mit Minze
- ◆ Hefers Crème brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini Orange)

3 Grillteile pro Person

ab 30 Personen	23,90 €
ab 50 Personen	23,10 €
ab 100 Personen	22,60 €

GRILLBUFFET – MEDITERRANEAN SOLUTION BBQ

Grillspezialitäten

- ◆ Bistecca alla piastra – Rinderhüftsteak mit Gremolata
- ◆ Salsiccia „Peperoncini“ mit Guacamole
- ◆ Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Petersilienpesto
- ◆ **Vegan** / Seitan Grillbratwürstchen mit veganer BBQ-Sauce
- ◆ Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

- ◆ Gegrillter Halloumi & gegrillte Maiskolben in Chili-Ahorn-Marinade
- ◆ Garlic Bread – gegrilltes Knoblauchbrot

Saisonale Blattsalate

- ◆ **Vegan** / Bunte Blätter – Eisberg / Radicchio
- ◆ Kirschtomaten / Gurken / Bunter Paprika / Schafskäse
- ◆ Toppings / Croûtons / Kürbiskerne / Schnittlauch
- ◆ Dressings / Balsamico (vegan) / French

Vorspeisen

- ◆ Melone mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken und Honig-Joghurt
- ◆ Caprese Crema aus reifen Tomaten, Fleur de Sel, Crème fraîche, frischem Basilikum und Kugeln von Büffelmozzarella

Vegan

- ◆ **Vegan** / Gemüsebällchen mit frischem Knoblauch und Süß-Sauer-Dip
- ◆ **Vegan** / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen
- ◆ **Vegan** / Gegrillte Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Champignon, Chalkidiki-Oliven

Dessert

- ◆ Kokos-Zitronengras-Panna Cotta auf Ananas-Chilli-Salat mit Basilikum
- ◆ **Vegan** / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe- und Wassermelonen mit Minze

3 Grillteile pro Person

ab 30 Personen	24,30 €
ab 50 Personen	23,60 €
ab 100 Personen	23,00 €

GRILLBUFFET – AMERICAN BBQ „EMBER AND IRON“

Grillspezialitäten

- ◆ American Burger im Self-Service mit 100% gegrilltem Beef, frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackigem Salat, Röstzwiebeln, gebratenem Speck, Cheddar Cheese & unserer Burger-Spezialsauce
- ◆ BBQ Pork Neck-Steak in pikanter Westernmarinade
- ◆ Spareribs nach nordamerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- ◆ **Vegan** / Tofuschnitte in der Schale mit Gemüsemix
- ◆ Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

- ◆ Corn on the Cob (Mais vom Grill)
- ◆ **Vegan** / Ofenkartoffel mit Meersalz und Hafer Sour Creme

Salatbeilagen / Vorspeisen

- ◆ Wer braucht schon KFC? – gegrillte Hähnchenflügel abgerundet mit Honig und Sambal Oelek
- ◆ Texas-Pulled-Pork, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce
- ◆ Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing

- ◆ Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- ◆ Floridasalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet
- ◆ **Vegan** / Visch-Nuggets aus zartem Blumenkohl und Jackfrucht
- ◆ **Vegan** / Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Süß

- ◆ **Vegan** / Klassische Apple Crumble aus den USA
- ◆ Cheesecake „New York“ im Glas mit Himbeeren

3 Grillteile pro Person

ab 30 Personen	24,10 €
ab 50 Personen	23,50 €
ab 100 Personen	22,80 €

GRILLBUFFET – KARIBISCHES BARBECUE

Grillspezialitäten

- ◆ Chicken Bites – Hawaii Style, fruchtig scharfe Hähnchenstücke
- ◆ Schweinerippchen mit knuspriger Glasur aus braunem Zucker, Rum, Knoblauch und Ingwer und Kirschlack
- ◆ Caribbean Rum-Jerk-Putenfiletsteaks, in fruchtig-würzigem Curry-Apfel-Chutney
- ◆ **Vegan** / Ananas-Tofu-Spieß mit Pfirsich-BBQ-Sauce
- ◆ Allioli, Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

- ◆ **Vegan** / Cubanisches Blechgemüse aus Karotten, Zucchini, Kartoffeln mit einer Prise Zimt, Rohrzucker und Olivenöl
- ◆ **Vegan** / Folienkartoffeln mit Hafer Sour Creme

Salatbeilagen

- ◆ Balinesischer Reissalat mit Rosinen, Curry, Pfirsich, Kiwi und Crème fraîche
- ◆ Lomi Lomi – Hawaiianischer Salat von Tomaten, Frühlingszwiebeln und Räucherlachs

- ◆ Grapefruit-Rindfleisch-Salat
- ◆ Kreolischer Spinatsalat mit gerösteten Cashewnüssen und Schalotten
- ◆ **Vegan** / Karibischer Kartoffelsalat mit Chicorée und Orangenfilets
- ◆ **Vegan** / Wassermelonen-Avocado-Salat

Desserts

- ◆ **Vegan** / Haupia (Kokosreis-Pudding) mit Himbeersauce
- ◆ Crème-brûlée von der Tonkabohne, geflämmt
- ◆ Sweet Pineapple nach karibischer Art mit Zimt und Joghurt

3 Grillteile pro Person

ab 30 Personen	24,70 €
ab 50 Personen	24,10 €
ab 100 Personen	23,40 €

GRILLBUFFET – HEFTER SPECIAL

Grillspezialitäten

- ◆ BBQ Pork Neck-Steak in pikanter Westernmarinade
- ◆ Original Thüringer Rostbratwurst mit Mostrich aus Bautzen
- ◆ Zitronen-Thymian-Hähnchenbrust
- ◆ Gegrillter Halloumikäse mit Balsamico-Crème
- ◆ **Vegan** / Seitan Grillbratwürstchen mit veganer BBQ-Sauce, Allioli, Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketschup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

- ◆ **Vegan** / Gegrillte Sommergemüse (Auberginen und rote Paprika mit Fenchel sowie Salbei)
- ◆ Rosmarin-Kartöffelchen in der Grillschale

Salatbeilagen/Vorspeisen

- ◆ Melone mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken und Honig-Joghurt
- ◆ Texas-Pulled-Pork, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce
- ◆ Gutshof-Kartoffelsalat naturell mit Tomaten, Paprika, grüner Gurke und etwas Speck

Mediteraner Pastasalat

- ◆ **Vegan** /Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

Süß

- ◆ Hefters Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce
- ◆ **Vegan** / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe- und Wassermelonen mit Minze

3 Grillteile pro Person

ab 30 Personen	22,80 €
ab 50 Personen	21,90 €
ab 100 Personen	21,50 €

GETRÄNKEPAUSCHALE „CLASSIC“

Zu jedem Anlass die richtigen Getränke. Wählen Sie die korrespondierenden Getränke für Ihre Veranstaltung aus unserem reichhaltigen Angebot. Softgetränke, Heißgetränke, ausgewählte Weine, Schaumweine, Spirituosen für jede Gelegenheit, Bier vom Fass sowie auf Wunsch auch direkt zubereitete Cocktails. Getränkepauschalen sind ab 30 Personen und 4 Stunden Veranstaltungszeit möglich.

Erfrischungsgetränke

- ◆ Coca-Cola
- ◆ Coca-Cola light
- ◆ Fanta
- ◆ Sprite
- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell
- ◆ Apfelschorle

Säfte

- ◆ Apfelsaft
- ◆ Orangensaft

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Sekt

- ◆ Hefter PartyCuvée Rieslingsekt

Bier vom Fass

- ◆ Berliner Pilsner
- ◆ Alster (Pilsner & Sprite)
- ◆ Radler (Pilsner & Fanta)
- ◆ Diesel (Pilsner & Coca-Cola)

Wein

- ◆ Weißwein – Riesling Hausmarke
- ◆ Rotwein – Chianti Classico

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal) je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

Pro Person 17,60€ für 4 Stunden oder
4,40€ pro Stunde.

GETRÄNKEPAUSCHALE „LIFESTYLE“

Erfrischungsgetränke

- ♦ fritz-kola VIELVIEL Koffein
- ♦ fritz-limo Orangenlimo
- ♦ fritz-kola light
- ♦ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ♦ Spreequell, naturell
- ♦ Bionade Holunder/Kräuter
- ♦ Club-Mate – koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk auf Mate-Basis

Säfte

- ♦ granini Trinkgenuss Apfel
- ♦ granini Trinkgenuss Orange

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten pro Person 3,15 EUR)

- ♦ Filterkaffee
- ♦ Tee

Sekt

- ♦ Prosecco Spumante

Bier vom Fass

- ♦ Berliner Pilsner
- ♦ Flaschenbier
- ♦ Beck's Green Lemon

Wein

- ♦ Weißwein – Riesling Hausmarke
- ♦ Rotwein – Chianti Classico

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal) je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

Pro Person **21,60 €** für 4 Stunden oder
5,40 € pro Stunde.

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM“

Erfrischungsgetränke

- ◆ Coca-Cola
- ◆ Coca-Cola light
- ◆ Fanta
- ◆ Sprite
- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell
- ◆ Apfelschorle

Säfte

- ◆ Apfelsaft
- ◆ Orangensaft

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Sekt

- ◆ Hefter PartyCuvée Rieslingsekt

Bier vom Fass

- ◆ Berliner Pilsner
- ◆ Alster (Pilsner & Sprite)

- ◆ Radler (Pilsner & Fanta)
- ◆ Diesel (Pilsner & Coca-Cola)

Wein

- ◆ Weißwein – Riesling Hausmarke
- ◆ Rotwein – Chianti Classico

Long Drinks (3 Long Drinks pro Person)

- ◆ Wodka Lemon
- ◆ Jim Beam & Cola

Cocktails (3 Cocktails pro Person)

- ◆ Caipirinha Limette – brauner & weißer Zucker, Cachaça, Lime Juice, Crushed Ice
- ◆ Cuba Libre – Havana Club 3°, Limette, Coca Cola
- ◆ Sex on the Beach – Wodka, Peach, Amaretto, Maracuja- & Orangensaft

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal) je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

Pro Person 31,20€ für 4 Stunden oder
7,80€ pro Stunde.

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI“

Erfrischungsgetränke

- ◆ Coca-Cola
- ◆ Coca-Cola light
- ◆ Fanta
- ◆ Sprite
- ◆ San Pellegrino – Mineralwasser mit wenig Kohlensäure
- ◆ Spreequell, naturell
- ◆ Apfelschorle

Säfte

- ◆ Apfelsaft
- ◆ Orangensaft

Heißgetränke (Zusätzliche Kaffeespezialitäten pro Person 3,15 EUR)

- ◆ Filterkaffee
- ◆ Tee

Alle Preise zzgl. Personalkosten (Servicepersonal) je nach Anzahl der Gäste. Buchbar ab 4 Stunden.

*Pro Person 11,00€ für 4 Stunden oder
2,75€ pro Stunde.*

PERSONAL

Personal

Gut ausgebildet, zuvorkommend und freundlich. Ganz gleich, ob in der Küche, im Service oder hinter der Bar – wir arbeiten ausschließlich mit qualifiziertem Personal. Wir garantieren, dass Ihre Gäste perfekt bedient werden, und tun alles, dass sie sich wohl fühlen.

Für Ihre Veranstaltung berechnen wir für unser Fachpersonal je Mitarbeiter und angefangener Stunde:

<i>Serviceleiter</i>	<i>39,00 € pro Stunde</i>
<i>Barkeeper</i>	<i>39,00 € pro Stunde</i>
<i>Service Mitarbeiter/in</i>	<i>33,00 € pro Stunde</i>
<i>Koch/Köchin/Grillmeister/in</i>	<i>39,00 € pro Stunde</i>

Die Mindesteinsatzdauer für unsere Mitarbeiter beträgt 6 Stunden. Die Servicezeit beginnt mit den Aufbauarbeiten und endet mit dem Veranstaltungsschluss.

Bitte berücksichtigen Sie, dass unsere Personalkosten nach tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden abgerechnet werden!

EQUIPMENT

Mietpauschalen für Geschirr und Gläser

Nutzen Sie unsere günstigen Mietpauschalen für Geschirr, Besteck und Gläser. Wir stellen Ihnen alles zur Verfügung, was Sie für Ihr Catering benötigen. Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

- ◆ Geschirrpauschale I (Buffet- und Menügeschirr inklusive Buffet- und Anrichte-Equipment)
4,00 € pro Person
- ◆ Geschirrpauschale II (Buffet- und Menügeschirr inklusive Buffet- und Anrichte-Equipment sowie Gläserpauschale)
5,00 € pro Person

Wichtig bei Ihrer Bestellung

- ◆ Geschirrpauschale II können wir Ihnen nur im Zusammenhang mit der Getränkebereitstellung aus unserem Hause anbieten.
- ◆ Geschirr, Gläser und Bestecke gehen ungespült an uns zurück. Bitte entfernen Sie grobe Essensreste und stellen alles Mietgeschirr an einem Ort geordnet zur Abholung bereit.



- ◆ Die Rücknahme der Mietware erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und / oder Fehlmengen können erst nach genauer Zählung ermittelt werden.
- ◆ 1 Mieteinheit (ME) = 3 Tage, bzw. von Freitag bis Montag.
- ◆ Bitte beachten Sie die technischen Anforderungen bei Bestellung von Küchentechnik. Prüfen Sie insbesondere die Absicherung der vorhandenen Stromanschlüsse.

Tischwäsche, Bestuhlung und Hussen

Modern, klassisch, verträumt oder rustikal, die Geschmäcker sind verschieden. Unsere Möbel und die Ausstattung sind fein aufeinander abgestimmt und stehen Ihnen in vielen Modellen und Farbvarianten zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Änderungen von Bestellungen

Sieben Tage vor Lieferung sind keine Änderungen mehr möglich.

Transport

Für die Anlieferung von Speisen & Getränken sowie dem gebuchten Equipment (ohne Mobiliar) und dem eingesetzten Personal berechnen wir je Anfahrt (Richtpreis für bis zu 100 Personen):

- ♦ Anlieferung innerhalb Berlins **52,00 €**

Beachten Sie, dass der Transportpreis für Ihre Veranstaltung, je nach Ort und Aufwand, von den genannten Preisen abweichen kann.

Bei Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen, außerhalb von Berlin, oder der Lieferung von gemietetem Mobiliar, berechnen wir die Transportkosten nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte zeigen Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund unterschiedlichster Bedingungen vor Ort, unserem sehr großen Angebot verschiedenster Equipmentteile und Servicedienstleistungen sowie der

variierenden Gästezahlen keine verbindlichen Komplettpreise darstellen können.

Dieses Angebot ist somit als Musterangebot ohne Equipment und Service zu verstehen. Sehr gerne erstellen wir Ihnen ein konkretes und auf Ihre Anforderungen und Bedingungen abgestimmtes Angebot.

Alle Preise verstehen sich in Euro und zzgl. der z. Z. gültigen Mehrwertsteuer, alle Buffets sind erst ab einer Mindestpersonenanzahl von 30 Personen buchbar, Änderungen in Angebot und Preis vorbehalten.

ANSPRECHPARTNER

Ihre Ansprechpartner

- ◆ Dirk Fischer-Kirchhof
Geschäftsführung Catering
Mobil: 0170 4832 004
- ◆ Oliver Rütters
Veranstaltungsleiter Catering
Mobil: 0176 1000 3827

August Hefter GmbH
Eldenaer Str. 31
10247 Berlin

Fon: 030 420 825 000

Fax: 030 420 825 009

E-Mail: info@partyking.de

Internet: hefter-partyservice.de



August Hefter GmbH | Eldenaer Straße 31 | 10247 Berlin
Fon: 030 420 825 000
www.hefter-partyservice.de