

SUPERSONICO – MIETEN

Grundmiete mit Getränken über das Supersonico

Buchen Sie die Location mit Getränken über uns, möglich als Pauschale oder als Umsatzgarantie.
Gerne können Sie ihre eigenen Snacks mitbringen oder ein leckeres Essen über unseren hauseigenen Caterer beziehen.

Enthält folgende Leistungen:

- exklusive Nutzung für 6 Stunden bis max. 03.00 Uhr
- Grunddekoration
- Free W-LAN
- Reinigung & Fixkosten
- Nutzung der Musikanlage

Grundmiete – 6 Std.

299,00€ netto

jede weiter Stunde: 99,00€ netto

Grundmiete mit eigenen, mitgebrachten Getränken

Buchen Sie die Location und bringen Sie Ihre eigenen Getränke mit.
Möglich außer an einem Freitag oder Samstag. An diesen beiden Tagen müssen die Drinks über das Supersonico bezogen werden.

Enthält folgende Leistungen:

- exklusive Raumnutzung für 6 Stunden bis max. 03.00 Uhr
- Grunddekoration & Techniknutzung
- Free W-LAN
- Reinigung & Fixkosten
- Nutzung von Gläsern und der Musikanlage

Grundmiete – 6 Std.

399,00€ zzgl. 9,90€ pro Person netto

jede weiter Stunde: 99,00€ netto

Barpersonal

Buchen Sie für Ihre Veranstaltung unser leitendes Servicepersonal.

Barpersonal für 6 Std (bis 30 Personen)

99,00€ netto

jede weiter Stunde: 14,90€ netto

Barpersonal für 6 Std (30 – 80 Personen)

169,00€ netto

jede weiter Stunde: 26,90€ netto

Supersonico - Getränke

Variante A

Die Getränkeumsatzgarantie

Alle Gäste können Getränke aus der ausliegenden Getränkekarte bestellen.

Die Drinks können entweder vom Gastgeber übernommen
oder auf Selbstzahlerbasis vereinbart werden.

Sollte der Mindestumsatz im vereinbarten Zeitraum nicht erreicht werden,
muss die Differenz nachträglich ausgeglichen werden.

Sonntag bis Donnerstag - 6 Std.

bis 16:00 Uhr -	<i>netto - Mindestumsatz</i> 199,00€
bis 03:00 Uhr -	<i>netto - Mindestumsatz</i> 299,00€ <i>jede weiter Stunde:</i> 79,00€

Freitag & Samstag - 6 Std.

bis 16:00 Uhr -	<i>netto - Mindestumsatz</i> 799,00€
bis 03:00 Uhr -	<i>netto - Mindestumsatz</i> 999,00€ <i>jede weiter Stunde:</i> 99,00€

Variante B

Die Getränkeflaterate

Alle Gäste bestellen die enthaltenen Getränke als Flaterate zu einem Festpreis.

Alle nicht enthaltene Getränke,
können ebenfalls bestellt und diese entweder vom Gastgeber übernommen
oder auf Selbstzahlerbasis vereinbart werden.

Flaterate 1 - 6 Std.

Pils vom Fass, Softdrinks, Säfte, Kaffee/Tee & Wasser **19,90€ netto pro Pers.**

jede weitere Stunde - 2,90€ netto pro Pers.

Flaterate 2 - 6 Std.

Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt,
Softdrinks, Säfte, Kaffee/Tee & Wasser **39,90€ netto pro Pers.**

jede weitere Stunde - 5,90€ netto pro Pers.

Flaterate 3 - 6 Std.

Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt,
Aperol Spritz, Moscow Mule, Gin Tonic, Cuba Libre
(alle Longdrinks auf Wodka, Gin oder Rum - Basis)
Säfte, Softdrinks, Kaffee/Tee & Wasser **59,90€ netto pro Pers.**

jede weitere Stunde - 9,90€ netto pro Pers.

Flaterate 4 - 6 Std.

*****OPEN BAR*****
(alle Drinks aus der Getränkekarte inklusive aller Shots) **89,90€ netto pro Pers.**

jede weitere Stunde - 15,90€ netto pro Pers.

Kinder Getränkepauschale bis 16 Jahren - **6 Std.**

12,90€ netto pro Pers.

Musik und Extras

Feiern sie auf unserer, im Untergeschoss liegende, Tanzfläche mit eigener Lichtanlage und Tontechnik.

Buchen Sie einfach unseren hauseigenen DJ, bringen ihren eigenen mit oder lassen Sie Ihre eigene Musik vom Handy oder Laptop abspielen.

Ich brauche einen DJ

Buchen Sie einen DJ für den Abend inklusive Technik.

Dieser richtet sich komplett nach Ihrem Musikgeschmack und berücksichtigt natürlich auch alle Songwünsche.

DJ - inkl. Technik & Licht für 6 Std.:

399,00€ netto

Ich bringe meinen eigenen DJ mit oder benötige keinen

Bringen Sie Ihren eigenen DJ mit und nutzen Sie die hauseigene Sound & Lichtanlage, Boxen & Subwoofer, Laser & Nebelmaschine.

Der Nutzungspreis ist in der Grundmiete enthalten.

Alternativ dazu spielen Sie kostenfrei ihre Musikwünsche über die hauseigene Anlage ab. Entweder mit eigenem Laptop, Handy oder über unsere Online -Musikplattform.

Fotobox

Für ihre Gäste die perfekte Erinnerung.

Fotobox - all inklusiv -

599,00€ netto pro Event

Bis zu 400 Sofortausdrucke, Requisiten und eine Online Galerie mit allen digitalen Fotos.

Sommerterrasse

Nutzen Sie bei schönem Wetter, kostenfrei, unsere Sommerterrasse mit Sitzplätzen für ca. 40 Gäste, bis spätestens 22.00 Uhr.

Beamer & Leinwandnutzung

Nutzen Sie für sämtliche Präsentationen unseren Beamer inkl. Leinwand.

99,00€ netto

Catering & Wunschtermin reservieren

Buchen Sie ganz bequem leckeres Essen von unserem hauseigenen Caterer.

Elegantes Fingerfood, klassisches, warmes oder weihnachtliches - Buffet.

Vielleicht auch nur ein paar Snackplatten, hier finden Sie sicher etwas.

Sollte ein eigenes Catering mitgebracht werden, berechnen wir zusätzlich für Servietten, Teller & Besteck inkl. Reinigung und Organisation.

49,90€ zzgl. 2,90€ pro Person netto

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Berliner Buffet

Catering

Suppe

Original Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm mit fein geschnittenem Kasselnacken

Kaltes

Mudders Bouletten – das Original!

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

Vegan / Bunte Blätter – Eisberg-, Feld- und Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croûtons, Kürbiskerne und Tomaten, Vinaigrette

Vegan / Kartoffelsalat mit Essig, Öl und frischer Petersilie

Schmalztöpfchen mit Schusterjungen und Gewürzgurken

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Warmes

Rixdorfer Kassler-Nackenbraten 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

Dessert

Berliner rote Grütze mit Bourbon Vanillesauce

Vegan / Schokoladenpudding mit Bourbon Vanillesauce

29,90€ netto p.P

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Street Food Buffet

Catering

Suppe

Vegan / Kokos-Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Dosen-Snacks - Die Vorspeisen aus der Konservendose gereicht

Caesar Salad mit Parmesan, krossen Baconstreifen und Original Caesar Dressing

Fried-Chicken-Drums mit Salsa Sauce

Pulled Lachs Trifle - Räucherlachs, Pumpernickel, Sahnemeerrettich

Vegan Streetfood

Vegan / Mini-Wraps „Asian“ in Woksause

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 dazu Heinz 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

Brot & Butter

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Party- Krustenbrot / Landbutter

Dessert aus dem Weckglas

Poffertjes - Niederländische Mini-Eierkuchen mit Puderzucker und Vanillesauce à part

Vegan / Apple Crumble auf Nusspudding im Weckglas

Vegan / Finger Fruits

31,90€ netto p.P.

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Sunny Season Buffet

Catering

Vorspeisen

- # Dillquark / Gravedlachs/ geröstete Sonnen- blumenkerne / 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 auf Pumpernickelround
- # **Vegan** Tabulé / Kirschtomate / Gurke / Minze / Paprika / Petersilie / Bulgurweizen
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa / Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Mini-Wrap / Asia-Gemüse / Woksauce

Hauptgerichte

- # Kalbsinvoltini / zarte Kalbsröllchen gefüllt / Bärlauch / grünem Pfefferrahm / Blumenkohlröschen / Semmelbutter / Rosmarinkartoffeln
- # Maishähnchen Suprême / Parmaschinken / Zitronen- pfeffer / Ratatouille / Portweinsauce / Reis
- # **Vegan** / Chili sin Carne / rote Linsen / Kidney- bohnen / Mais / Paprika

Dessert

- # Gebrannte Französische Crème / Tahitiani Vanille / Erdbeersalat
- # **Vegan** / Schokoladenpudding / Bourbon-Vanillesauce

31,90€ netto p.P.

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Mediterranes Buffet

Catering

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 Honigjoghurt

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 / Visch-Nuggets von Jackfrucht und Blumenkohl

Vegan / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen

Vegan / Knusprige Bitterballen in pikanter Sauce

Hauptspeisen

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-Chilli- Salat mit Basilikum

Vegan / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe und Wassermelone mit Minze

31,90€ netto p.P.

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Caribbean Buffet

Catering

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 - marinierter Garnelen- Paprika-Spieß

Lomi Lomi - Hawaiianischer Salat von Tomaten, Frühlingszwiebeln und Räucherlachs

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Party- krustenbrot / Landbutter

vegan / Balinesischer Reissalat mit Rosinen, Curry, Pfirsich und Kiwi

vegan / Wassermelonen-Tomatensalat mit Passionsfruchtdressing

Hauptspeisen

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

31,90€ netto p.P

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Hochzeits Buffet

Catering

Salate

Vegan / Gegrilltes mediterranes Gemüse von Zucchini, Paprika, Stangenbohnen, Weißwein- zwiebeln, Oliven und Aceto Balsamico

Vegan / Petersilien-Avocado-Taboulé mit frischer Minze, Paprika

Fingerfood

Gebackene Feige verliebt, der verzickte Ziegenkäse im Duett mit Bacon

Delice von Süßkartoffeln mit Hirtenkäsestreuseln und Kürbiskernen

Pulled Pork Mini-Sandwich mit Kraut, Apfel-Chutney und Käse

Vegan / Mini-Burger mit BBQ, Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Kräutercreme

Vegan / Grünkohlbällchen / Hanf / Pastinake / Chili Sauce

Vorspeisen

Roastbeef rosa, garniert mit Gewürzbirnen, dazu Sahnemeerrettich

Maishähnchen-Ananas-Satays

Graved-Lachs-Rosen mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Internationale Käseauswahl mit zweierlei Früchesenf und Rosen von Tête de Moine

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen, Partykrustenbrot, Landbutter

Hauptgerichte

Kalbsinvoltini 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

Dessert

Vegan / Sommerfrüchte-Crumble mit geschälten Mandel- und Walnusskernen und Vanillesauce

Crème brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini-Orange)

34,90€ netto p.P

Catering

BBQ - GRILL Buffets (ab 30 Pers.)

Wir grillen auf unserer Sommerterrasse leckeres BBQ, mit kleinem Extrabuffet für die Beilagen, inklusive Grillmeister für 3 Std. bis spätestens 21:30 Uhr. (ca. 3 Grillteile p.P.)

BBQ Buffet - 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
- # Alioli, Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/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
- # Mediterraner Pastasalat
- # **Vegan** /Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

Dessert

- # Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce
- # **Vegan** / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe - und Wassermelone mit Minze

44,90€ netto p.P

Catering

BBQ – GRILL Buffets (ab 30 Pers.)

Wir grillen auf unserer Sommerterrasse leckeres BBQ, mit kleinem Extrabuffet für die Beilagen, inklusive Grillmeister für 3 Std. bis spätestens 21:30 Uhr. (ca. 3 Grillteile p.P.)

BBQ Buffet – Around The World

Grillspezialitäten

BBQ Pork Neck vom Brandenburger Landschwein in Kulmbacher Biermarinade und Hot & Spicy Sauce

Lombardische Salsiccia-Kräuter-Bratwürstchen mit geschrötetem schwarzen Pfeffer und BBQ-Sauce

Jamaikanisches Jerk Chicken mariniert in Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten & Orangen

Vegan / Tofuschnitte in der Schale mit Gemüsemix Guacamole, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

Vegan / Ofenkartoffel vom Grill mit Hafer Sour Cream

Junge Maiskolben in Kräuterbutter am Spieß

Salatbeilagen/Vorspeisen

Nordamerikanische Salty Peanut Chicken Wings in Erdnussbutter und Ahornsirup gegrillt

Pulled Pork - Oldschool im Brioche auf hausgemachtem Coleslaw, feinen Balsamico- Zwiebeln und BBQ- Sauce

Schweizer Nudelsalat mit Röhrli-Nudeln, Schinken, Lauch und sahnigem Dressing
American Caesar Salad mit gegrillter Maishähnchenbrust & Parmesanspalten

Vegan / Toskanischer Panzanella – Brotsalat mit gerösteten Brotwürfeln, Tomaten, Oliven, Kapern auf Rucola, mit Olivenöl

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

Dessert

Vegan / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe- und Wassermelone mit Minze

Crème Brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini Orange)

46,90€ netto p.P

warm

- # 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

kalt

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

vegan

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

süß

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

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
- # **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

warm

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

kalt

- # Chicken-Mango-Curry Mini-Sandwich
- # Tartar vom Kräuterlachs mit Orangenfilet auf Vollkorn-Crostini
- # Berliner Partysteak mit Currysauerteig
- # Röllchen von der Putenbrust mit pikanter Gemüsefüllung
- # **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** / Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce im Gourmetgläschen
- # Berliner rote Grütze mit Vanillesauce im Gourmetgläschen
- # Russische Zupfkuchenecke

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

- # Cavaillon-Melonenspalte mit Pfeffer und Lachsschinken
- # Garnelenspieß „Mallorca“ mit frischer Ananas und Physalis
- # Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- # Tramezzini mit französischer Pouladen-Crème „Dijon“
- # **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

EXTRAS

Catering

Brezelkorb – (8 Brezeln)

Je 2 Bayrische Laugenbrezeln, 2 Laugenbrezeln mit Butter, 2 Käsebrezeln & 2 Bio - Vitalbrezeln

21,90€ netto

Vegan Buffetplatte "Happy vegan" – (Platte für ca. 8 Personen)

8 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmblatt; 6 x vegane Crêperolle mediterran mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel; 20 Kleine Falafelbällchen; 6 Scheiben Terrine Blumenkohl; 8 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocreme auf Vollkornround; 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«; 6 x herzhafte Quinoa-Erbsen-Frikadelle; 3 halbe Paprika mit CousCous-Salat; dazu Paprikasticks, Guacamole und pikante Tomatensalsa.

169,00€ netto

Brötchenplatte "10 belegte, halbe Brötchen"

mit Schinkenmettwurst, mit gekochtem Ei und Sardellenfilets, mit geräucherter Truthahnbrust, mit Landschinken aus dem Katenrauch, mit original italienischer Salami, mit Lachsrauchfleisch, mit Saftschinken »Prager Art«, mit mildem Kasselerrücken, mit mildem Tilsiter, mit holländischem Gouda

29,90€ netto

Mini - Wraps Platte – (Platte mit 16 Mini Wraps)

je 4 Wraps mit Lachstatar, mit geräucherter Putenbrust, mit Schafskäse und mit einer bunten vegetarischen Mischung aus Zucchini, Sellerie und Möhre.

44,90€ netto

Vegan Obstplatte "Exotic" – (Platte für ca. 10 Personen)

Ananas, Papaya, Physalis, Honigmelone, Karambola, rote Johannisbeeren, Orange, Kiwi, dunkle - helle Trauben und Wassermelone

69,90€ netto

Kuchenplatte „Classic“ – (Platte mit 25 kleinen Partystücken)

Käsekuchen, Mohnkuchen, Kirschkuchen, Streuselkuchen & Wiener Apfelkuchen

34,90€ netto

ganze Torten – (ca. 12 – 14 Stücke pro Torte)

- Sachertorte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Himbeertorte
- Nuss Sahnetorte

59,90€ netto pro Torte

Die EXTRAS können auch einzeln bestellt werden (Mindestbestellwert 150,00€ netto)

--Alle Angebote zzgl. Lieferkosten--

Red Nosed Reindeer**Suppe**

Vegan / Samtsuppe von Steinpilzen

Vorspeisen

Wintertee geräucherte Entenbrustmedaillons mit Bratapfelsalat und Cumberlandsauce

Zarte Räucherlachsrosen mit hausgemachter Honig-Dillsauce

Laugenkonfekt mit Gänserillette und Weißweinbirne

Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseeschmalz

Vegan / Kräutercrepes mit Taboulé und karamellisiertem Feta gefüllt

Vegan / Falafelbällchen mit pikanter Tomatensalsa

Vegan / Bunte Blätter - Eisberg-, Feld- und Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons, und vegane Tomaten- Vinaigrette

Hauptgänge

Geschmorte Gänsekeule mit Backpflaumen-Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen

Mageres Wildgulasch, butterzart gegart, in einer delikaten Pilzsauce, Preiselbeeren und Kräuterkartoffeln

Vegan / Romanesco-Pfanne mit Fregola und Mandelsauce

Dessert

Schokoladenmousse und Crème von weißer Schokolade mit Krokant

Lemon Curd - Englische Zitronencreme

Vegan / Creamy Blueberry Cheesecake

Santa Clause**Suppe**

Vegan / Schaumsuppe vom Winterkürbis mit süßer Mandelmilch

Vorspeisen

Wintertee geräucherte Entenbrustmedaillons mit Bratapfelsalat und Cumberlandsauce

Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und Gorgonzola überbacken

Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation

Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseeschmalz

Spinatsalat mit Birnen und Äpfeln in Walnuss-Vinaigrette

Feldsalat mit Lemonen-Lachswürfel

Vegan / Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney

Vegan / Süßkartoffelsalat mit Harissa, Cremiger, aromatischer Salat mit gerösteter Süßkartoffel, Kichererbsen, Feldsalat und Joghurtdressing

Hauptgänge

Geschmorte Entenkeule in Glühweinsauce mit hausgemachtem Kirsch-Rotkraut und Semmelknödeln

Geschmortes Ochsenbäckchen in Burgherrensauce mit Steinpilzen und Butterkartoffeln

Vegan / Tagliatelle mit Limetten- Mandelsauce und Muskatkürbis

Dessert

Mousse au Chocolat von der Toblerone

Lemon Curd - Englische Zitronencreme

Vegan / Apfel-Waldbeeren-Crumble mit Zimt

34,90€ netto p.P.

„ALL INCLUSIVE“ – Specials

START OF THE WEEK

Weihnachts-Special

Buchen Sie das „ALL INCLUSIVE“ - Weihnachtspaket ab 30 Personen an einem Montag, Dienstag oder Mittwoch im November oder Dezember.

Unkompliziert und ohne weiteren Aufwand zum direkten losfeiern.

Enthält folgende Leistungen:

***** Exklusive Nutzung der Location für 6 Stunden *****
inkl. Personal und Endreinigung

***** Getränkeflatrate für 6 Stunden & alle anwesenden Gäste *****
Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt, Softdrinks & Säfte

***** Weihnachtliches Abendbuffet mit warmen Anteilen *****
Acht verschiedene Vorspeisen & Suppe
Drei Warmanteile mit Entenkeule, Ochsenbäckchen & vegane Tagliatelle
dazu drei verschiedene Desserts
(alle Produkte des Buffets siehe „Santa Clause“)

***** Nutzung der Soundanlage und des Free WLAN*****

66,00€
netto p.P.

„ALL INCLUSIVE“ – Specials

START OF THE WEEK

Geburtstags-Special

Buchen Sie das „ALL INCLUSIVE“ – Geburtstagspaket ab 20 Personen
an einem Montag, Dienstag oder Mittwoch

Unkompliziert und ohne weiteren Aufwand zum direkten losfeiern.

Enthält folgende Leistungen:

***** Exklusive Nutzung der Location für 6 Stunden *****
inkl. Personal und Endreinigung

***** Getränkeflatrate für 6 Stunden & alle anwesenden Gäste *****
Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt, Softdrinks & Säfte

***** Geburtstagstorten *****
zwei verschiedene Geburtstagstorten nach Wahl inkl. Equipment
(Himbeer / Nuss-Sahne / Schwarzwälder Kirsch oder Sachertorte)

***** Nutzung der Soundanlage und des Free WLAN*****

39,90€
netto p.P.

„ALL INCLUSIVE“ – Specials

START OF THE WEEK

Party-Special

Buchen Sie das „ALL INCLUSIVE“ – Geburtstagspaket ab 20 Personen
an einem Montag, Dienstag oder Mittwoch

Unkompliziert und ohne weiteren Aufwand zum direkten losfeiern.

Enthält folgende Leistungen:

*****Exklusive Nutzung der Location für 6 Stunden*****
inkl. Personal und Endreinigung

*****Longdrink & Getränkeflatrate für 6 Stunden & alle anwesenden Gäste*****
*Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt, Softdrinks, Säfte
Gin Tonic, Moscow Mule & Cuba Libre*

*****Bar Fingerfood*****
*gemischte Barsnacks
BBQ Maiskörner, Cheese Cracker, Honig-Senf Brezelkugeln*

*****Nutzung der Soundanlage und des Free WLAN*****

49,90€
netto p.P.

--Alle Cateringangebote zzgl. Lieferkosten--

Wie geht's jetzt weiter???

Nun benötigen wir nur noch eine E-Mail von Ihnen mit folgenden Event Informationen:

- * Name
- * geplantes Datum (evtl. alternatives Datum)
- * Art des Events
- * geplante Uhrzeit und Dauer
- * geplante Personenanzahl
- * welche oben genannten Leistungen sollen berücksichtigt werden
- * Wünsche & Sonstiges

Wir senden dann ein erstes, unverbindliches Angebot zu und reservieren Ihren Wunschtag. Falls dann noch Veränderungen gewünscht sind, einfach schreiben. Eine Besichtigung ist natürlich auch möglich.

Selbstverständlich können Sie uns bei Fragen auch telefonisch erreichen:

*Martin Nimz
Eventleitung
0176/62186502
martin.nimz@supersonico.berlin*