

# 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 weitere 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 weitere Stunde: 99,00€ netto

## Barpersonal

Buchen Sie für ihre Veranstaltung unser leitendes Servicepersonal.

Barpersonal für 6 Std (bis 30 Personen)

**99,00€ netto**  
jede weitere Stunde: 14,90€ netto

Barpersonal für 6 Std (30 – 80 Personen)

**169,00€ netto**  
jede weitere 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 -

netto - Mindestumsatz **199,00€**

bis 03:00 Uhr -

netto - Mindestumsatz **299,00€**  
jede weitere Stunde: 79,00€

#### Freitag & Samstag - 6 Std.

bis 16:00 Uhr -

netto - Mindestumsatz **799,00€**

bis 03:00 Uhr -

netto - Mindestumsatz **999,00€**  
jede weitere Stunde: 99,00€

### Variante B

#### Die Getränkeflaterate

Alle Gäste bestellen die enthaltenen Getränke als Flatrate 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€<sub>netto</sub>

### *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€<sub>netto</sub> 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€<sub>netto</sub>

## 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 <sub>netto</sub>

# Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

## Berliner Buffet

**Catering**

### **Suppe**

# Original Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm  
mit fein geschnittenem Kasseler Nacken

### **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.)*

**Catering**

## Street Food Buffet

### **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 Woksauce

# **Vegan** / Hummus „Oriental“ von Kichererbsen, Sesam, Linsen und Feigen mit Paprikachips

### **Sandwich & Bagels**

# Bocado 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

# Stremmelachsspieß 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 / Stremmelachs-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

#### **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
- # Gebrilltes 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 Maispouarde 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

# 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.)*

**Catering**

## Hochzeits Buffet

### **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 Früchtesenf 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

*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

*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 geschrotetem 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)

**TAPAS****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

**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
- # **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 Partysteam mit Currymayonnaise

# 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 Garlicksauce

#### **kalt**

- # Cavaillon-Melonenspalte mit Pfeffer und Lachsschinken
- # Garnelenspieß „Mallorca“ mit frischer Ananas und Physalis
- # Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- # Tramezzini mit französischer Poularden-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 Gazpachocrema auf Vollkornrund; 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«; 6 x herzhaftes 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 Kasselerücken. 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 Gänseschmalz

# **Vegan** / Kräutercrêpes 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 Cumberlandsauc

# Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und Gorgonzola überbacken

# Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation

# Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

# 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 Warmenteile 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 Wunshtag. 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*