

first Catering

Stilvoll und kulinarisch, wir setzen
Ihren Event perfekt in Szene!



**„Kochen mit Vernunft & Verantwortung
steht nicht im Widerspruch zu Kreativität & Genuss“**



über 10 Jahre Erfahrung als **Full Service Caterer** von exklusiven nationalen und internationalen Caterings und Events

Unser Ziel ist es, einen ideenreichen Lifestyle-Mix zu schaffen, Kochen als Leidenschaft zu verstehen und unsere Gäste zu begeistern.

Synergien der Sinne!

Eine der wichtigsten Kernkompetenzen ist die perfekte Balance zwischen Moderne und Tradition zu halten. Dieses Know How setzen wir nicht nur in der Zubereitung der Speisen um sondern auch in der Konzeption und Durchführung Ihrer Caterings .

Wir finden immer den perfekten Ort für Ihre Veranstaltung

Ob Cocktailempfang am Brandenburger Tor, ein Galadiner auf dem Schiff, das Kick-off Event am Strand oder die Hochzeit im Schloss –First Catering arbeitet mit allen Berliner Top Event-Locations zusammen.

Wir setzen Ihren Event perfekt in Szene, legen großen Wert auf die Gestaltung des Buffet-Designs sowie der Eventflächen und unterbreiten Ihnen Vorschläge zum Entertainment-Programm

Charmante und engagierte Service-Mitarbeiter

stehen für Ihr Catering bereit. Unser Team besteht aus geschulten Fachkräften der gehobenen Gastronomie mit langjähriger Erfahrung in der 4-5 Sterne Hotellerie.

Kaum zu bemerken und doch so präsent

die First Catering Logistik-Crew organisiert vor, nach und während der Veranstaltung den Auf- und Abbau, sowie den kompletten Nachschubservice um das „Veranstaltungs-Zahnradwerk“ konstant am Laufen zu halten

Slow Food einer unserer Schlüssel zum Erfolg

Denn wir wissen, dass qualitativ sehr gute Speisen auch Zeit benötigen, von der Zubereitung bis zum Genuss. First Catering achtet sorgfältig auf die Herkunft der Produkte, verarbeitet die besten Zutaten aus heimischen Anbaugebieten mit einem besonderen Fokus auf Saisonalität.



Fingerfood

Filigranes

Tatar von Avocado und Olivetti-Tomaten

Salat von Schwarzfederhuhn mit Thaimangos und Koriander

Alaska-Wildlachs-Tatar mit schwarzem Meersalz

Orientalisches

Mini-Pita mit Auberginenmousse und Blauschimmelkäse

Olivenciabatta mit Büffelmozzarella und Pesto

Pita mit Humus und Falafel

Tägliches

Wrap mit Roastbeef und Cole Slow

Minisandwich mit Tiroler Bergkäse und Feigenchutney

Minisandwich mit Bärlauch-Alaska-Lachs und Rucolacreme

Rustikales

Krustenbrot mit . . .

Backschinken vom Kräuterschwein und Mandarinen-Weißkohl-Salat

hausgemachter Gänseleberwurst und Zwiebelchutney

hausgeräuchertem Spanferkelrücken, Salat vom Sauerkraut und Apfel

Französisches

Baguette mit . . .

Kräuterquark und Salat von Gartengurken mit Dill und Krebsen

Brie und Aprikosenchutney, Ziegenkäsecreme mit Wasabi und Kürbiskernöl

bis 299 Teilchen € 3,50 pro Teilchen

ab 300 Teilchen € 2,50 pro Teilchen

Weltweites

Minisandwich mit . . .

Roastbeef vom Prime Rib mit Frischkäse und Sauce Verte

Backschinken vom Hällischem und Akazienhonig

Artischockenmousse und Kalamataoliven

Baguette mit . . .

Blumenkohlmousse und Ketakaviar

geräucherter Gänsebrust mit Orangenconfit

Kalbsbraten, Erdbeeren und Bambussprossen

bis 299 Teilchen € 4,00 pro Item

ab 300 Teilchen € 3,00 pro Item

Besonderes

Schorfheider Rehrücken mit Pfifferlingsduxell auf Melbatoast

Confierter Kabeljau in Pata Negra mit Ciabatta

Mousse und Gelee von Tomate mit Eismeergarnelen

bis 299 Teilchen € 5,50 pro Item

ab 300 Teilchen € 4,50 pro Item





Flying Food

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen.

Bekanntes

Geräucherte Bachforelle mit Meerrettichsorbet
Sashimi vom Alaska Lachs mit Wasabi und Ingwer
Gebeizter Zander mit Anis-Gemüse und Kardamom

Antipasti mit gehobeltem Pecorino und Balsamessig
Marinierter Büffelmozzarella mit Paprika-Pesto
Mini-Bouletten mit Kartoffel-Gurkensalat

€ 5,50 pro Teilchen / Mindestbestellmenge 20 Stück

Gemischtes

Seehechtorte mit Riesling-Gelee und Blattsalate
Perlhuhnbrust mit Quitten-Ananassalat und Radicchio
Kalbstafelspitz mit Apfelkapern, Bananenschalotten und Kräutersalat

€ 7,50 pro Teilchen

Elegantes

Tatar vom la Morocha Rind mit Feldsalat und Dijon-Senf-Vinaigrette
Rehrücken auf Ratatouille-Salat und Pinienaioli
Alaska Silberlachs mit Wildkräutersalat, Ketakaviar und Smetana

€ 9,50 pro Teilchen / Mindestbestellmenge 20 Stück

Urbanes - warm

Mini Hamburger vom Prime Rib mit Tomaten-Relish
Pizzabrötchen mit Osso Bucco und Basilikum
Mini Döner

Datteln mit Tiroler Speck und Aprikosenmarmelade
Gebratene Knödelscheiben mit Bergkäse und Pfifferlingen (Herbst)
Perlgraupen-Risotto mit gebratenen Merguez und Petersilienöl

Kleine Berliner Blutwurst vom „Blutwurst Ritter“ mit Beluga Linsen
Kartoffel-Gurkensalat mit Kalbsschnitzel
Geflügelleber mit Calvados-Apfel-Kompott

€ 6,50 pro Teilchen / Mindestbestellmenge 20 Stück

Internationales - warm

Udonnudeln mit Gemüsestreifen und gebratenen Schwarzfederhuhn
Geschmorte Spanferkelbäckchen mit grünem Erbsenpüree
Konfierte Perlhuhnbrust mit Kräuterseitlingen und Risotto

In Soja eingelegter Alaska Lachs mit Lauchnudeln
Gefüllte Kalamata-Oliven mit Bio-Kalbfleisch und Macadamianüssen
Zanderklößchen in Weißweinsauce mit Kartoffel-Wasabi-Püree

€ 10,50 pro Teilchen / Mindestbestellmenge 20 Stück

Europäisches - warm

Lammfilet mit toskanischem Gemüse und Polenta
Kaninchenrücken auf Rahm-Wirsing und Herzogin-Kartoffeln
Gebratene Perlhuhnbrust auf Chorizo-Parmesan-Risotto

Mini Rinderroulade mit Cranberry-Rotkohl und Ciabattakugeln
Geräucherter Spanferkelrücken mit Erdbeer-Sauerkraut und Kartoffelpüree
Barbarie Entenbrust mit Möhrchen-Ingwermousse

Weißer Spargel mit Wildlachs und Schnittlauchvinaigrette
(Saison: Anfang April – 24.Juni)
Zander mit Tiroler Speck auf Rahm-Steinpilzen (Saison: Ende August - Oktober)
Geschmorte Kalbsbacken mit Pfifferlingen (Saison: Ende August – Oktober)

€ 13,50 pro Teilchen / Mindestbestellmenge 20 Stück



Vegetarisches - warm

Gnocchi mit Staudensellerie und Trüffelschaum

Polentatart mit Paprika-Zucchini-Ragout und Tomatenespuma

Tagliarini mit Waldpilzsauce und getrocknete Tomaten

Gebratene Eiernudeln mit Gemüsestreifen, Ingwer, Koriander und Sweet-Chili-Sauce

Gnocchi mit Salbei und Pinienkernen

€ 5,50 pro Teilchen / Mindestbestellmenge 20 Stück

Süßes

Mangotarte mit Bergpfeffer

Säule von Orangenmousse

Schokoladen-Olivenmousse mit Sauerrahm und Mangogele

Champagner-Orangencreme im Baumkuchenmantel und Aprikosenchutney

Cake von Bayrischcreme und Pfirsichmousse mit Himbeergelee

Crème Brûlée mit Fruchtkonfit

Kokosmilchcreme mit Schokolade und geschmorter Ananas

Karamell-Äpfel in Schoko-Karamellmousse

Mini-Apfelstrudel mit Nüssen und Espresso-Schokoladensauce

Scheiterhaufen mit Apfelkompott und Vanillesauce

Mini Mohnstrudel mit vanillierten Äpfeln

Quitten-Birnen-Süppchen mit Crémant de Loire traditional (Saison Herbst)

Quitten-Birnen-Shooter mit frischen Himbeeren (Saison Herbst)

Sanddornparfait mit Schokosplitter

Bio-Aprikosensorbet auf Chili-Pflaumen

Grünes Apfelsorbet mit Rotwein-Birnen-Kompott

Mangosorbet mit Valrhoner Schokoladenmousse und weißer Minzsauce

Halvamousse mit Feigen-Relish

€ 6,50 pro Teilchen / Mindestbestellmenge 20 Stück



Menüs „Die Klassiker“

3-Gang-Menüs

Menü I

Vorspeise

Karotten-Tomatensüppchen mit Petersilienschaum

Hauptgang

Maispoulardenbrust mit Sherryrahmsauce, gebratenen Champignons und Kräuterspätzle

Dessert

Valrhona Schokoladenmousse mit Beerenmarmelade

€ 22,00 pro Person

Menü II

Vorspeise

Marinierter Mozzarella mit Cherry-Strauchtomaten, Rucola und Meersalz

Hauptgang

Kalbsbäckchen in Acetojus mit gebratenem Spitzkohl und Kartoffel-Wasabi-Mousseline

Dessert

Cube von Valrhonashokolade mit Beerenchutney

€ 26,00 pro Person

Menü III

Vorspeise

Salat von Rucola und gelben Löwenzahn mit Schollenröllchen und Dijon-Senf vinaigrette

Hauptgang

Gebratene Entenbrust mit Orangenjus, Karottenmousseline und Maxim ´s Kartoffeln

Dessert

Aprikosentörtchen mit Rosmarin parfümiert und Himbeer couli

pro Person € 32,00



4-Gang-Menüs

Menü I

Vorspeisen auf dem Tisch eingesetzt

Israelischer Salat mit Zitrone und Minze

Cous Cous mit Gemüse

Jerusalemener Humus mit Pinienkernen

Grüne Tahina, Marinierte Paprika und Zucchini

Pita

Zwischengang

Suppe aus Belugalinsen mit Karottenespuma

Hauptgang

Maispouardenbrust mit Datteln, Mandeln und Gemüse Cous Cous

Dessert

Mousse von Halva und Schokolade mit Saisonalen Früchten

€ 28,00 pro Person





Menü II

Vorspeise

Endiviensalat mit Lachsterrine und Orangen-Honig-Vinaigrette

Zwischengang

Petersilienwurzelsüppchen, weiß-grün

Hauptgang

Geräuchertes Filet vom Spanferkel mit Spitzkohl und Semmelplätzchen

Dessert

Marmoriertes Schokoladenmousse auf Ananascarpaccio

€ 35,00 pro Person

Menü III

Vorspeise

Steinpilz-Tiramisu mit marinierten Steinpilzen und Kräutersalat (Herbst)

Zwischengang

Kabeljau in Lila-Senfsauce mit lauwarmen Gurkensalat

Hauptgang

Crépinette vom Wiesenlamm mit geschmorten Biotomaten und Linda-Kartoffeln

Dessert

Passionsfrucht Pie mit Cointreau-Ganache und Petersilien-Bananeneis

€ 45,00 pro Person

Menü VI

Vorspeise

Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel mit marinierten Staudensellerie

Zwischengang

„Hamburger“ vom Silberlachs mit Wildkräutersalat und Citrusaioli

Hauptgang

Rinderfilet im Kräutermantel mit Rotweinschalotten und Dauphine-Kartoffeln

Dessert

Guanaja-Lactée mit Kirschgelee-Kern und Bio Madagaskar-Vanilleeis

€ 55,00 pro Person





Buffet I

Vorspeisen

Heißgeräucherter Alaska-Lachs mit Meerrettich
Mozzarella mit eingelegten Tomaten
Karotten-Traubensalat in Zitronendressing
Gurkensalat in Dillsauce
Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressing und Essig-Ölbar
Möhren-Joghurtsalat, Waldorfsalat, Borettane Zwiebeln in Balsamico
Brotauswahl und Butter

Suppe

Zucchinisuppe mit Kürbiskerncroutons

Hauptgänge

Geschnetzeltes von der Poularde mit Erbsen und Schwarzwurzeln
Filet vom Seelachs in Senfsauce mit lauwarmen Gurkensalat
Nudelauflauf mit Porree und Bergkäse
Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Kartoffelpüree mit Schnittlauchbutter

Dessert

Schokoladenkuchen im Glas
Beerenkaltschale
Eierkuchen mit Apfelkompott

pro Person € 25,00

Live Act „Optional“

Semmelknödel mit Rahmpilzen und frischen Kräutern
pro Person € 4,50

Buffet II

Vorspeisen

Geräuchertes Filet vom Kräuterschwein mit Feigen-Walnuss-Confit
Brathering auf einem Salat von roten Zwiebeln und Strauchbohnen
Rosenkohl und Drillingskartoffeln in Pesto
Rote und braune Linsen mit Cocktailtomaten und Balsamico
Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressing und Essig-Ölbar
Rotkohl-Apfelsalat, Selleriesalat „Thomasius“
Orangenscheiben mit roten Zwiebeln und Paprika
Ofenfrisches Baguette mit gesalzener Butter

Suppe

Zwiebelsuppe mit Croutons

Hauptgänge

Coq au vin von der Maispoularde mit Champignons
Filet vom Alaska-Lachs mit Kräuterbutter und grünen Bohnen
Kartoffeltarte mit geschmolzenen Tomaten und Raclette
Blumenkohl mit Semmelbutter
Gratinierte Bio-Kartoffeln

Dessert

Eingekochte Beeren mit Vanilmilch
Apfelkuchen im Glas
Frisches Obst mit Marzipanpesto

pro Person € 25,00

Live Act „Optional“

Gebackenes Eisbeinflisch in milder Senfkruste
mit warmem Kartoffel-Gurkensalat
pro Person € 6,50





Buffet Italien

Vorspeisen

Marinierte Steinchampignons mit Lauch in Balsamico-Vinaigrette
Mozzarella mit Zitruspesto und grünen Tomaten
Meerluftgereifter Prosciutto mit Amarone-Kirschen
Geschmorter Porree in Tomatenvinaigrette

Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressing und Essig-Ölbar
Toskanabohnen, Antipastimöhren, gedünsteter Fenchel mit Rosmarin und Knoblauch

Olivenciabatta, Walnussbrot
Fassbutter, Kräuterbutter

Suppe

Karottensüppchen mit Petersilienespuma

Hauptgänge

Rücken vom Bio-Schwein mit Parmaschinken auf Chicorée-Ananasgemüse
Hokifilet in Parmesan mit Tomaten-Honigsauce
Gefüllte Pasta mit Ricotta, Schalotten und Frühlingslauch

Auberginen in Salbeilöl
Risotto mit getrockneten Tomaten

Dessert

Aprikosen-Tiramisu
Panna Cotta mit Balsamicokirschen
Tarte Vanille
Frisch aufgeschnittenes Obst

€ 35,00 pro Person

Live Act „Optional“

Scaloppine vom Kalb mit Salbei und Rahmudeln

pro Person € 7,50





Buffet „Preußen“

Vorspeisen

Wacholderschinken mit Waldblütenhonig und Sauerkirschvinaigrette
Matjes mit roten Zwiebeln und Apfel und Schwarzbrot-Croutons
Eingelegter Altenburger Ziegenkäse mit Pflaumenkompott
Pellkartoffelsalat mit Stremellachs und Sauerrahm
Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressing und Essig-Ölbar
Tomatensalat, gebratene Austernpilze, Bohnensalat

Bio-Landbrote, Bio-Schrippen
Butter und Kräuter-Schmalz

Suppe

Kürbissuppe mit Ingwer

Hauptgänge

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl
Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rahmsauerkraut
Semmelklöße mit Waldpilzen und frischen Kräutern

Rahmkohlrabi und Karotten
Kartoffel-Mousseline

Dessert

Crêpes vom heißen Eisen mit Schokoladensauce und kalt gerührten Beeren
Crème Brûlée
Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas
Frisch aufgeschnittenes Obst

pro Person € 35,00

Live Act „Optional“

Spanferkel in Kruste mit Krautsalat in Zitronenvinaigrette

pro Person € 6,50

Buffet Asien I

Vorspeisen

Salat von Asianudeln mit Mu Err Pilzen und Kaiserschoten
Gedünstete Karottenstifte in süßer Chilisauce mit Sesam
Gurken, Ananas und Zwiebeln in süßer Curry-Vinaigrette
Lauwarme Nashibirne mit Roastbeef und Kürbiskernen

Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressing und Essig-Ölbar

Cocktailtomaten mit Apfel und Lauch
Chickensate mit Erdnusssauce
Wakame Algensalat

Tomatenbrot, Sesambrot

Suppe

Thailändische Hühnerbrühe „sauer & scharf“

Hauptgänge

Entenbrust auf Papayasalat
Seehechtfilet in Paprika-Pflaumensauce
Gebackener Tofu mit Thaibasilikum und Babymais

Zuckerschoten, Broccoli, Sojasprossen
Süßkartoffelpüree im Ingwer aromatisiert

Dessert

Gefüllte Milchreisbällchen in Kokospäne
Zitronengraspudding mit Mangosorbet
Teemousse mit Balsamicokirschen
Frisch aufgeschnittenes Obst

pro Person € 35,00

Live Act „Optional“

Knusprige Poulardenbrust mit Udonnudeln und Gemüse

pro Person € 7,50



Buffet „Asien II“

Vorspeisen

Maki mit Lachs und Ketakaviar

Nigiri mit Ei und Gurken

Joghurt-Salat mit Zwiebeln, Koriander, Tomaten und Gurken

Glasnudeln mit Karotten und Zucchini in Curry-Kokossauce

Salatbar mit:

Pak Choi, Eisbergsalat, Cordifol, Borretsch

Marinierten Enoki Pilze mit Miso-Dip

Algensalat mit Rettich

Mango und Daikon-Kresse

Scharfer Möhrensalat mit Kokos, Sesam

Reisnudelsalat mit Gemüsestreifen gebratenem Rindfleisch und süße Sojasauce

Hosindressing, Sake-Honig-Vinaigrette, Asiapilze mit süßer Chilisauc

Citrus-Vinaigrette mit Papaya

Mandarinpfannkuchen, Asiabrot, Chips vom Reisbrot

Honig-Sesam-Dip, Curry-Mango-Dip

Suppe

Tom-Yum-Gung mit Eismeergarnelen und Zitronengras

Hauptgänge

Lackierte Ente mit Honig und Limquats

Roter Königsachs im Bananenblatt mit Lauch-Ingwerdressing

Berggemüse mit Shitakepilzen und Yasai Gyoza

Japanische Gemüseteigtaschen

Wokgemüse

Himalaya Duftreis

Dessert

Gebackenes Kokoseis mit Bananen-Chutney

Honigmelonenwürfel mariniert mit Rohrzucker, Vanille und Kokosmilch

Litschi, Passionsfrucht, Thaimango, Kaki Carambola und Ananas

Gefüllte schwarze Hühnereier mit Sesammousse

pro Person € 45,00

Live Act „Optional“

Schweinebauch, mit rotem Ingwer, Frühlingszwiebel, Bambus,

pro Person € 9,50

Buffet „Orient“

Vorspeisen

Jerusalemers Humus mit Pinienkernen und Tahina
Marinierte Tomaten und Paprika
Gegrillte Artischocken in Rosmarinöl
Auberginenkaviar
Israelischer Salat mit Minze und Zitrone
Tabule Salat mit Granat-Äpfelkernen

Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressing und Essig-Ölbar

Citrus Salat mit Cashewnüssen, eingelegte Oliven mit Rosmarin und Zitrone
Couscous mit Rosinen, Aprikosen und Feigen
Pita und Tapanade

Suppe

Rote Linsensuppe mit Kreuzkümmel

Hauptgänge

Marokkanisches Huhn mit Datteln
Lammcurry mit Zucchini
Gebratener Zander mit Äpfeln, Kapern und Haselnüssen

Karotten mit Honig
Persischer Juwelenreis
Gegrillte Süßkartoffeln

Dessert

Malabi mit Grenadine und Kokos
Halva Mousse mit glacierten Feigen
Frisches Obst
Orientalisches Gebäck

pro Person € 35,00

Live Act „Optional“

Gespießter Lammkebab mit Auberginen

pro Person € 7,50



Buffet „Europa I“

Vorspeisen

Terrine von Kalbstafelspitz mit Havelkrebse

Chevice vom Lachs und Scholle mit Citrusvinaigrette

Avocadosalat mit getrockneten Tomaten und Büsumer Krabben

Parmaschinken mit Feigenchutney

Salatbar mit:

Frisée, Spinatsalat, Rucola, Schnittlauch

Aprikosen im Speckmantel

Gegrillte Schalotten in Kräuteröl, sowie gegrillte Zucchini und Auberginen

Chicken Tikka-Dip, American-Dressing, Champignon-Vinaigrette

Acetoglace und Olivenöl

Landbrot mit Pflaumen und Walnüssen, Rosmarinbaguette

Entenrilette und Butter

Suppe

Kartoffel-Kräutersuppe mit Rentierschinken-Croutons

Hauptgänge

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und geschmorten Tomaten

Alaska-Lachsfilet auf Rahmspinat

Cannelloni mit Kräuterseitlingen und Auberginen

Blumenkohl mit Semmelbutter

La Ratte Kartoffeln

Dessert

Schokoladensoufflé

Limettenmousse mit Minze

Aprikosenschnitte mit Aprikosenkompott

Panna Cotta mit Erdbeermousse in der Minzfolie

pro Person € 39,00

Live Act „Optional“

Sous Vide Schulter vom Kräuterschwein mit Senf mariniert

pro Person € 8,50



Buffet „Europa II“

Vorspeisen

Hausgemachter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Terrine vom Wildgeflügel mit Cumberlandsauce

Bleichsellerie mit Kammuschel und Cocktailsauce

Gefüllte getrocknete Tomaten mit Frischkäse und Pesto

Salatbar mit:

Baby Leaf-Salat, Römersalat, Feldsalat, Genueser Basilikum

Datteln mit Ziegenkäse und Pistazien, Tomaten mit Rucolacreme

Geräucherte Entenbrust mit Feigenchutney, Meeresfrüchte in Citrus-Vinaigrette

Caesar Dressing, Spargel-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette,

Kartoffel-Speck-Vinaigrette

Olivenbrot, Baguette, Vollkornbrot

Tapanade, Biobutter

Suppe

Bouillabaisse mit Orangen-Aioli

Hauptgänge

Kalbskeule Sous Vide mit geschmorten Olivetti-Tomaten

Kabeljau mit Grünkohl und Schweinebäckchen

Pasta nach Saison gefüllt (Spargel/Steinpilze), frischen Kräutern und Pistou

Lauch mit geröstetem Zwieback

Kartoffelrösti mit Sahne

Dessert

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Mousse von Valrhonaschokolade mit Beeren

Parfait von Vanille mit Mirabellenkonfitüre

Vacherin Mont d'Or

pro Person € 39,00

Live Act „Optional“

Geschneitztes vom Rentier mit Preiselbeeren und süßem Kartoffelpüree

pro Person € 10,50



Grillbuffet

Vorspeisen und Salate

Roulade vom Büffelmozzarella mit Walnusspesto
Zucchinirollchen mit Frischkäse
Marinierter Fenchel mit Vanille
Avocados mit Vinaigrette
Orangensalat mit marinierten Fruchtpaprika

Salatbar mit:

Kräutersalat, Römersalat, Feldsalat, Rucola
Weiße Bohnen und eingelegte Peperoni, mariniertes Ziegenkäse mit Aprikosen
Eingelegter Manchego mit Knoblauch und Limetten, Blumenkohl in Safranfond

Caesar Dressing, Spargel-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Champignon-Vinaigrette
Landbrot mit Fenchel, Tomaten, Koriander und Kümmel

Rosmarinbaguette, Tomatenbaguette
Knoblauch-Majoran-Butter

Hauptgang vom Grill

Lammkotelette mit Knoblauchsauce und Cafe de Paris-Butter
Entrecote mit BBQ Sauce und Rauchsalz
Alaska-Lachsfilet mit groben Pfeffer und Zitrone
Maispouardenbrust mit Feigen-Soja-Honigkruste
Geräucherter Tofu mit Champignons

La Ratte-Kartoffeln mit Petersilienbutter
Risotto nach Saison, Pfifferlinge, Spargel
Grüne Bohnen mit Speck
Broccoli mit gerösteter Semmel
Gemüselasagne mit Auberginen und Taleggio

Dessert

Philadelphia Cheese Cake mit warmen Blaubeeren
Schwarzwälder Kirschkuchen mit Cranberrygelee und Muffin-Bisquit
Frisches Obst mit einer Auswahl an Sorbets
Mousse von Zitrone und Mandarine

pro Person € 45,00







„Shawarma“

Shawarmagrill mit Humus, Tahina, gegrillten Auberginen und Zucchini
ab 50 Personen € 6,50 pro Person

Mietpreis Grill € 200,00

„Pastastation“

Herstellung von verschiedenen Pastasorten wie Spaghetti, Gnocchi, Tagliatelle
direkt vor und mit dem Gast mit einer Auswahl an verschiedenen Saucen & Pesti,
welche im Parmesanlaib geschwenkt werden.

ab 50 Personen € 8,50 pro Person

Weitere Live Act´s

Zusätzlich zu unseren Buffets bieten wir folgende Live Act´s an:

„BBQ-Smoker“

Virginiaschinken mit Honigglasur aus dem Smoker, Sweetkorn

ab 50 Personen € 8,50 pro Person

Mietpreis Smoker € 600,00



„Die Ente“

Pekingente Live, mit Mandarinenpfannkuchen, Hosinsauce und Frühlingzwiebeln

ab 50 Personen € 9,50 pro Person

Mietpreis € 500,00

„Das Schwein“

Bio-Spanferkel gefüllt mit Backpflaumen und Kräuterfarce, Honigglasur

ab 50 Personen € 8,50 pro Person

„Der Alaska Lachs“

Ein ganzer roter Königslachs von der Südküste Alaskas, gefüllt mit einer Eismeergarnelen-Lachs-Farce, in Blätterteig gebacken, mit Senf-Dill-Sauce, Orangensauce, Meerrettichsahne und Gemüsecocktail serviert.

ab 50 Personen € 8,50 pro Person



Unsere Weinempfehlung

Weissweine

Riesling QbA trocken 0,75 l € 12,50
Kloster Limburg
Pfalz, Deutschland

Sauvignon Blanc 0,75 l € 15,00
Casa de Campo
Curico Valley, Chile

Müller Thurgau 0,75 l € 24,00
Landesweingut Kloster Pforta
Saale Unstrut, Deutschland

Gavi DOCG trocken 0,75 l € 27,00
Enrico Serafino
Piemont, Italien

Rotweine

Cabernet & Carmenere 0,75 l € 15,00
Casa de Campo
Curico Valley, Chile

Dornfelder QbA trocken 0,75 l € 21,00
Kloster Limburg
Pfalz, Deutschland

Cabernet Sauvignon - Valley Oaks 0,75 l € 24,00
Fetzer Vineyards
California, USA

Rosso di Montalcino 0,75 l € 30,00
Terre de Priori
Cantina di Montalcino
Toskana, Italien

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection / Vio	0,75 l	€ 3,00
Orangensaft	1,00 l	€ 4,00
Apfelsaft	1,00 l	€ 4,00
Mangosaft	1,00 l	€ 4,00
Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	€ 3,00

Tagungsgetränke

(Wasser, Säfte, Softdrinks)	0,20 l	€ 1,50
-----------------------------	--------	--------

Heißgetränke

Café Creme	Tasse	€ 1,60
Cappuccino	Tasse	€ 1,60
Espresso	Tasse	€ 1,60
Milchkaffee	Tasse	€ 1,80
Latte Macchiato	Glas	€ 1,80
Tee	Glas	€ 1,60

Sekt & Schaumweine

Prosecco Ca Soligo	0,75 l	€ 18,50
--------------------	--------	---------

Bier

Berliner Kindl	0,33 l	€ 2,50
Berliner Weiße	0,33 l	€ 2,50

Cocktail

Persico Cocktail	0,2 l	€ 4,00
Prosecco, Orangensaft, Persico Likör		



Digestif

Ziegler Obstbrand	4cl	€ 6.50
Ziegler Waldhimbeergeist	4cl	€ 8.00
Ziegler Aprikosenbrand	4cl	€ 8.00
Grappa Nonino il Tocai	4cl	€ 6.50
Rémy Martin XO Excellence	4cl	€ 8.00
Balblair 16 year Scotch Malt Whisky	4cl	€ 8.00
Unicum Kräuterlikör	4cl	€ 6.50

Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.





Getränkepauschale zum Empfang

Kalkuliert 1 Stunde

Apollinaris Selection / Vio

Orangensaft

Prosecco Ca Soligo

Berliner Kindl

Berliner Weiße mit Himbeere oder Waldmeister

pro Person € 4,00

Getränkepauschale zum Abendessen

Kalkuliert 3 Stunden

Apollinaris Selection / Vio

Orangensaft

Apfelsaft

Coca-Cola / light

Kaffee & Tee

Berliner Kindl

Sauvignon Blanc

Casa de Campo, Curico Valley, Chile

Cabernet & Carmenere

Casa de Campo, Curico Valley, Chile

pro Person € 10,50

Unsere Philosophie

„Enthusiasmus für das Kochen und die Freude am Besonderen sind für mich Herausforderung und Motivation zugleich, immer wieder neue kulinarische Kreationen zu schaffen. Dabei zählt nicht nur allein der gute Geschmack, sondern auch die Herkunft, die Verarbeitung der verwendeten Produkte und welchen Einfluss sie auf unsere Umwelt haben“

Roman Albrecht, Küchenchef

Unser Ziel

Wir setzen Ihren Event perfekt in Szene! Wir legen großen Wert auf die Gestaltung des Buffetdesigns sowie der Eventflächen. Ob subtile Lichtelemente, eine unerwartete Optik, ausgefallenes Geschirr, Modernes kombiniert mit barockem Mobiliar, bunt oder schlicht, Zeitgeist oder Nostalgie - wir geben Ihnen Impulse und setzen Ihre Wünsche um!



Unser Locationportfolio

Wir bieten vom das typischen Berliner Ballhaus (Queens45, Ballhaus Pankow) über die alte Industriehalle (Loewe Saal, E-Werk), dem bekannten Berlin Museum (Story of Berlin), einem preußischem Schloss (Orangerie) und einer angesagten Automobilfläche (Classic Remise) bis hin zu außergewöhnlichen Locations (Berliner Freiheit, Piú etc.) eine hochwertige Auswahl. Fragen Sie uns und wir finden die optimale Location für Ihre Veranstaltung!



Unser Personal

Charmante und engagierte Servicemitarbeiter stehen für Ihr Catering bereit. Unser Team besteht aus geschulten Fachkräften der gehobenen Gastronomie mit langjähriger Erfahrung in der 4-5 Sterne Hotellerie. Unsere Küchencrew mit kreativen Köpfen und einem reichen Erfahrungsschatz in der gehobenen Speisenzubereitung sorgt für den kulinarischen Rahmen Ihrer Veranstaltung. Unsere Catering Logistik-Crew organisiert vor, nach und während der Veranstaltung den Auf- und Abbau, sowie den kompletten Nachschubservice um das „Veranstaltungs-Zahnradwerk“ konstant am Laufen zu halten.

Wir verwenden ausschließlich Fisch und Meeresfrüchte aus Nachhaltiger Fischerei.



Alle genannten Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der zur Zeit geltenden Mehrwertsteuer von 19%. Personalkosten sowie Anlieferung, Pauschale für Geschirr, Besteck und Gläser und sonstige Kosten je nach Umfang der Veranstaltung werden individuell kalkuliert.



Nürnberger Str. 65 | 10787 Berlin

Tel: + 49 (0) 30 21 007 860

Fax: + 49 (0) 30 21 007 820

www.first-catering.de

info@first-catering.de



A photograph of a dining table set for a meal. The table is covered with a white tablecloth. In the foreground, there is a white plate with a small appetizer, possibly a dumpling or a small roll. Next to the plate are silverware, including a fork, knife, and spoon. Several clear glassware items, including a wine glass and a water glass, are also visible. The background shows a dark wooden chair with a lattice backrest, suggesting an outdoor or semi-outdoor dining setting. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

first
Catering