



PRIME
CATERING

**PRIME
CATERING**

	<i>Seite</i>
<i>Prime Basic</i>	6
<i>Prime Classic</i>	8
<i>Prime Exclusive</i>	10
<i>Conference Module</i>	12
<i>Communication Lunch</i>	16
<i>Kontakt</i>	18



Conference by Prime

Für Ihre Veranstaltung im Tagungsbereich haben wir Ihnen ein ganz eigenes Konzept entwickelt, das nicht nur die Versorgung sondern auch die Umsorgung Ihrer Gäste beinhaltet. Sie können sich voll auf die Themen Ihrer Konferenz konzentrieren während wir uns um Ihr Wohl und das Ihrer Gäste kümmern.

Benötigen Sie für Ihre Veranstaltung noch ein begleitendes Rahmenprogramm, möchten Sie ein „Communication-Lunch“ anbieten oder suchen Sie noch die passende Location? Für eine individuelle Angebotsgestaltung stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Ob Kaffee am Vormittag, ein leichtes Lunch zum Mittag oder ein vitalisierender Nachmittagssnack. Basierend auf langjähriger Erfahrung haben wir Ihnen Bewirtungs- Arrangements zusammengestellt, das Sie einzeln oder als „Rund-um-Sorglos“- Paket buchen können.

Ein abgestimmtes Equipment- und Servicekonzept rundet unsere Arrangements ab.

Unsere Arrangements gelten ab 50 Personen und beinhalten Personal, Transport, Equipment und das aufgeführte Cateringangebot.

Wenn Sie eine geringere Teilnehmerzahl bewirten möchten, erstellen wir Ihnen gerne ein gesondertes Angebot.

Prime Basic

Am Vormittag servieren wir eine Kaffeepause mit frisch gebrühtem Filterkaffee, verschiedenen Teevariationen, Wasser, leckeren Säften und süßem Gebäck.

Zum Mittag bieten wir ein leichtes Lunch mit frisch gebrühtem Filterkaffee, verschiedenen Teevariationen und Wasser sowie Säften.

Am Nachmittag verabschieden wir Sie mit frisch gebrühtem Filterkaffee, verschiedenen Teevariationen und erfrischendem Wasser, leckeren Säften und Mini- Kuchenstücken.

Die Getränkeversorgung im Raum ist modular hinzubuchbar.

Prime Basic- Arrangement: 52,50 €

Prime Basic- Lunch einzeln: 28,00 €

(inkl. o.g. Catering, Transport, Personal und Equipment)

Die angegebenen Preise sind Nettopreise pro Person und gelten ab 50 Personen. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl erstellen wir gerne ein individuelles Angebot.

Lunchvariation I

*Kleine Bouletten auf Kartoffelsalat
Pikanter Schafskäsesalat mit
Tomaten und Lauch*

*Würfel vom Kalbsfleisch mit
eingelegtem italienischen Gemüse
gekocht dazu Penne Rigate*

*Kleine Kartoffeln in der Schale
gebraten mit Schnittlauch-Sauerrahm*

*Orangencreme
Melonencocktail*

Lunchvariation II

*Waldorfsalat mit Scheiben vom Kassler
Salat von der Putenbrust in Curry
mit grünem Pfeffer*

*Gebratene Hähnchenbrust
auf Tomaten-Maisragout
mit Cous Cous*

Spinatlasagne

*Panna Cotta
Salat von Ananas und Minze*

Prime Classic

Zum Begrüßungskaffee servieren wir frisch gebrühtem Filterkaffee, Teevariationen und Wasser.

Am Vormittag gibt es frisch gebrühtem Filterkaffee, Teevariationen und Wasser sowie leckere Säfte, Obst und süßes Gebäck.

Zum Mittag bieten wir ein leichtes Lunch mit frisch gebrühtem Filterkaffee, Teevariationen, verschiedenen Säften und Wasser.

Am Nachmittag reichen wir frisch gebrühtem Filterkaffee, Teevariationen, Wasser und Säfte sowie Mini- Kuchenstücken und pikantes Gebäck oder Obstsalat.

Im Raum stellen wir große Flaschen Wasser bereit. Sie können eine weitere Versorgung im Raum modular hinzubuchen.

Prime Classic- Arrangement: 66,50 €

Prime Classic- Lunch einzeln: 33,50 €

(inkl. o.g. Catering, Transport, Personal und Equipment)

Die angegebenen Preise sind Nettopreise pro Person und gelten ab 50 Personen. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl erstellen wir gerne ein individuelles Angebot.

Lunchvariation I

Knackiger Fenchelsalat mit Bresaola und Eierbändchen
Indischer Möhrensalat mit Lammhack und Garam Masala
Bohnen mit Krabbenfleisch und Chili
Obstsalat mit gebratenem Halloumi und Ölrauke

Zucchini Carbonara
Knuspriges Schweinefleisch mit scharf-saurer Sauce und Eiernudeln
Rotbarschfilet mit Zitronenthymian gebraten auf Radieschengemüse

Risotto mit gebratenen Kräuterpilzen

Obstkompott mit Orangen-Honig-Joghurt und Blätterteig
Milchreis mit Erdbeerkonfitüre

Lunchvariation II

In Zitronenöl eingelegtes Lachsfilet mit einer Sauce von Sauerrahm und Holunderbeeren
Gebratener Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce
Salat von Penne Rigatte mit getrockneten Tomaten und gebratener Kabanossi
Rote Blattsalate in einem Dressing von Walnüssen und Erdbeeren

Schweinsfiletgeschnetzeltes in Tomaten-Oliven-Kapernragout mit Kartoffel-Sesampüree
Auf Aromaten gegartes Victoria-barschfilet angerichtet auf einem Ragout von rosa Linsen mit Perlgraupen in Creme Fraiche

Auflauf von Romanesco und Karotten mit Peccorino überbacken
Salat von Ananas, Pistazie, Mango und Granatapfel
Tiramisu mit Himbeeren

Prime Exklusiv

Zur Begrüßung reichen wir Kaffeespezialitäten, Teevariationen aus dem Samowar, Säfte und Wasser.

Am Vormittag verwöhnen wir Ihre Gäste mit heißen Getränkesspezialitäten, Wasser und verschiedenen Säften sowie Teegebäck und kleine Croissants.

Zum Mittag bieten wir ein leichtes Lunch mit frischem Kaffee, Teevariationen, verschiedenen Säften und Wasser.

Am Nachmittag servieren wir heiße Getränkesspezialitäten, Wasser und Smoothies sowie Petit Fours und kleine belegten Brötchen.

Im Raum stellen wir große Flaschen Wasser und Saft bereit. Sie können eine weitere Versorgung im Raum modular hinzubuchen.

Prime Exklusiv- Arrangement: 87,50 €

Prime Exklusiv- Lunch einzeln: 42,00 €

(inkl. o.g. Catering, Transport, Personal und Equipment)

Die angegebenen Preise sind Nettopreise pro Person und gelten ab 50 Personen. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl erstellen wir gerne ein individuelles Angebot.

Lunchvariation I

Vitello Basilicata
Scheiben vom Parmaschinken
mit Ogenmelonenspalten
Mozzarella mit altem Aceto balsamico
und Eiertomaten
Mariniertes Gemüse mit Bohnen,
Artischocken, Oliven,
kleinen Zwiebeln und Pilzen
Insalata di Frutti di mare
Panzanella

Pasta aglio, olio e peperoncino
mit frisch geriebenem Parmesan
Vermicelli alle Vongole
Risotto alla Milanese
Lambraten al forno con Patate e Pomodori
Finocchi al forno
Italienische Käsespezialitäten

Zuppa Inglese
Monte Bianco
Panna Cotta mit Erdbeeren
Panforte



Lunchvariation II

Büsumer Krabbensalat
mit frischen Champignons und Spargel
Nürnberger Gwärrch (Wurstsalat)
Ochsenmaul und Presssack (Kochwurst),
sauer eingelegt Rindfleisch mit
Frankfurter Grüne Sauce
Salat von Teltower Rübchen und
weißen Bohnen
Badener Ritscherle
Feldsalat mit Speckdressing
Münchner Weißwurst mit süßem Senf
und Brezeln

Bremer Hühnchenragout mit
Krebsschwänzen und Reis
Westfälischer Pfefferpotthast

Holsteiner Dorsch in Senfsauce mit Kartoffeln
Schwäbische Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Ostfriesische Teecreme
Sächsische Quarkgevattern
Quark mit Kaffee und Vanille
Schlesische Mohnkliebla



Conference Break Prime Basic Arrangement

	Inhalte	Preis n. p. P.
Kaffeepause „Basic“	Filterkaffee, Tee, Wasser	8,50 €
Kaffeepause „Basic Plus“	Tassen Filterkaffee, Tee, Wasser und Saft sowie Teegebäck	9,95 €
Lunch Variante I+ II	siehe Seite 6-7	28,00 €
Arrangement Prime Basic	siehe Seite 6	52,50 €

Conference Break Prime Classic Arrangement

	Inhalte	Preis n. p. P.
Kaffeepause „Classic“	Tassen Filterkaffee, Tee, Wasser und Saft sowie Teegebäck und Obstspieße	11,00 €
Kaffeepause „Classic Snack“	Tassen Filterkaffee, Tee, Wasser und Saft sowie Mini-Gebäck süß und herzhaft 3 Teile pro Person	13,00 €
Kaffeepause „Classic vital“	Tassen Filterkaffee, Tee, Wasser und Saft sowie saisonaler Obstkuchen, Obstsalat im Glas mit Ahornsirup	13,00 €
Lunch Variante I+II	siehe Seite 8-9	33,50 €
Arrangement Prime Classic	siehe Seite 8	66,50 €

Conference Break Prime Exclusive Arrangement

	Inhalte	Preis n. p. P.
Kaffeepause "Prime Basic"	Kaffeespezialitäten, Tee, Wasser, Saft, Coca Cola und Coca Cola light	15,00 €
Kaffeepause „Prime vital“	Kaffeespezialitäten, Tee, Wasser, Saft, Coca Cola und Coca Cola light sowie Müsli, Croissants und Joghurt	20,00 €
Kaffeepause „Prime Plus“	Kaffeespezialitäten, Tee, Wasser, Saft, Smoothies, Petit Fours und kleine belegte Brötchen	20,00 €
Lunch Variante I+II	siehe Seite 10-11	42,00 €
Arrangement Prime Exclusive	siehe Seite 10	87,50 €



Seperat buchbar Conference Module

Konferenzgetränke	Inhalte	Preis n. p. P.
Konferenzgetränke „Basic“	Filterkaffee und Tee in Thermoskannen sowie Wasser in Konferenzkühlern	9,95 €
Konferenzgetränke „Classic“	Filterkaffee und Tee in Thermoskannen sowie Wasse und Saft in Konferenzkühlern	10,95 €
Konferenzgetränke „Prime“	Kaffee und Tee, Wasser, Saft, Coca-Cola und Coca-Cola light in Konferenzkühlern	13,95 €

Konferenzsnack	Inhalte	Preis n. p. P.
Konferenzsnack „Basic“	Gemischtes Teegebäck auf kleinen Platten angerichtet	3,50 €
Konferenzsnack „Classic“	Mini-Croissants und Pumpernickeltaler mit Bresso auf kleinen Platten angerichtet	5,50 €
Konferenzsnack „Prime“	Verschiedene Canapées auf hellem und dunklem Baguette, mit Trauben dekoriert dazu Petit Fours auf kleinen Platten angerichtet	9,50 €



Communication Lunch

Bei unserem Communication Lunch, bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus unseren Drei-Gang Business Buffets zu wählen und zu kombinieren.

Sie können bei uns nicht nur die verschiedenen Pausen nach Ihren Wünschen zusammenstellen, sondern auch für Ihre Gäste eine individuelle und vollwertige Mittagspause kreieren.

Bei unserem Communication Lunch, bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus verschiedenen Komponenten zu wählen und Ihre Liebesspeisen zu kombinieren.

Wenn Sie Hilfe bei der Zusammenstellung benötigen oder ein individuelles Angebot wünschen, wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere kompetenten Projektleiter - Sie stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Die angegebenen Preise sind Nettopreise und gelten ab 50 Personen in Kombination von einem Conference Modul und einem Drei-Gang-Business Lunch.

Vorspeisen

Suppe

Alt-Berliner Kartoffelsuppe mit Schnittlauch
5,00 EUR pro Person

Tomaten-Orangensuppe mit gebackenem Basilikum
5,50 EUR pro Person

Karottencremesuppe mit Ingwer und grünem Pfeffer
5,50 EUR pro Person

Salat

Kartoffelsalat mit Mini-Bouletten am Spießchen
4,50 EUR pro Person

Salat von Kirschtomaten, Mozzarellabällchen und Basilikumpesto
5,50 EUR pro Person

Ruccolasalat mit getrockneter Tomate und gehobeltem Manchego in Balsamessig-Dressing
8,50 EUR pro Person

Hauptspeise

Gebatene Hühnerbrust auf Tomaten-Auberginengemüse und Bulgur
14,50 EUR pro Person

Medaillons von der Pute mit grüner Pfeffersauce, Zucchini und Kartoffelwürfeln
15,50 EUR pro Person

Flisch

Hausgebeiztes Lachsfilet mit grober Dill-Senfauce und Eiskrautsalat
14,50 EUR pro Person

Filet vom Rotbarsch auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln
15,50 EUR pro Person

Vegetarisch

Wurzelgemüse- Pfanne mit Tomatennudeln und leichter Salbeisauce
14,50 EUR pro Person

Gefüllte Zucchini auf rotem Paprikaragout mit wildem Reis
15,50 EUR pro Person

Dessert

Saisonaler gemischter Blechkuchen
4,50 EUR pro Person
Milchreis mit Fruchtmarmelade der Saison
5,00 EUR pro Person

Gartenfrischer Obstsalat mit Minze
5,50 EUR pro Person

Dunkles Mousse au Chocolat mit Vanilleschaum
6,00 EUR pro Person

Weißes Mousse au Chocolate mit Fruchtagout
6,50 EUR pro Person

Himbeermousse im Schokoladengitter mit frischem Obst
8,50 EUR pro Person



Prime Catering

Das Kerngeschäft von Prime Catering liegt auf dem Berliner Veranstaltungsmarkt.

Prime Catering übernimmt die Betreuung von verschiedenen Events wie exklusiven Eröffnungen, motivierenden Mitarbeiter-Feiern oder glanzvollen Galaabenden. Tagungen oder Kongresse in externen Locations, Veranstaltungen auf dem offenen Feld oder Produkt-Präsentationen in beeindruckenden Industrie-Gebäuden gehören ebenfalls zu den Leistungen von Prime Catering.

Als besonderes High Light vermarkten wir exklusiv die „Berlin's Best“.

Profitieren Sie von einer lösungsorientierten Denkweise, von kreativen Köpfen und einem motivierten Team. Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event gestalten!



*Lassen Sie sich
von uns nicht nur
überraschen
sondern auch
überzeugen!*

info@prime-catering-events.de

www.primcatering-events.de



Prime Catering

*Prime Catering - die exklusive Marke der
Capital Catering GmbH
Messedamm 22 • 14055 Berlin*

*Geschäftsführer: Jens H. Kreuzer
Handelsregister: Amtsgericht Charlottenburg HRB 11322
Ein Unternehmen der Messe Berlin*