

GREEN GLASSES – BEWUSST GUT ESSEN

MUSTERANGEBOT FÜR EIN CATERING

EVENT CATERING



WIR KOCHEN REGIONAL, SAISONAL UND MIT VIEL LIEBE

Welcome Häppchen

Zum Empfang reichen wir bereits kleine feine Häppchen zur Einstimmung auf den gemeinsamen Abend.
Wir servieren 2-3 Stück pro Person.

Cous Cous Pralinen

mit Mandeln, karamellisiertem Granny Smith Apfel und Chili Flocken

Geräucherte Auberginencreme

mit Ziegenfrischkäse

Berliner Boulette

halb Schwein- halb Kalb mit confierter Zwiebel

Tatar vom Weiderinderfilet

mit Meerrettichcreme im Waffelhörnchen

Lachstatar mit schwarzem Sesam

und Kräutercreme im Waffelhörnchen

Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof Zollbrücke

mit karamellisierten Pinienkernen und Schnittlauch im Mini-Hörnchen

Tatar von der Räucherforelle

mit Kräutercreme im Mini-Hörnchen

Tete de Moin

Mönchskopfkäse im Minihörnchen mit Schnittlauchcreme

ab 6,00 € pro Person



Getränkepauschale (wird flexibel zu Ihrer Veranstaltung angepasst)

- Crémant de Loire (zum Empfang)
- Königs Pilsener
- Korrespondierende Rot- und Weißweine
- Orangensaft & Apfelsaft
- Regionales Wasser still/medium
- Regionale Kaffee Bio Fair Trade & verschiedene Teesorten
- Cola, Fanta, verschiedene Bionaden, Kaffee/Tee Bio Fair Trade
- Naturtrübe Apfel-Birnen-Schorle-mit frischer Bergpfefferminze
- Pürierter Apfel mit Minze-Apfelschorle mit frischen Äpfeln, Minze und Zitronenmelisse

ab 2,50 € pro Person/Std.

Beispiele Weinauswahl

Weiß:

- 2014 Elbling Potio, halbtrocken, veganer Bio-Wein, Mosel, Weingut Karl Sonntag
- 2014 Rivaner Nitteler Rochusfels, halbtrocken, veganer Bio-Wein Mosel, Weingut Karl Sonntag
- 2014 Glimmerschliefer Riesling, feinherb, Rheinland-Pfalz, Weingut Loersch
- 2014 Alba Romana Elbling QbA 2014, Weingut Fürst
- 2015 Weißburgunder, trocken, Bio-Wein, Rheinland-Pfalz, Weingut Kühling

Rot:

- 2013 Spätburgunder, feinherb, Weingut Silber Nagel, Pfalz
- 2013 Grauer Burgunder, Löss, Kabinett, Rheinhessen, Weingut Münzenberger
- 2014 Spätburgunder Kalkstein, trocken, Rheinhessen, Weingut Münzenberger
- 2014 Dornfelder, trocken, Hessen, Weingut Spiess
- 2013 Amareno Cuvee, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa & Merlot, Rheinhessen, Weingut Münzenberger



Beispiele Cocktails und Longdrinks – Preis auf Anfrage

Pure and Green

Limette, Rohrzucker, Basilikumpüree, Apfel, Wodka

Moskow Mule

Wodka, Limette, Gurke und Minze

Green Basil Smash

Gin Basilikum Püree, Zitrone Crushed Ice

Weinschorle 2.0

Rose, Weißwein, Holundertonic, Minze und Erdbeere

Gin Tonic, Wodka Tonic, Sekt- und Champagnercocktails uvm.



green glasses flying Fingerfood Beispiel Variante 1

Parmaschinken

mit Gewürzfeigen auf knusprigem Ciabatta

Cous Cous Wildkräutersalat im Glas

mit glasiertem Gemüse, Tahina und Koriander

Lachs & Melone

mediterran gebeizter Lachs mit Melonenkugeln und Chili Flocken am Spieß

Berliner Bio Boulette am Spieß

mit mini Röstzwiebel und confierter Senfkartoffel

Asiatisch mariniertes Kräuterhuhn

am Spieß mit Zitronengras, Limetten und Tomaten

Kleines Carpaccio vom Weiderinderfilet

mit gehobeltem Parmesan, Steinpilz Salz und frischem Schnittlauch

Tete de Moin

Mönchskopfkäse auf Tomatenbrotchip mit Schnittlauch

Mini Himbeertarte

knusprige Mürbeteigecken mit frischen Himbeeren und Mandelsplittern

Eingelegte Ananas

am Spieß mit Zitronengrasöl und Chili mariniert

ab 10,00 € für 5 Teile/Person

ab 15,00 € für 8 Teile/Person



green glasses Fingerfood Beispiel Variante 2

Mini Flammkuchen

kleine knusprige Flammkuchen, klassisch und mit Champignons

Asiatischer Gemüsesalat am Spieß

auf Curry Polentaplätzchen

Lachstatar mit schwarzem Sesam

und Kräutercreme

Serranoschinken

mit Gewürzfeigen auf knusprigem Ciabatta

Rinderfilet mit 21 Gewürzen

mariniert und bei niedriger Temperatur gegart mit Pak Choi und Pflaumen

Saltimboca am Spieß

Kalbsrücken am Spieß mit Salbei, Fenchel und Paprika-Polenta

Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof Zollbrücke

mit karamellisierten Pinienkernen, Rosmarin, Honig und Schnittlauch

Eis Macarons

bunte Macarons mit cremigem Eis und Sorbets gefüllt

Mini Himbeertarte

knusprige Mürbeteigecken mit frischen Himbeeren und Mandelsplittern

ab 15,00 € für 5 Teile/Person

ab 20,00 € für 8 Teile/Person



green glasses Flying-Bufferet Beispiel Variante 3 (premium)

Parmaschinken

mit Gewürzfeigen auf knusprigem Ciabatta

Lachs/Tomate/Olive

geräuchertes Lachstatar mit schwarzem und weißem Sesam,
Tomaten Koriander Salat und Olivencrostini

Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof Zollbrücke

mit karamellisierten Pinienkernen, Rosmarin, Honig und Schnittlauch

Ofenkürbis & Paprika

Ofenkürbistampf mit Zwiebellauch, gegrillter und geräucherter Paprika
und gehobelten Bergkäsespänen

Brandenburger Entrecote mit 21 Gewürzen

mariniert und bei niedriger Temperatur gegart mit Pak Choi und Pflaumen

Rosa Entenbrust mit Portweinjus

und Kartoffelerbsencreme

Sanft gegarter Kalbsrücken

mit Kartoffel-Gurken Stampf, Röstzwiebeln und Senfschaum

Eingelegte Ananas

am Spieß mit Zitronengrasöl und Chili mariniert

Creme Catalan mit Kokos

mit Karamellsauce und frischer Minze

ab 19,00 € für 5 Teile/Person

ab 24,00 € für 8 Teile/Person



green glasses Flying-Buffer Variante 4 (vegetarisch)

Avocado/Wildkräuter/Tomate

mediterran marinierte Avocado, Cherrystrauchtomaten und Wildkräuter im Crêpemantel

Mini Wraps

mit gegrilltem Gemüse, Pesto, Pinienkernen und Kräutersalat

Sellerie und Gorgonzola

Selleriesalat mit Gorgonzolacreme, Olive und Kräuterbrotchip

Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof Zollbrücke

mit karamellisierten Pinienkernen und Schnittlauch im Mini-Hörnchen

Mini Sandwich/Mozzarella

getrocknete Tomaten, Rucola, Tomatenpesto und Basilikum

Cous Cous Wildkräutersalat

mit glasiertem Gemüse, Wildkräutern, Tahina und Koriander

Tete de Moin

Mönchskopfkäse im Minihörnchen mit Schnittlauchcreme

Apfel-Tiramisu im Glas

mit cremigem Mascarpone und Amaretto

Weißer Schokoladencreme

mit Knusperkrokant im Mini-Hörnchen

ab 10,00 € für 5 Teile/Person

ab 15,00 € für 8 Teile/Person



green glasses Suppen Flying oder Buffet

Gern wählen Sie eine köstliche Suppe für 3,50 € pro Person dazu

Rote Bete- Apfel Suppe

mit Rote Bete, Zwiebellauch und Apfel

Kürbis-Kokos Suppe

mit Kürbis, Ingwer, Kokosmilch und Purple Curry

Blumenkohl Curry Suppe

mit Blumenkohl, Orange, Curry, Kokos und Basilikum

Paprika-Schaum-Suppe

mit Basilikum, Oliven und Kirschtomaten

Karotten-Ingwercremesuppe

Mit Zitronengras und Purple Curry

Kartoffel-Parmesan-Schaum-Suppe

mit Olivenconfit

Kartoffelkürbisschaumsuppe

mit Kürbiskernen und Kernöl

Apfel-Selleriecremesuppe

mit Walnüssen und Petersiliencreme



PERSONAL

Der Erfolg einer Veranstaltung hängt zum großen Teil vom Einsatz des Servicepersonals ab. Die Zufriedenheit des einzelnen Gastes entscheidet häufig über den Gesamteindruck der Veranstaltung. Wir verfügen über ein geschultes, charmantes und zuverlässiges Serviceteam, welches wir Ihnen gerne für ihre Gäste zur Verfügung stellen.

PERSONALBEKLEIDUNG

Selbstverständlich für uns: Ein einheitlicher und sauberer Auftritt unserer Mitarbeiter.

Wir tragen eine schwarze Krawatte, weißes Hemd/Bluse und eine hübsche silbergraue Bistroschürze mit gesticktem Logo.

Sie können sich darauf verlassen, dass wir bei der Veranstaltungsabwicklung den Personaleinsatz so effektiv wie möglich gestalten.

Die Mitarbeiter werden je nach Veranstaltungsverlauf und unter Berücksichtigung variabler Einsatzzeiten eingeteilt. Die Beginn- & Endzeiten ergeben sich nach Arbeitsaufwand und Dauer der Veranstaltung.

PREISANGABEN (für eine Stunde)

Servicemitarbeiter pro Stunde 20,00€

Oberkellner pro Stunde 28,00€

Koch pro Stunde 25,00€

Küchenchef pro Stunde 35,00€

Logistiker für Auf- und Abbau pro Stunde 25,00 €

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch Garderobieren, Hostessen



Geschirr, Besteck und Gläser

In der Regel berechnen wir jeweils eine Pauschale ab 2,50 €/Person für Geschirr/Besteck und die Gläserausstattung.



MENÜGABEL, 21CM
 MENÜMESSER, 23 CM
 MENÜLÖFFEL, 20 CM



MENÜTELLER, 25CM
 KAFFEETASSE, 17 CL
 GOURMETTELLER TIEF, 24 CM



SEKTFLÖTE, 24CL, H= 23CM
 WEINGLAS KLEIN, 44 CL, H = 22 CM
 LONGDRINKGLAS, 30 CL, H = 16 CM
 PILSTULPE, 25 CL, H = 17 CM

Mobiliar



BARELEMENTE, ab 100,00 €

BARHOCKER WEISS, ab 12,00 €

39 X 69 - 84 CM (B×T×H)

BARHOCKER SCHWARZ, ab 14,00 €

40 X 37 X 100 CM (B×T×H)



STEHTISCH (MIT HUSSE), 25,00 €,

Ø 85 CM, H = 110 CM

BUFFETTISCH, ab 10,00 €

180 X 78 X 76 CM (B×T×H)

BANKETTSTUHL (MIT HUSSE), ab 10,00€

44 X 53 X 93 CM (B×T×H)



BRÜCKENTISCH, ab 89,00 €,

160 X 80 X 105 CM (B×T×H)

FLASCHENKÜHLSCHRANK, ab 78,00€

60X63X188 CM (B×T×H)

CHAMPAGNERBOWL, Ø 38 CM

Outdoor Mobiliar



HEIZPILZ, ab 89,00 €,
160 X 80 X 105 CM (B×T×H)
SONNENSCHIRM, ab 68,00 €
Ø 350 CM
GRILLPAVILLON, ab 99,00€
300X300 CM



BIERTISCH MIT HUSSE, ab 25,00 €
220 X 70 X 78 CM
BIERBANK MIT HUSSE (optional), ab
12,00€, 220 X 25 X 48 CM (B×T×H)

Gerne gestalten wir ein individuelles Angebot passend zu Ihrer Veranstaltung. Wir würden uns sehr freuen von Ihnen zu hören und verbleiben mit den besten kulinarischen Grüßen!

Ihr green glasses Team



Telefon: 030/ 22 804 111 // Mobil: 0176 8248 5704

www.greenglasses.de

info@greenglasses.de