



die Paula
Ihr Catering

Catering

Auswahl an warmen und kalten Speisen, Fingerfood , Suppen und Desserts

Themen- Büfets

Getränke

Bereitstellung von Geschirr/ Besteck/ Personal

Verleihung von Festzelten

Kontakt

Thorsten Holfeld
Möllendorffstr. 48, 10367 Berlin
Tel.: 55 42 777
Funk: 0170 7754899
kontakt@diepaula.de



Hausgemachte Suppen & Eintöpfe

ab 2,90 €

Soljanka mit feinen Kasselerstreifen und Sauerrahm

Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst

Tomatensuppe mit Basilikum

Möhren- Ingwersuppe

Ochsenschwanzsuppe

Gulaschsuppe mit Rindfleisch

Lauch- Käsesuppe

Chilli con Carne

Linsensuppe mit Speck

Hühnerbrühe mit Einlage

Harzer Wurzelfleisch mit feiner Rinderbrust und Wurzelgemüse

je nach Saison

leichtes Spargelsüppchen

Kürbis- Mangosuppe

Pfifferlingsrahmsuppe

Bärlauchsuppe



Fingerfood & kalte Vorspeisen

Salate in Gläsern

ab 1,50€

Altberliner Kartoffelsalat mit Majoran

Apfel- Zwiebelspecksalat

Käse- Traubensalat

Krautsalat aus Weißkohl

Bulgursalat mit Petersilie und Knoblauch

Eiersalat mit Gürkchen

Rote-Beete-Salat

Klassische Krabben, Rindfleisch und Geflügelcocktails

Wildkräutersalat

Blattsalate mit Dressing

Caprese mit Pesto

Und saisonal typische Salate

z.B. Spargel-Erdbeer, Pfifferling etc.



Canapés

ab 1,70€

gebeizter Lachs mit Honigsenf sauce

Camembert, Salami, Käse

Blutwurst-Ziegenkäse

Schwarzwälder Schinken,

geräucherte Forelle mit Meerrettich

gegrillte Hähnchenbrust

Mozzarella-Tomate, Gorgonzola, Bruschetta

Oliven-Tapenade

Häckerle, Rindertatar, Hackepeter

Schmalz-Zwiebel

Kräuterquark

*... auf tourniertem Weißbrot, Baguette,
Schwarzbrot, Pumpernickel, Cracker oder Brotchip*



Allerlei in kleinen Schalen oder auf schönen Platten

- z.B. gepökelttes Schweinefilet auf Kraut*
- Hausgemachte Sülze süß/sauer*
- frisches Hackepeter*
- kleine Berliner Bouletten*
- Gefüllte Crêpe-Röllchen z.B. mit Lachs, Spinat*
- Blätterteigtaschen gefüllt*
- Räucherfischauswahl*
- Salami & Schinken*
- Roastbeef Röllchen mit Meerrettichfüllung*
- Käsevariationen*
- Hausgebeizter Lachs mit Dill und Orange*
- Matjes in leichter Hausfrauensauce*
- Würstchen im Schlafrock mit Rosmarin*
- Bratenaufschnitt z.B. Kasseler, Wildschwein*
- Rindercarpaccio mit Parmesan*
- Tranchen von der Entenbrust auf Rotkrautsalat*



Spieße

ab 1,50 €

- Saté-Spieße mit Erdnusssoße*
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum*
- Scampispieße*
- Hähnchen- Ananasspieße*
- Käse-Olivenspieße*
- gegrilltes Gemüse auf Spieß*
- Chorizo-Brotspieße*
- Obstspieße*



Warme Hauptspeisen

Rosagegartes Schweinefilet auf sautierten Champignons, Kartoffelgratin

Knuspriger Kasseler Braten mit Honigkruste auf Kraut, Salzkartoffeln

Frittierte vegetarische Bällchen auf Blattspinat, Minze-Joghurtsoße

Hähnchenbrust in Kirsch- Pfeffersoße und Polenta

Brandenburger Wirsingrouladen mit Schmand und Petersilienkartoffeln

Currywurst mit hausgemachter Currysoße

Spare Ribs „a la Paula“ mit BBQ-Soße und Folienkartoffel mit Kräuterquark

Frisch gebratenes Lachsfilet mit Zitronen- Dillbutter und Basmatireis

Kleines Berliner Eisbein mit Erbstampf und Sauerkraut

Saftiger Schweinebraten mit Kümmelsoße, Rotkraut und Semmelknödel

Saisonal typische Gerichte

*z.B. mit Spargel, Pfifferlingen, Spitzkohl, Matjes, Maronen
oder zu Weihnachten etc.*



Desserts

Sahnereis mit Orange
Berliner Luft mit Beerensoße
Götterspeise
Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenmousse
Quarkspeisen
Kaltschalen
Panna Cotta
Tiramisu
Obstpyramide
Gebäck

Und saisonal typische Desserts mit Erdbeeren, Rhabarber usw.

Hausgebackene Kuchen

Käsekuchen „Paula“ mit Grieß und Zitrone
Saftiger Kirsch-Streuselkuchen
Apfelkuchen mit Zimt
Pflaumenkuchen mit Streusel
(jeweils Bleche mit 20 Stück Kuchen)

Themenbüfets

Berliner Büfett

*Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
oder Soljanka mit Sauerrahm*

*Deftiges Wurstbrett mit Schinken, Salami und Sülze
Frisches Hackepeter in kleinen Schalen auf Eis*

Zwiebelschmalz mit Äpfel und Senfgurken

Rustikale Käseauswahl mit Tilsiter, Altenburger Ziegenkäse und Harzer

*Altberliner Kartoffelsalat
oder Frischer Gurkensalat mit Dill und Radieschen*

Brot – Brötchensortiment und Butter

*Knuspriger Kassler Braten mit Honigkruste und kräftiger Soße,
dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln*

Pikante Bouletten mit frischem Majoran und geschmolzenen Zwiebeln

Gemüse der Saison mit Schmand überbacken

Fruchtige Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Pro Person 19.50 €

Grillbüfett

Herzhafte Gulaschsuppe

Hackepeter in kleinen Schalen auf Eis

Minibratwürste am Spieß

Argentinisches Rinderhüftsteak

Mariniertes Rückensteak in Burgund und Curry-Ananas

Marinierte Chicken Wings

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Kleine Spieße von der Riesengarnele mit verschiedenen Dips

Italienisches Gemüse aus der Pfanne

Wassermelone, Obstpyramide

Pro Person 21,50 €

Bayerisches Büfett

Leberknödelsuppe

Bayerischer Kartoffelsalat

Münchener Wurstsalat

Tomate- Mozzarella- Spieße

Bayerische Sülzwurst

Laugenbrezeln

hausgebackenes Brot, Brötchensortiment

Münchener Weißwürste mit süßem Senf

Leberkäs vom Stück

Schweinegrillhaxen ausgelöst, dazu Sauerkraut und hausgemachte Semmelknödel

Bayerische Creme mit Fruchtsoße oder

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

Pro Person 21,50€

Italienisches Buffet

Rahmsuppe aus Steinpilzen mit Parmesanhobeln

Antipastisalat im Glas mit Parmaschinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Mediterraner Salat von Rucola, gerösteten Pinienkernen und Paprikastreifen

Oliven-Käsespieße

Grissini´s

Brotvariationen mit italienischem Ciabatta

*Zarte Schweinemedallions gespickt mit frischem Rosmarin
geschmortes Zucchini-Gemüse
und Kartoffeln mit Schale an Kräutern im Ofen gegart*

*Frisches Lachsfilet mit Mozzarella und Basilikum überbacken
aromatisches Tomaten-Paprika-Gemüse
und Bandnudeln*

*Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersauce*

Pro Person 27,50€

Getränke:

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser 0,7 l Flasche	2,00 €
Cola, Fanta, Sprite 1 l Flasche	3,00 €
Säfte (Apfel, Kirsch, Orange) 1 l Flasche	4,00 €
Weitere Säfte (Ananas, Maracuja, Tomate) 1 l Flasche	5,00 €

Biere:

Flaschenbiere	2,20 €
Fassbier Radeberger 10 l	35,00 €
Fassbier Marken Pils 50 l	130,00 €

Zapfanlage auf Anfrage

Weine:

Weißweine:

Riessling QbA, Rheingau, trocken 1 l	12,00 €
Bacchus QbA, Rheinhessen, lieblich 1 l	12,00 €
Chardonnay, Frankreich, trocken, 1 l	13,00 €

Rotweine:

Dornfelder, QbA, Rheinhessen trocken, 1 l	12,00 €
Merlot, QbA, Frankreich, trocken, 1 l	13,00 €

Sekt:

Luther & Wegener, trocken, 0,7 l	12,00 €
Rotkäppchen mild/ trocken 0,7 l	11,00 €
Asti Spumante lieblich 0,7 l	14,00 €

Weitere Sorten auf Anfrage, Abrechnung erfolgt nach Verbrauch

Bereitstellung von Cateringausstattung

Geschirr und Besteck pro Person	2,50 €
Gläser pro Person	2,50 €

Die Kalkulation erfolgt nicht pro Stück, sondern pro Person, damit eine Ausstattung stets ausreichend vorhanden ist.

Tischtuch	Stück	4,50 €
Servietten weiß	Stück	0,50 €

Büfett- Ausstattung (Chafing dish, Brennpaste, Skirtings, Tischwäsche) inclusive

Personal		
Servicekraft	pro Stunde	13,00 €
Koch für Büfettbetreuung	pro Stunde	15,00 €

Partyzelte ca.4x8m und 3x6m

An- und Abfahrt

Bei einem Büfett bis zu

50 Personen	120 €
100 Personen	100 €
150 Personen	75 €
200 Personen	65 €
ab 250 Personen	ohne Berechnung

Alle Preise verstehen sich ohne MwSt.