

BUTTERSTULLE CATERING



Informationen zu unserem Cateringservice:

Sehr geehrte Kunden,

wir freuen uns, Sie mit unserem Catering-Service unterstützen zu dürfen; bei Besprechungen, Treffen, Konferenzen, Empfängen, Veranstaltungen oder anderen Projekten. Doch erst einmal haben Sie „die Qual der Wahl“. Unsere Liste soll Ihnen einen Überblick möglicher Leistungen verschaffen. Wir möchten anmerken, dass unsere Liste nicht vollständig ist, Ergänzungen ergeben sich saisonal, durch neue Ideen unserer Küchencrew und natürlich in Zusammenarbeit mit Ihnen. Sie legen die Richtung fest, bei der weiteren Planung stehen wir Ihnen dann gern zur Seite.

Eine kleine Bitte vorweg, je eher Sie mit Ihren Vorhaben an uns herantreten, desto besser sind die Möglichkeiten deren Umsetzung.

Die in der Liste genannten Netto-Preise gelten nicht als vereinbart. Sie dienen lediglich Ihrer Information.
(Preisangabe in Euro, netto zzgl. der gesetzlich gültigen MwSt., Stand November 2009).

Wir verarbeiten für unsere Caterings überwiegend Produkte aus ökologischem Landbau ergänzt mit hochwertigen konventionellen Produkten um einen angemessenen Kostenfaktor zu erreichen.
Wir sind natürlich jederzeit gern bereit für Sie ein 100% ökologisches Catering zu erstellen.



BUTTERSTULLE

Inh. Jörn Persicke
Marienstraße 25 ★ 10117 Berlin
Fon 030-280 47 532 ★ Fax 030-280 98 639
E-Mail butterstulle@marienstrasse25.de
www.butterstulle.de

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

passend zu allen Anlässen

Butterstulle - Belegte Teilchen/Häppchen

Als Grundlage verwenden wir je nach Wunsch unser Bio-Vollkornbrot, Zwirbel-Weizenkrustenbrot oder Brötchen.

Die Häppchen belegen wir mit verschiedenen Spezialitäten wie Käse, Schinken, Salami, Quark- und Cremezubereitungen, Thunfischpaste etc.

Platten

Lassen Sie sich von unseren Feinkostspezialitäten überraschen.

Antipastiplatte

Die leckeren kleinen Vorspeisen wie gegrillte Aubergine, gefüllte Paprikaspitzen, Weinblätter, getrocknete Tomaten, Pilze, Oliven, Artischockenherzen etc. - gemischt angerichtet auf einer Platte oder auch einzeln als Fingerfood.

Käseplatte

wählen Sie von unseren Bio-Käsespezialitäten, angerichtet als Käsehäppchen oder als Aufschnitt

Salami-Schinken Platte

In unserem Sortiment finden Sie Spanische und Italienische Spezialitäten, wie Serrano Schinken, Chorizo, Parma Schinken, Mailänder Salami und vieles mehr.

Ofengemüse-Platte

im Ofen gebackenes Gemüse, wie Paprika, Zucchini, Blumenkohl oder Möhren etc. mit Kräutern und Öl verfeinert.

-Gemüseauswahl saisonal abhängig!-

Räucherfischplatte

mit Aal, Forelle, Schillerlocken, Heilbutt usw.

Gemüse im Teigmantel

Brokkoli, Blumenkohl, Artischocken & Co. in knuspriger Panade

Italienische Spezialität von der Butterstulle

Mozzarellarolle

unsere delikate „Rollpastete“ mit Mozzarella, Kochschinken, Rucola und Tomaten, ca. 20 Portionen

„Die Butterstulle treibt's auf die Spitze!“

Eine bunte Mischung aufgespießter Produkte auf einer Platte.

Kirschtomate-MiniMozzarella, Chorizo-Paprika, Kirschtomate-Hackbällchen, Käse-Olive, Zucchini-Möhre, Kürbis-Saltimbocca, Putenbrust-Paprika, Tofu-Champignon, Zucchini-Putenschnecke, und vieles mehr...

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Suppen

vegetarisch oder mit Fleisch, Brühe oder Creme, traditionell oder experimentell...aber immer frisch zubereitet!
z.Bp. Provencalische Gemüsesuppe oder Lammcurry etc.
Die Lieferung erfolgt im Warmhaltetopf.

Fingerfood

Die kleinen Speisen von der Hand in den Mund.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass folgende Fingerfood erst bei einer Abnahme von 20 Stück per Sorte produziert werden können!

die italienische Spezialität á la Butterstulle

hausgemachte Bruschetta von frisch gebackenem Olivenbrot
klassisch mit Tomate und Zwiebel
oder mit diversen Pasten wie Olivencreme, Auberginenpasata etc.

Herzhaft gefüllte Törtchen, rund, Ø ca. 7cm, aus Mürbeteig

Curry-Hühnchen Törtchen

Ziegenfrischkäse-getrocknete Tomaten-Törtchen

Aubergine-Feta-Törtchen

Provencal, mit Paprika und Tomate

Porree-Frischkäse Törtchen

Lachsfilet auf Spinat

...und viele weitere Variationen...

Mini-Pizzen

mit getrockneten Tomaten, Mozzarella

Salami oder Parmaschinken

mit Shrimps auf Spinat-Hollandaise

Blätterteigröllchen

mit Paprikachutney, scharf

mit Paprikachutney, scharf und Hackfleisch

Blätterteig-Zigarren

mit Aubergine-Feta

mit Tomaten und Paprikamark

mit Kürbischutney

Blätterteigstangen

herzhaftes Gebäck wie Sesamstangen, Käsestangen etc.

gefülltes Blätterteigtaschen

wie Gemüse- oder Schinkentaschen etc.

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

American Favorite, aber doch eigentlich typisch deutsch

Reuben-Häppchen

mit Kasseler, Sauerkraut, Zwiebelringen, mit Käse überbacken

Spieße, ca. 11 cm lang

mit Kirschtomaten, Mozzarella und Champignon

mit Paprika und gebackenem Feta

mit Putenbrust, Chorizo und Paprika

mit Bacon-Backpflaume-Putenbrust

mit Hackbällchen und Kirschtomate

mit Banane-Hühnchen

Crepesröllchen

verschieden Größen ab ca. 3x5 cm

mit knackig blanchierten Gemüsejulienne und Rucolafrischkäse

mit Paprikastreifen und Kräuterseitlingen (Pilze)

mit Räucherlachs und Frischkäsecreme

mit Hühnchenfleisch und Mangochutney

Orientalisch...

Kofte-Spieße aus Hackfleisch mit Joghurtsauce

Falafel, Kichererbsenbällchen mit Joghurtsauce

Feta-Zigarren mit Yufkateig

Asiatisch...

Mango-Chicken-Sesam-Bällchen

Chicken-Tandoori-Spieße

Satay-Spieße mit Erdnuss-Dipp

Reisbällchen

Fischhaltige Minis

Forellenröllchen, mit Räucherforelle

Kleine Lachsrouladen, mit Graved Lachs

Röllchen mit Shrimpsfüllung

Lachsbonbon mit Spinat

Gemüse...

gefüllte Zucchini aus dem Ofen mit Blauschimmelkäse gratiniert

Chicorée-Schiffchen mit Gemüsejulienne

gefüllte Tomaten mit Bulgur und Ziegenfrischkäse

gefüllte Kirschtomaten mit Rucolacreme

Gurkehäppchen mit Paprika-Feta-Salat und Sprossen

stehende Gemüsestreifen im Teigmantel

panierte Aubergine

Auberginenscheibe frittiert mit Tomate-Mozzarella

Käse-Windbeutel

herzhafte Mini-Windbeutel mit Käsecremefüllung

herzhafte Mini-Windbeutel mit Gemüsejulienne

Ziegenfrischkäse im Parmaschinkenmantel

Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel

Kartoffelkörbchen, halbe Ofenkartoffel

mit Käse, gratiniert

mit Graved Lachs, gratiniert

mit Pilzen und Rucolapesto

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

gefüllte Eihälften (Bio-Eier)
mit Eigelb-Creme-Füllung
mit Eigelb-Lachs-Creme-Füllung
mit Eigelb-Kapern-Creme-Füllung

Bacon-Backpflaume-Minispieß
Backpflaumen mit Bacon umwickelt, kross gebacken
Gebackene Champignons mit Spinat-, Hackfleisch- oder Käsefüllung
Chicken Wings, knusprig gebacken mit scharfer Honigpanade

Hähnchenunterschenkel
Buletten nach Butterstulle Art, gern mit Fetakäse
kleine Buletten ca. 35g
Buletten ca. 75g
große Buletten ca. 110g

Aufläufe, Pasta und Gemüsekekuchen

Lasagne, Moussaka, Kartoffelauflauf oder Quiche
Lauchkuchen, Zwiebelkuchen oder Flammkuchen

Pastagerichte mit Fleisch, Gemüse oder Fisch
Spaghetti Bolognese oder Fettucelle mit Shrimps und andere Variationen

Fleisch und Braten

frisch vom Grill oder aus dem Ofen
im Chafing Dish warm gehalten oder als kalter Aufschnitt
hier eine kleine Auswahl:

Roastbeef oder Jungschweinerücken
Kaninchen, Lamm oder Wild
Prager Schinken im Brotteig
Geflügel

Fisch-Variationen

vom Grill, aus dem Ofen oder im Wurzelsud
Meeresfrüchte aller Art

Forellen, Karpfen, Seeteufel etc.
Muscheln und Garnelen
gegrilltes Lachsfilet auf Spinatnest
Zanderfilet in Kräuterkruste

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Salatzubereitungen

frische Zutaten in diversen Mischungen, hier nur einige Beispiele

Ruccola-Nudel-Salat mit geriebenem Parmesan
Ofenkartoffel-Kirschtomaten-Steinchampignon-Salat
Pellkartoffelsalat mit Gewürzgurken und Speck
Curry-Nudel-Salat
Linsensalat mit Lauch

...und viele weitere Variationen...

Grüne Salate und frisches Gemüse

Unsere Salate werden frisch zubereitet. Sie sind einzeln portioniert oder in einer Schüssel lieferbar. Das Angebot ist saisonal abhängig.

Beispiele

Bauernsalat

Blatssalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und Fetakäse Italienischer Salat

Blatssalat mit Kirschtomaten und Mozzarella, Balsamico-Dressing

Crunchy Salat

Blatssalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieser, Croutons und

Sonnenblumenkernen

Chicorée-Möhren-Salat

Chicorée, Möhrenfäden, Nüsse, Rosinen

auch mit Blauschimmelkäse

Cole Slaw

.....Krautsalat

der GemüseSnack, frische Vitamine knabbern

frische Gemügestifte wie Möhren-, Zucchini-, Kohlrabisticks etc. mit leckerem Dipp

Obstvariationen

Obst-Fingerfood, mundgerecht geschnittenes Obst

marinierte Obstspieße

marinierte Mini-Obstspieße

Obstschiffchen

Frisches Obst auf Vanillecreme im süßen Tartelett

Obstsalat, frisch zubereitet

auch mit Joghurt oder Quark und mit Müsli lieferbar

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Brot und Backwaren

Bio-Brötchen Partyrad, 30 Brötchen in Wagenradform
Bio-Vollkornbrot aufgeschnitten, 1 kg
Zwirbel, Weizenkrustenbrot 390g
Fougasse, ca. 350g
Filone mediterran, ca. 330g
Laugenkonfekt mit Kümmel, Sesam, Mohn etc.
Laugenbrezeln
und vieles mehr...

Dessert

leckere Süßspeisen aus aller Welt, frisch zubereitet

Rote Grütze mit Vanillecreme
Crème Caramel
Mousse au Chocolat
Schoko-Maronen-Orangen-Dessert
Tiramisu
Grießflammerie

Süße Teilchen, Kuchen und Kekse

kleine süße Teilchen, die nie fehlen dürfen
Mini-Plunder, in den Sorten Apfel, Topfen (Quark), Vanille- oder Nusschnecke und Marzipan
hausgemachte Petits Fours
Süßes Gebäck und Plunder
frisch gebacken in unserem Geschäft, z.Bp.:
Croissants
süße gefüllte Croissants mit Schokolade oder Marzipan
Blaubeer- oder Schokomuffins
Blechkuchen, saisonal bedingtes Sortiment
auch als halbe Stücke aufgeschnitten lieferbar
Butter- und Sandteigkekse, hausgemacht,
marmoriert, mit Schokoladenüberzug oder Marmelade
vielen weitere Sorten

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Getränke

können wir Ihnen selbstverständlich auch anbieten; ob alkoholfreie Konferenzgetränke, ausgesuchte Bio-Weine oder auch Bier.

hier eine kleine Auswahl

biologischer Orangen-Direktsaft, 0,7 L

biologischer Apfelsaft naturtrüb, 0,7 L

Güstrower Mineralwasser, 1L

Afri-Cola, Mineralwasser, 0,2 L

Bionade, Bio-Zisch Orange oder Lemon 0,3 L

Prosecco di Valdobbiadene, 0,75L

Weißer Gutedel QbA trocken, 1L, Weingut Zähringer Baden

Spätburgunder QbA Trocken, 1L, Weingut Zähringer Baden

Lammsbräu BIO-Pilsener, 0,33L

Equipment/Leihware

Sollte es einmal an dem nötigen Equipment wie Tellern, Suppenschüsseln, Besteck, Gläser Tischdecken etc. fehlen, ist das kein Problem, da wir dieses ebenfalls vermieten.

Teller, Tassen, Suppenschüsseln etc.

Gläser

Besteck

Bierbänke und Tische (auch als Buffet-Tische zu verwenden)

Bistrostehtische

Chafing-Dish, Suppentöpfe (warme Speisen bleiben auch warm)

Personal und Servicepersonal

fachlich qualifiziertes Personal für jeden Anlass

Empfangsdamen, Kellner, Bedienungspersonal, Hostessen

Servicepersonal, je nach Anforderung, jedoch mindestens 2 Stunden

Die Berechnung erfolgt je angefangene halbe Stunde.

Lieferung und Service

Eine Lieferung der bestellten Ware ist selbstverständlich gegen Gebühr möglich.

Auf- und Abbauten des Buffets

Verräumen des Geschirrs

Fullservice inklusive Reinigungsarbeiten und Müllbeseitigung

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern unser **Rundum-Sorglos-Paket** an mit Speisen, Getränken, Bestecken, Gläsern, Geschirr, Dekoration, Blumen etc. Wir bauen alles auf, betreuen Ihre Veranstaltung mit unserem geschulten Servicepersonal und bauen danach alles wieder ab.

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Butterstulle Catering – Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Ausschließlichkeitsklausel

Für die gesamten Geschäftsbeziehungen gelten ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma BUTTERSTULLE, Inhaber Jörn Persicke.

§ 2 Gültigkeit von Angeboten/Auftragserteilung

Alle Angebote der Firma BUTTERSTULLE haben eine Gültigkeit von 10 Tagen, ausgehend vom Verfassungsdatum des Angebots. Jeder Auftrag muss vom Kunden schriftlich bestätigt werden und gilt erst dann für beide Parteien als verbindlich. Abweichungen hiervon werden in den Angeboten gesondert dargestellt.

§ 3 Bereitstellung der Ware

Die Ware wird nach Vereinbarung bereitgestellt, eine Lieferung gegen Gebühr ist möglich.

§ 4 Zahlungsbedingungen

Unsere Preise sind Netto-Preise zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Die Bezahlung erfolgt per Rechnung - sofort ohne Abzug, gegen Barzahlung oder nach individueller Vereinbarung

§ 5 Personenzahl

Bei Änderungen der Personenzahl behält sich die Firma BUTTERSTULLE vor, evtl. Preisanpassungen gemäß der veränderten Personenzahl vorzunehmen. Die bestätigte Personenzahl ist gleichsam ausschlaggebend für die Rechnungsstellung, unabhängig wie viele Personen tatsächlich bei der Veranstaltung anwesend waren.

§ 6 Lieferpauschale

Berechnet sich nach Aufwand, wie Lieferung in Etagen ohne Fahrstuhl etc. Zusatzleistungen wie Auf- und Abbau sowie Vertragen und Einsammeln des Leihguts sind im Liefergrundpreis nicht enthalten.

§ 7 Personalkosten

Servicepersonal ist buchbar mit einem minimalen Zeitblock von 2 Stunden. Die Berechnung der tatsächlichen Arbeitszeit erfolgt je angefangene halbe Stunde.

§ 8 Leihware

Das zur Präsentation/Transport nötige Equipment (Tablets, Platten, Schüsseln etc.) wird dem Kunden leihweise, teilweise gegen Gebühr, überlassen.

Wenn nicht anders vereinbart, ist und bleibt die Leihware Eigentum der Firma BUTTERSTULLE.

Die Leihware ist grob gereinigt (von Resten befreit) zurückzugeben. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt, da diese erst bei uns im Haus auf Vollständigkeit und Beschaffenheit geprüft wird. Für Beschädigung oder in Verlust geratenes Leihgut haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

§ 9 Getränke in Kommission

Eine Getränkelieferung in Kommission ist für bestimmte Produkte nach Vereinbarung möglich. Wir nehmen bis zu 50 % ungeöffnete Flaschen kostenfrei zurück und erstatten den Verkaufswert. Eine Rücknahme darüber hinaus erfolgt nur zum halben Verkaufspreis.

§ 10 Auftrags-Stornierung

Schriftlich bestätigte Aufträge sind vom Kunden zu folgenden Konditionen stornierbar.

- bis zu 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 3% des Auftragswertes, mindestens jedoch 15,00 €.
- bis zu 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 10% des Auftragswertes, mindestens jedoch 50,00 €.
- bis zu 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 50% des Auftragswertes, mindestens jedoch 80,00 €.

§ 11 Witterungs- und Fremdeinflüsse

Bei Witterungs- und Fremdeinflüssen, die es unmöglich machen unseren Auftrag auszuführen, haftet die Firma BUTTERSTULLE nicht. Eventuell geleistete Vorauszahlungen werden zurückerstattet.

§ 12 Verspätung

Die Firma BUTTERSTULLE kann für evtl. Verspätungen nicht verantwortlich gemacht werden, ausgenommen die Verspätungen sind auf das Verschulden von der Firma BUTTERSTULLE zurückzuführen.

§ 13 Haftung

Die Firma BUTTERSTULLE haftet nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit und darüber hinaus nur soweit ihre Vorlieferanten ihr gegenüber haften.

§ 14 Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen nicht berührt.

§ 15 Gerichtsstand und anzuwendendes Recht

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten ist der Sitz der Firma BUTTERSTULLE.

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.