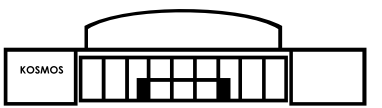
# Bankettmappe

*Preise erhalten Sie von uns*
*auf konkrete Anfrage.*

KOSMOS

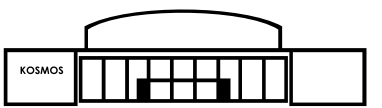



# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de

# INHALT


| | |
|---|---|
| Getränke | 5 |
| Buffets | 9 |
| Menüs | 21 |
| Fingerfood | 25 |
| Crew Catering | 29 |
| Equipment | 33 |




# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de

# Getränke

Alkoholfrei / Wein / Sekt / Bier / Longdrinks / Cocktails

# GETRÄNKE

## GETRÄNKEPAUSCHALE I

**Alkoholfreie Getränke**

- Staatlich Fachingen Gourmet Naturell, Medium
- Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite
- Niehoffs Vaihinger Säfte (Apfel, Orange)
- Kaffee & verschiedene Sorten Tee

## GETRÄNKEPAUSCHALE II

**Alkoholfreie Getränke**

- Staatlich Fachingen Gourmet Naturell, Medium
- Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite
- Niehoffs Vaihinger Säfte (Apfel, Orange)
- Kaffee & verschiedene Sorten Tee

**Alkoholische Getränke**

- Weißwein: Sauvignon Blanc
- Rotwein: Cabernet Sauvignon
- Sekt: Rotkäppchen (trocken) oder Prosecco
- Bier: Berliner Pilsner, Clausthaler alkoholfrei, Schöfferhofer Weizen

## GETRÄNKEPAUSCHALE III

**Alkoholfreie Getränke**

- Staatlich Fachingen Gourmet Naturell, Medium
- Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite
- Niehoffs Vaihinger Säfte (Apfel, Orange)
- Kaffee & verschiedene Sorten Tee

**Alkoholische Getränke**

- Weißwein: Sauvignon Blanc
- Rotwein: Cabernet Sauvignon
- Sekt: Rotkäppchen (trocken) oder Prosecco
- Bier: Berliner Pilsner, Clausthaler alkoholfrei, Schöfferhofer Weizen
- 3 Longdrinks nach Wahl

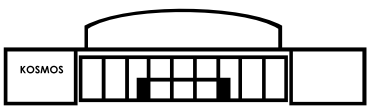
## GETRÄNKEPAUSCHALE IV

**Alkoholfreie Getränke**

- Staatlich Fachingen Gourmet Naturell, Medium
- Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite
- Niehoffs Vaihinger Säfte (Apfel, Orange)
- Kaffee & verschiedene Sorten Tee

**Alkoholische Getränke**

- Weißwein: Sauvignon Blanc
- Rotwein: Cabernet Sauvignon
- Sekt: Rotkäppchen (trocken) oder Prosecco
- Bier: Berliner Pilsner, Clausthaler alkoholfrei, Schöfferhofer Weizen
- 3 Longdrinks nach Wahl
- 3 Cocktails nach Wahl




# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de

# Buffets

Buffetvariationen, Konferenz-, Pausen- und Themenbuffets

# BUFFETVARIATIONEN

## FRÜHLING

### Vorspeisen

- Luftgetrockneter Schinken, Mozzarella und Cantaloupe-Melone auf dem Happy Spoon
- Antipasti-Gemüse mit altem Balsamico und mediterranen Kräutern
- Auswahl von Rohkostsalaten der Saison mit Brandenburger Schafskäse
- Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

### Hauptgänge

- Beelitzer Spargel an zarten Schweine-lendchen mit Brandenburger Frühlingskartoffeln
- Tranchen von der Französischen Poularde mit Champignons, Zucchini und jungem Lauch, dazu Zitronenreis
- Ofengemüse mit Kräuter-Drillingen

### Dessert

- Luftig aufgeschlagenes Bourbon-Vanille-Mousse mit marinierten Erdbeeren

## SOMMER

### Vorspeisen

- Arrangement von Tomaten-, Gurken- und Bohnensalat
- Tricolore von Tomaten, Mozzarella und Pesto
- In nativem Olivenöl zubereiteter Antipasti-Salat
- Mediterran gebackenes Ciabatta, begleitet von Kräuter- und Schafskäsebutter

### Hauptgänge

- Gebratenes Wildlachsfilet auf Balsamicofrüchten mit Wildreis
- Schonend gegarte Maispoulardenbrust in Zitronen-Knoblauchsauce, ergänzt mit Butter-bohnen und Bandnudeln
- Gefüllte Aubergine mit Couscous und Feigen

### Desserts

- Cointreau geträufelte Wildbeeren an Topfencreme
- Carte d'Or Eiscreme im Dialog mit verschiedenen Dessertsoßen

## HERBST

### Vorspeisen

- Salat von frischen Champignons mit Schwarzwälder Schinken
- Kleine Frikadellen auf Grasbrunner-Kartoffelsalat
- Auswahl an marinierten Rohkostsalaten
- Frisch gebackenes Brot und Butter

### Hauptgänge

- Mild zubereitetes Ragout vom Brandenburger Hähnchen mit jungen Möhren und Petersilienpüree
- Gratinierter Röstitaler mit Blattspinat, To-maten und Mozzarella dazu Zanderfilet mit pikanter Tomatensauce
- Tomatisierte Belugalinsen mit Bandnudeln

### Desserts

- Frisch gebackener Blechkuchen nach „Alt-Berliner Art"
- Leichte Quarkcreme mit Pflaumenpürree

# WINTER

## Vorspeisen

- Marinierte Salate von Paprika und Tomate mit Schafskäse
- Bresaola-Schinken auf dem Rucolabett an Balsamico-Vinaigrette
- Salat von der gerösteten Kartoffel mit Gambas und ligurischem Olivenöl
- Brotauswahl mit Butter und Schmalz

## Hauptgänge

- Knusprige Entenkeule auf Orangenjus, dazu Rotkraut und handgezupfter Grünkohl sowie Thüringer Klöße
- Gebratenes Rotbarschfilet auf Spreewälder Gurken-Meerrettich-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln
- Pilzpfanne mit Rosenkohl und Kartoffelstampf

## Desserts

- Crème Brûlée klassisch, mit dem Bunsenbrenner karamelisiert
- „Heiß auf Eis“ – Eis mit heißen Schattenmorellen

# KONFERENZBUFFETS / PAUSENBUFFETS

## VARIANTE 1 (3 TEILE / PERS.)

Müsli mit frisch geschnittenen Früchten und Kefir

Kleine Brötchen (hell und dunkel) belegt mit:

- Brie
- Rührei mit Schnittlauch
- Hähnchenaufschnitt
- ital. Salami
- Serranoschinken

## VARIANTE 2 (3 TEILE / PERS.)

Fingersandwich mit:

- Rucola, Tomate und Kräuterfrischkäse
- Wildkräutersalat, Senfcreme und geräuchertem Lachs
- Feldsalat, Hähnchenaufschnitt mit Currycreme

Obstsalat mit Crème fraîche
in kleinem Glas

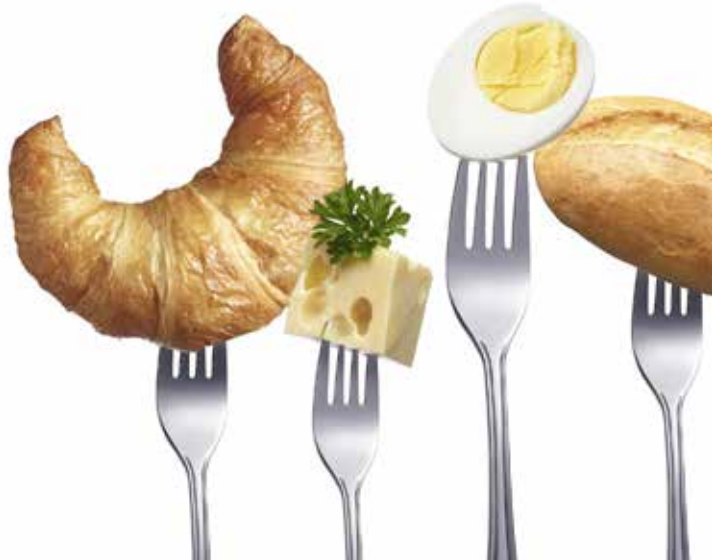
## VARIANTE 3 (3 TEILE / PERS.)

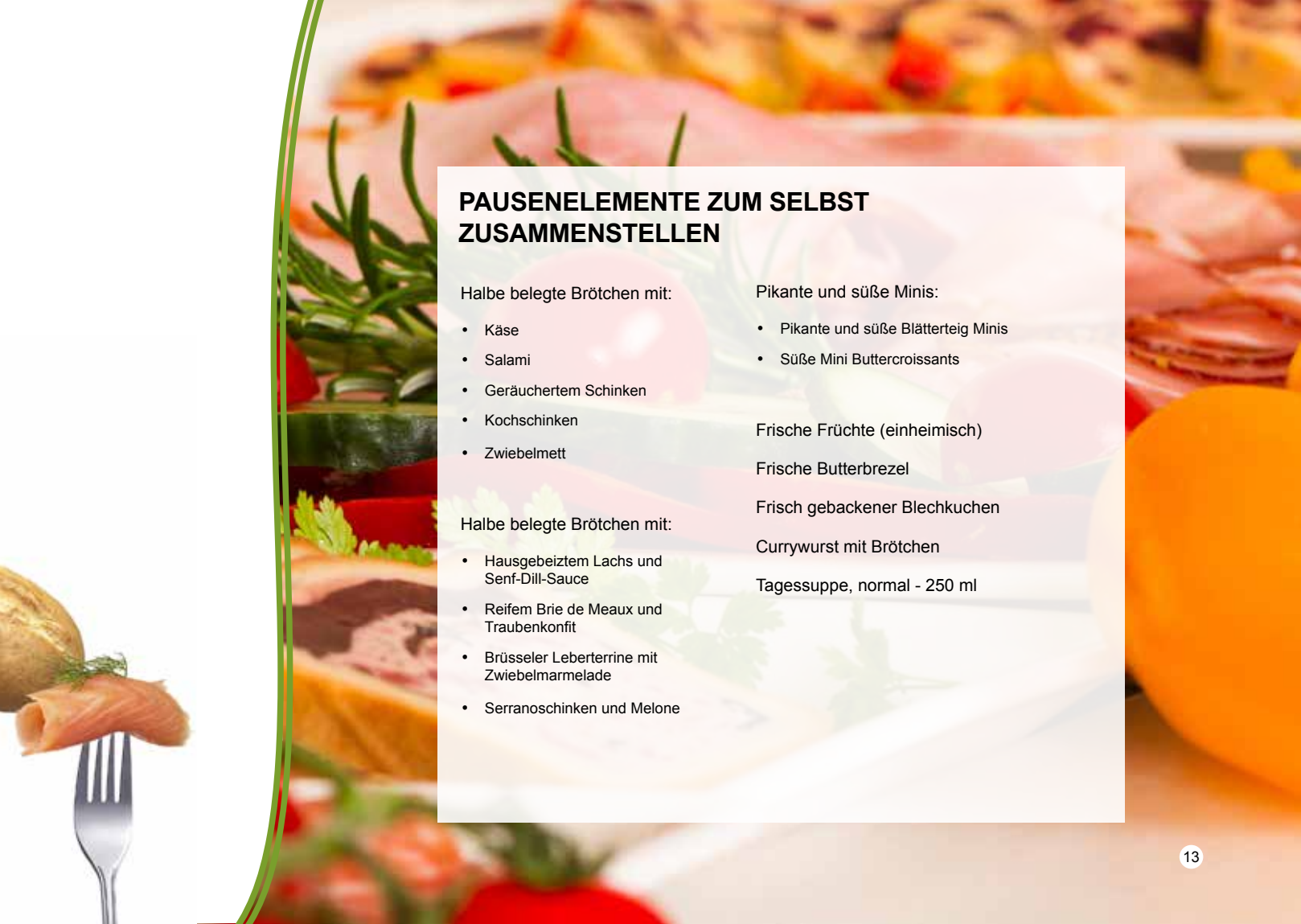
Baguette gratiniert mit Schinken und Käse

Verschiedene Fruchtjoghurts und Cerealien

Rosinenschnecken

Hausgemachte Konfitüre mit Buttercroissants





# PAUSENELEMENTE ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Halbe belegte Brötchen mit:

- Käse
- Salami
- Geräuchertem Schinken
- Kochschinken
- Zwiebelmett

Halbe belegte Brötchen mit:

- Hausgebeiztem Lachs und Senf-Dill-Sauce
- Reifem Brie de Meaux und Traubenkonfit
- Brüsseler Leberterrine mit Zwiebelmarmelade
- Serranoschinken und Melone

Pikante und süße Minis:

- Pikante und süße Blätterteig Minis
- Süße Mini Buttercroissants

Frische Früchte (einheimisch)

Frische Butterbrezel

Frisch gebackener Blechkuchen

Currywurst mit Brötchen

Tagessuppe, normal - 250 ml

# EINFACHE LUNCHBUFFETS ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

## VORSPEISEN

- Cocktail von Honigtruthahn, Mais, Paprika und Koriander
- Kleine Bouletten auf Kartoffelsalat
- Heringssalat mit Zwiebel und Apfel
- Eingelegte mediterrane Gemüse
- Salat von Mozzarella, Rucola und Tomaten
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchensaté
- Bulgarischer Hirtensalat mit Paprika, Gurke, Tomate, Fetakäse
- Hackepeter mit Spreewälder Gewürzgurken

## SUPPEN

- Minestrone
- Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran
- Ungarische Gulaschsuppe
- Champignonrahmsuppe mit Schnittlauch
- Tomatensuppe mit Mozzarella

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH & GEFLÜGEL

- Kasslerrücken in Biersauce mit Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln
- Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstitaler
- Asiatische Hühnchen-Gemüsepfanne dazu Mie-Nudeln
- Tafelspitz in Balsamico geschmort mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf
- Mit Burgunder verfeinertes Rindergulasch, Rotkraut und Erdäpfel
- Schweinekrustenbraten mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel

## HAUPTGÄNGE
FISCH

- Filet vom Rotbarsch gedünstet, auf Kartoffel-Gurken-Lauchgemüse
- Lachsstrudel mit Blattspinat
- Gebratenes Zanderfilet „Spreewälder Art“, Gurken-Meerrettichsauce und Basmatireis

## HAUPTGÄNGE
VEGETARISCH

- Gratin von Brokkoli, Blumenkohl und Kartoffeln
- Asiatische Gemüsepfanne mit gebratenen Nudeln
- Spinatlasagne mit Gorgonzolarahm
- Ratatouille mit Kräuterkartoffeln
- Asiatische Woknudeln mit Gemüse und Kokosmilch (pikant)
- Spargelragout mit Erdäpfeln und Kirschtomaten (saisonal bedingt)

## DESSERTS

- Crème Catalan mit Granatäpfelkernen
- Frischer Blechkuchen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Topfencreme mit Zwetschgenkompott
- Tiramisu-Schnitte
- Zweierlei Schokoladen-Mousse

# THEMEN-BUFFETS

## „KLEINE WELTREISE“

### Vorspeisen

- Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchensaté und Erdnusssauce
- Scheiben vom gebeizten Rinderrücken mit Bohnen und Mango
- Cocktail von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum
- Salatbar mit Blattsalat, eingelegtem Brandenburger Schafskäse, Croûtons, gerösteten Nüssen und zweierlei Dressings
- Verschiedene hausgebackene Brotsorten mit Kräuterbutter und Obstschmalz

### Hauptgänge

- Gebratenes Filet vom Seesaibling auf Paprika- Papayagemüse mit Zitronen- Basmatireis
- Saltimbocca von der französischen Maispoularde mit Grillgemüse-Salsa und Kräuterkartoffeln aus dem Rohr
- Gnocchi mit Rucolapesto, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan

### Dessert

- Gebrannte Crème von Vanille mit karamellisierter Ananas

## „MITTELMEER“

### Vorspeisen

- Salat von karamellisierten Gurken, mit Shrimps und geröstetem Sesam
- Arrangement von bunten Biotomaten, Aprikosen, luftgetrocknetem Schinken und Büffelmozzarella
- Gegrilltes Gemüse in Kapernmarinade mit Fenchelsalami
- Salat von gebratenen Karotten mit Rosinen und Mandelstiften
- Pennesalat mit gegrillten Chorizo und tasmanischem Pfeffer

### Hausgebackenes Brot

- Auswahl von Ciabatta-Broten
- Sauerteig-Baguette

### Hauptgänge

- Doradenfilet auf Orangenfenchel-Gemüse
- Lammkarrée auf traditionellem Wurzelgemüse und Rotweinjus
- Fusilli-Spirale mit Rucolapesto, sonnengetrocknetenTomaten und Parmesan

Beilagen:

- Rosmarin-Drillinge aus dem Ofen
- Zitronenduftreis

### Desserts

- Apfeltarte mit gerösteten Frangelico-Nüssen
- Crème Catalan mit Waldbeeren

# „GROSSE WELTREISE“

**Vorspeisen**

- Crêpes mit Honig-Dill Senf und Gavardlachs
- Mini Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
- Gemüsesticks mit Humus oder Guacamole
- Rote-Beete-Salat mit Walnüssen, rosa gebratener Entenbrust und Joghurtdip
- Asiatische Hähnchensticks
- Brotauswahl dazu Schmalz, Kräuterbutter sowie Schafskäsebutter

**Frontcooking**

- Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

  Belegt mit:
  - Gemüse,
  - Schinken
  - oder Salami

**Hauptgänge**

- Thai Hühnchen mit Wokgemüse, gelber Currysoße und Reis
- Zanderfilet auf Gurken-Dill-Meerrettich Gemüse und Petersilienkartoffeln
- Kalbsbraten in Calvados-Buttermilch-Sauce mit Ofengemüse und Pastinaken-Kartoffelstampf

**Desserts**

- Birne und Apfel treffen auf eine Vanille-Quarkcreme
- Mascarpone-Creme mit Aprikosenragout
- Crispy Chocolate (Schokoladenmousse mit Krokant und karamellisierten Oliven)
- Schokoladenküchlein mit Apfel-Zimtmousse

# THEMEN-BUFFETS

## „EIN GRILLFEST“

### Vorspeisen

- Räucherlachs-Pralinen auf dem Happy Spoon
- Mediterraner Salat mit Pasta, Ofentomaten und geräuchertem Knoblauch
- Antipasti
- Arrangement von Tomaten und Mozzarella
- Auswahl von Rohkostsalaten

### Hausgebackenes Brot

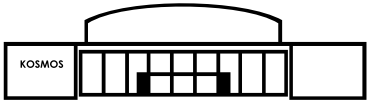
- Partybrötchen mit Kräuterbutter und Schafskäse-Knoblauchbutter

### Hauptgänge

- Schopfsteaks vom Schwein
- Argentinisches Hüftsteak
- Gemüsespieße in einer Gartenkräuteremulsion
- Original Thüringer Bratwurst
- Buffalo-Chicken-Wings

### Desserts

- Carte d’Or Variationen mit frischem Obst




KOSMOS

www.kosmos-berlin.de

# Menüs

Menüvariationen (3- und 4-Gänge Menüs)

# MENÜVARIATIONEN (3-GÄNGE)

## MENÜ 1

### Vorspeise

- Büffelmozzarella mit Mangoscheiben an Feldsalat und fruchtigem Aprikosendressing

### Hauptgang

- Brustfilet vom Schwarzfederhuhn an Kartoffel-Möhren-Püree auf Wirsingkohlnest

### Dessert

- Mousse au Chocolat an Waldbeerenpüree

## MENÜ 2

### Vorspeise

- Tomatenessenz mit grünen Spargel und Steinpilz-Ravioli

### Hauptgang

- Mit Vanille geschmorte Kalbsbäckchen in Calvados-Beaujolais-Jus, junge glasierte Möhrenbündchen und Limonen-Kartoffel-Mousselines

### Dessert

- Schokoladensoufflé mit eingelegten Orangen

# MENÜVARIATIONEN (4-GÄNGE)

## MENÜ 3

**Vorspeise**

- Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, Feta und rosa gebratener Entenbrust

**Hauptgang**

- Zanderfilet auf Pfifferlingen mit Meerrettich-Creme und Kartoffelgratin

**Dessert**

- Apfel Tarte Tatin mit Karamellsoße und Schokoladensplitter

## MENÜ 4

**Vorspeise**

- Geschmorte Tranchen von der Fasanenbrust an Wildkräutersalat mit Bärlauch-Vinaigrette

**Suppe**

- Curry-Zitronengras-Suppe mit Black-Tiger-Spieß

**Hauptgang**

- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensauce an Kartoffelsoufflé

**Dessert**

- Mangoparfait mit Blaubeerenconfit

## MENÜ 5 (VEGAN)

**Vorspeise**

- Zucchini-Kartoffel-Möhrensuppe

**Zwischengang**

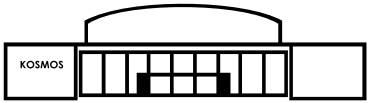
- Gefüllte Champignons an Wildkräutersalat und Limetten Vinaigrette

**Hauptgang**

- Grillgemüse mit altem Balsamico und Kräuterkartoffeln aus dem Ofen

**Dessert**

- Mit Grand-Marnier marinierter Erdbeersalat an Mango-Pitahaya-Scheiben




# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de

# Fingerfood

Fingerfood zum selbst zusammenstellen

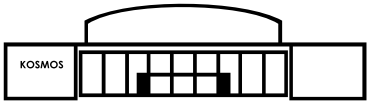
# FINGERFOOD ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

## HERZHAFTES

- Cups mit Scampi auf Honig-Senf-Dressing und Kaviar
- Roastbeefröllchen mit Meerrettichfüllung
- Hausgemachte Gefügelboulette mit Paprika
- Cups mit Honig-Senf-Dip und Räucherlachs
- Veganer Wrap mit Curry Creme, Champignons und Ruccolasalat
- Filo-Tortelettes mit Koriandergarnelen
- Cups mit Tomaten-Schafskäse und Kräutern
- Mini-Wraps mit Hähnchen-BBQ
- Mini-Wraps „Asiatisch“
- Tomaten-Mozzarella-Spieße in Pestosauce
- Tortelettes mit Feta
- Berliner Boulette auf Kartoffelstampf
- Cups mit Paprikasalsa
- Partyboulette mit Perlzwiebeln
- Honigmelonenstück auf Landschinken
- Currywurst mit Minibrötchen aus dem Bauchladen
- Kleine Ofenkartoffeln mit Saurer Sahne und Kaviar
- Hühnerflügel in Ingwer-Hoisin-Marinade
- Mini-Hamburger mit Pickles
- Croûtes mit Rinderfilet und Salsa Verde
- Croûtes mit Jakobsmuscheln mit süßer Chilisauce und Crème Fraîche
- Kaninchenbratwurst mit Pastinaken-Kartoffelpüree und Kresse auf dem Happy Spoon
- Thai-Hühnchen an Zitronengras mit süssem Gurkendip
- Feigen in Prosciutto
- Pumpernickel Taler mit Kräuterfrischkäse und grünem Spargel
- Tomaten Basilikum Bruschetta

## SÜSSES

- Mousse au Chocolat im Glas
- Mango-Tiramisu im Glas
- Mini-Windbeutel
- Obstsalat auf Zimtquark im Glas
- Orangenkuchen im Glas
- Sahnereis mit frischen Waldbeeren
- Petit four
- Waldbeeren mit Zimtquark




# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de

# Crew Catering

# CREW CATERING

## HERZHAFTES

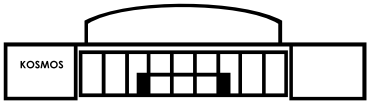
- Gemischte Salate mit Tomate, Gurke, Paprika (wahlweise mit: Käse, Hähnchenbrust, Ei, Kochschinkenstreifen)
- Königsberger Klopse mit Weißkraut und Salzkartoffeln
- Paprikagulasch mit Farfalle
- Hähnchen-Nudelpfanne mit Curry
- Spinatlasagne
- Vegetarische Asiapfanne mit Kokos und Thaicurry, Reis

## SÜSSES

- Handobst und verschiedene Schokoriegel
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Frischer Blechkuchen
- Mousse au Chocolat mit Erdbeerpüree

## BRÖTCHEN

halbe belegte Brötchen
wahlweise mit Salami,
Schinken oder Ei




# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de

# Equipment

KOSMOS

# EQUIPMENT

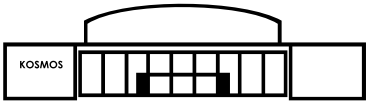
Gern bieten wir Ihnen bei Bedarf ein komplettes Service-Paket an.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem roten Teppich, einem Künstler, vielen Musikern, einer ansprechenden Dekoration, Loungemöbeln u.s.w.?

Wir erstellen gern ein Angebot für Ihre ganz speziellen Wünsche, oder vermitteln den direkten Kontakt zu unseren langjährigen und zuverlässigen Service-Partnern.

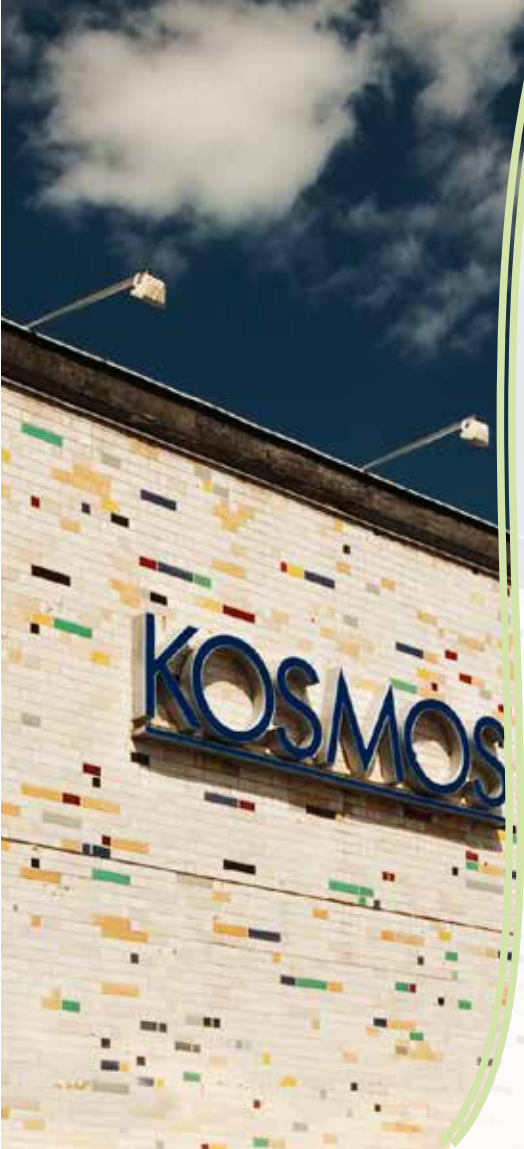
**Transport**

Für den Transport erhalten Sie ein individuelles Angebot das sich nach dem Aufwand und der Personenzahl richtet. Entfernungen spielen hier innerhalb Berlins keine Rolle.




# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de




*Wir freuen uns auf Sie!*

**Kontakt**

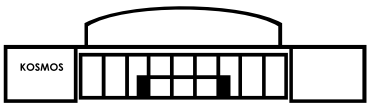
Kosmos KG
Karl-Marx-Allee 131a
10243 Berlin

Tel.: 030 / 400 481-30
Fax: 030 / 400 481-50
E-Mail: office@kosmos-berlin.de

**Verkehrsanbindungen**

U-Bahnlinie 5
(Frankfurter Tor und Weberwiese)

Straßenbahnlinie (TRAM) 10 und 21
(Bersarinplatz / Frankfurter Tor)




# KOSMOS

www.kosmos-berlin.de