

Herzlich Willkommen

Mensa des Forschungs-Campus
Berlin-Buch

Sehr geehrte Damen und Herren, sehr geehrte Gäste,

gute Speisen und Getränke sind so viel mehr als nur pure Nahrungsaufnahme.
Nicht umsonst heisst es:

„Essen und trinken hält Leib und Seele zusammen“

Wir möchten, dass Sie sich wohl fühlen. Seien Sie Gast bei Ihrer eigenen Veranstaltung.

Mit unserer Bankettmappe ist es Ihnen möglich, jede Veranstaltung ganz individuell zu planen und zu kalkulieren.

Planen Sie eine Feier unter einem bestimmten Motto, bieten wir gerne auch dazu ein entsprechendes Buffet an.

Was auch immer Sie planen: Unser Team wird Sie überraschen.

Wir servieren Ihnen für jedes Event die perfekte Vielfalt!

Als Betriebsleiter der Schubert Unternehmensgruppe bin ich mit meinem Team für Sie da.
Wir finden immer eine Möglichkeit, eine Feier oder einen besonderen Anlass für Sie auszustatten. Bitte sprechen Sie uns einfach an!

Ihr

Thomas Maeder
- Betriebsleiter -

Thomas Maeder
Tel.: 030 / 94 95 736
Fax: 030 / 94 95 736



Kleine Snacks. Canapés in reicher Auswahl.

wahlweise belegt mit:

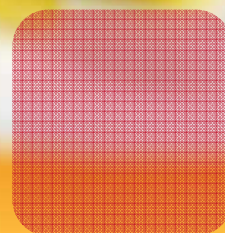
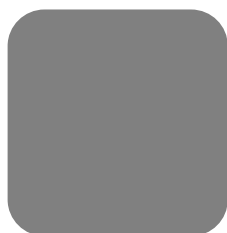
- Räucherlachs á 1,70 EUR
- Forellenfilet á 1,70 EUR
- Schinken á 1,60 EUR
Braten
ungarischer Salami,
Eiern; Käse, Frischkäse...



Halbe Mehrkornbrötchen.

wahlweise belegt mit:

- Räucherlachs á 1,65 EUR
- Forellenfilet á 1,65 EUR
- Schinken á 1,55 EUR
Braten
ungarischer Salami,
Eiern; Käse,...



Halbe Brötchen.

wahlweise belegt mit:

- Räucherlachs á 1,30 EUR
- Forellenfilet á 1,30 EUR
- Schinken á 1,30 EUR
Braten
ungarischer Salami,
Eiern; Käse,...



Imbissangebot

■ Wine and Cheese

100 g Käse gemischt pro Person
mit Oliven, Obst und Cracker garniert

á 7,50 EUR

■ Verschiedene Suppen (1,0 l)

ca. 0,25 l pro Person

á 8,00 EUR

■ Gebäck

ca. 50 g pro Person

Preis ist Sortendifferenziert

■ Obst

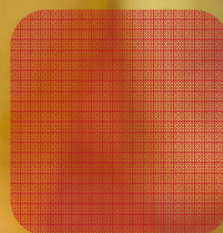
ca. 100 g pro Person

Preis ist Sortendifferenziert

■ Joghurt

verschiedene Variationen
- Naturjoghurt mit Müsli
- Naturjoghurt mit frischen Früchten
- Naturjoghurt mit Honig
.....

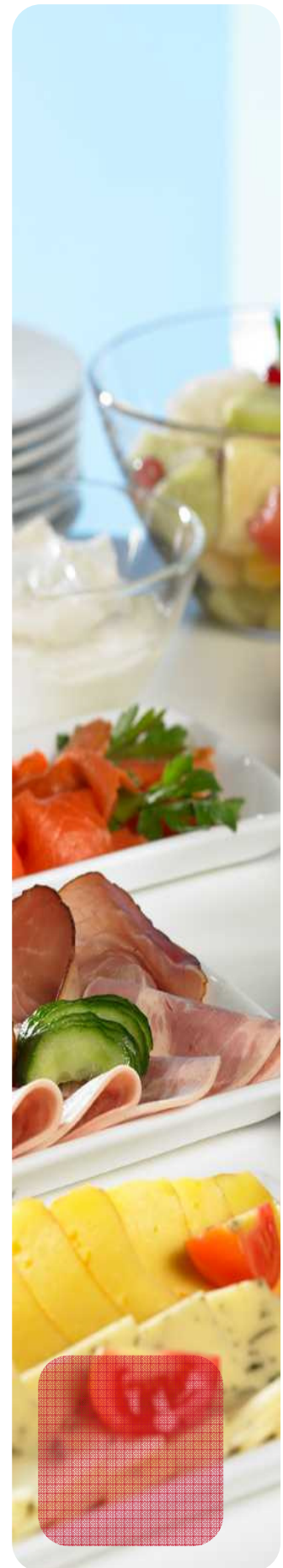
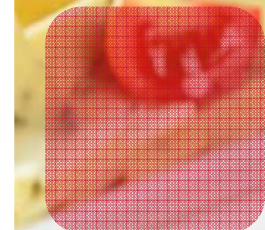
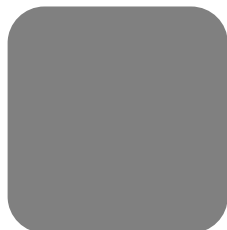
Preis ist Sortendifferenziert



Vorschlag für ein kaltes Buffet

- Verschiedene Schinkenvariationen
- Räucherlachs
- Verschiedene Käsesorten
- Geflügel
- Eier mit Kaviargarnitur
- Verschiedene Salate
- Verschiedene Brotsorten mit Butter
- Obstvariationen

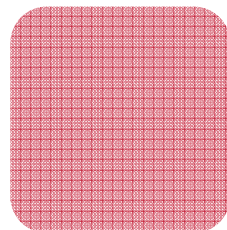
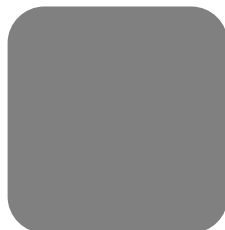
Pro Person 15,00 EUR
Ohne Getränke



Vorschlag für ein kaltes Buffet mit warmen Anteilen.

- Verschiedene Schinkenvariationen
- Räucherlachs
- Verschiedene Käsesorten
- Geflügel
- Eier mit Kaviargarnitur
- Verschiedene Salate
- Verschiedene Brotsorten mit Butter
- Obstvariationen
- Kesselgulasch
- Wiener Würstchen

Pro Person 19,00 EUR
Ohne Getränke



Vorschlag für ein kaltes Buffet mit warmen Anteilen.

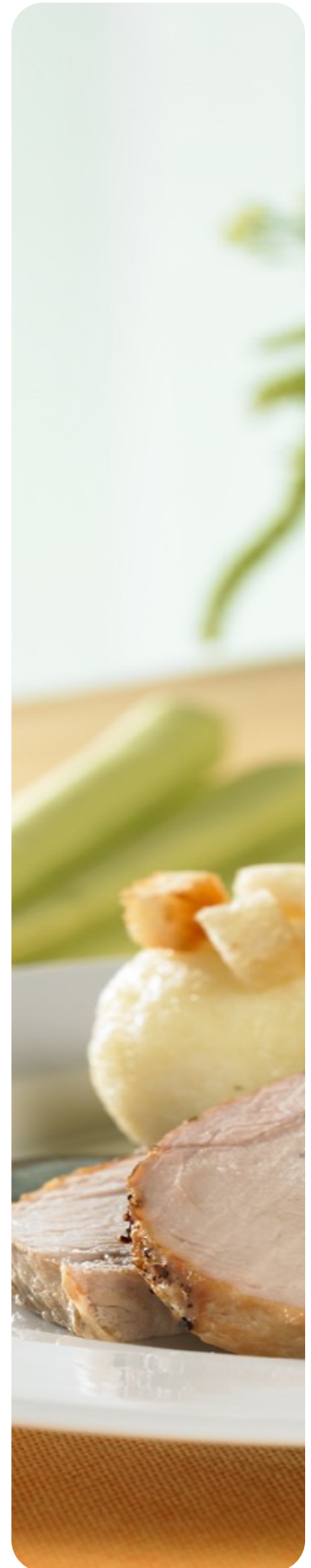
- Auswahl von verschiedenen Antipasti
- Tomate- Mozzarella mit Balsamicoessig
- Blattsalate der Saison und gehobelten Champignons dazu Joghurt- Kräuterdressing
- Fischvariationen mit zweierlei Dip`s
(Dijonsenf-Honig; Himbeer- oder Preiselbeersahne)
- Saltimbocca vom Schwein
- Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Jus
- Pasta
- Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin
- Gemüseauswahl
- Mousse von mit einem Mark von frischen Früchten
- Obstauswahl
- Brot und Brötchenvariationen
(Chiabatta mit Nuß, Oliven, Kräutern)

Pro Person 24,00 EUR
Ohne Getränke

Vorschlag für ein warmes Buffet

- Suppe von Pilzen, Broccoli
(wie ein Capuccino serviert)
- Sahnegeschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons
- Schweinerückenbraten mit einer Kräuterjus
- Spätzle
- Kartoffelstrudel
- Gartengemüse / Paprikagemüse
- frischer Obstsalat
- Tiramisu / Creme Schoko

Pro Person 15,00 EUR
Ohne Getränke



Gaumenfreuden

- **Frühlingsbuffet**

mit frischem Spargel, Erdbeeren, Lamm und Kartoffeln

- **Sommerbuffet**

frisches vom Grill, z.B. Schweinerückesteak, Hähnchenbrustfilet und Gemüsespieße, dazu frische Salate und Baguette

- **Herbst- und Winterbuffet**

Wildbrunch von Hirsch, Reh und Wildschwein im Preiselbeerrahm, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen



Vorschläge für Ihre Veranstaltung

■ Fisch / Fleisch

- Schweinerücken mit Kräuterjus
- Schwedenbraten mit Bratenjus
- Schweinegeschnetzeltes
- Roastbeef mit Rosamrinjus
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- Sahnegeschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignon
- Hähnchenfilet gefüllt mit....
- Lachsfilet auf Spinat
- Zanderfilet auf Gemüsebett
- Spanferkel

■ Vegetarisches

Gemüseragout, Stroh von Wurzelgemüse

■ Gemüse

Gartengemüse, Speckbohnenröllchen, Paprikagemüse, Romanesco, Broccoli, Pariser Karotten, Fingermöhrrchen...

■ Sättigungsbeilagen

Spätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelschnee, Rosmarinkartoffeln, Pasta, Reis in Variationen mit Tomaten, Paprika, Wild, Natur.....



Getränkeangebot

in der Zeit von
7.00 – 15.00 Uhr

ab
15.00 Uhr

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Flasche	0,70 l	1,10 EUR	1,30 EUR
Mineralwasser Flasche	0,33 l	1,10 EUR	1,30 EUR
Coca Cola Flasche	0,33 l	1,20 EUR	1,40 EUR
Fanta Flasche	0,33 l	1,20 EUR	1,40 EUR
Sprite Flasche	0,33 l	1,20 EUR	1,40 EUR

Säfte

Fruchtsäfte Flasche	1,00 l	3,70 EUR	3,90 EUR
Fruchtsäfte Flasche	0,20 l	1,40 EUR	1,50 EUR

Bier

Berliner Pils Flasche	0,50 l	1,80 EUR	2,00 EUR
Schultheiß Flasche	0,33 l	1,30 EUR	1,50 EUR
Clausthaler alkoholfrei Flasche	0,33 l	1,30 EUR	1,50 EUR
Faßbier nach Absprache möglich			

Sekt, Wein und Spirituosen

Rotkäppchen trocken, mild nach Absprache	0,75 l	9,80 EUR	9,80 EUR
---	--------	----------	----------

Heißgetränke

Tee	Tasse	0,85 EUR	0,85 EUR
Kaffee komplett	Tasse	1,00 EUR	1,00 EUR

Ihren Wunsch nicht gefunden, dann sprechen Sie uns an !



Sehr geehrte Gäste,

alle in dieser Bankettmappe ausgewiesenen Preise sind Bruttopreise

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Buffet- oder Servicepersonal zur Verfügung.

Die Abrechnung des Personals erfolgt nach Aufwand und wird Ihnen mit einem Preis ab 22,50 € zuzügl. gesetzl. Mehrwertsteuer pro Stunde berechnet.

Gern unterstützen und beraten wir Sie bei Ihren individuellen Wünschen.

Wir stehen Ihnen

Montag – Freitag von 7.00 – 15.00 Uhr

Unter der Rufnummer 030/9 49 57 36 oder in der Mensa Haus 14 zur individuellen Beratung und Absprache zur Verfügung.

e-mail: mensa@campus-berlin-buch.de

Ihr Mensa-Team



Die Schubert Unternehmensgruppe in der Mensa des Forschungs – Campus Berlin Buch.

Ansprechpartner

Schubert Unternehmensgruppe
Clinica Wirtschafts- und Catering Systeme GmbH & Co. KG

c/o Mensa des Forschungs – Campus
Robert-Rössle-Straße 10
13125 Berlin

Betriebsleiter	Herr Maeder	Tel.: 0 30/9 49 57 36
Küchenleiter	Herr Walkowiak	Tel.: 0 30/9 49 57 36
Regionalleiter Ost	Herr Leuthäuser	Tel.: 01 73/ 5196144

Öffnungszeiten unserer Mensa im Haus 14

Montag – Freitag	
Frühstück	7.30 – 10.30 Uhr
Mittagessen	11.30 – 14.00 Uhr

