



7 GEWÜRZE CATERING BUSINESS UND EVENTCATERING

Sehr geehrte Damen und Herren,

als Cateringunternehmen, das 2016 von sieben Frauen gegründet wurde, möchten wir Ihnen unsere Bewirtung für Ihre internen und öffentlichen Veranstaltungen, Meetings, Seminare und Workshops anbieten. Zu unseren bisherigen Auftraggebern gehören u.a. das Abgeordnetenhaus von Berlin, die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), das Auswärtige Amt (AA), das Bundeswirtschaftsministerium (BMWi), die Hochschule für Wirtschaft und Technik in Berlin sowie die Deutsch-Amerikanische Fulbright Kommission und noch viele weitere Auftraggeber. Die u.g. Speisen dienen als erste Idee und Orientierung bei Ihrer Auswahl. Selbstverständlich gehen wir auch auf besondere Wünsche ein. Sollten Sie also Speisen in der u.g. Liste nicht finden, teilen Sie uns Ihre Wünsche gerne mit. Unsere vielseitige Küche geht auf nahezu alle Kundenwünsche ein.

Wünschen Sie keine Beratung und möchten lediglich Speisen und Getränke bestellen oder planen Sie ein größeres Event mit vielen, u.a. auch hochrangigen Gästen? Gerne übernehmen wir die Planung für einen solchen Event und beraten Sie bei folgenden Aspekten:

- Veranstaltungsort
- Veranstaltungstechnik
- Dekorationskonzepte
- Bereitstellung von Event-Equipment
- Speisen und Getränke

Wir freuen uns auf eine Zusammenarbeit und stehen für Rückfragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Newin Abdallah
Sieben Gewürze Catering
Glasower Straße 52
12051 Berlin
www.7gewuerzecatering.de
Email: info@7gewuerzecatering.de
Tel.: 017656450922

MENÜLISTE

(STAND: FEBRUAR 2020)

- Frühstück:**
- ❖ Obstplatte mit Früchten der Saison-mundgerecht geschnitten:vegan
 - ❖ Obstspieße mit frischen Früchten: vegan
 - ❖ Bunt garnierte Eierplatte: vegetarisch (1,4,9,10)
 - ❖ Reichlich belegte Lachsplatte mit feinem Räucherlachs, Dill Soße und Meerrettich (1,4,9,10)
 - ❖ Natur Croissants: vegetarisch (1,3,7)
 - ❖ Nuss-Nougat Croissant: vegetarisch (1,3,6,7)
 - ❖ Belegte (halbe) Brötchen, (halbe) Bagels, (halbe) Laugenbrötchen (1,6)
 - ❖ Müsli mit Naturjoghurt und frischen Früchten: vegetarisch (1,6,7,8,11,12)
 - ❖ Abwechslungsreiche Käseplatte mit verschiedenen Kösesorten: vegetarisch (7)
 - ❖ Abwechslungsreiche Wurstplatte mit verschiedenen Wurstsorten (1,6,9,10)
- Weitere Anregungen finden Sie in der Kategorie „Vorspeisen“ und „Fingerfood“*

- Vorspeisen:**
- ❖ Artischocken Salat mit getrockneten Tomaten und Mais: vegan (12)
 - ❖ Rucola Salat mit roten Zwiebeln, Cherry Tomaten, Olivenöl: vegan
 - ❖ Gurken Joghurt Salat: vegan
 - ❖ Tunfisch Salat mit Oliven, Kichererbsen, frischem Gemüse und Kräutern (4,8)
 - ❖ Oliven Salat mit frischem Gemüse und Kräutern: vegan
 - ❖ Linsen Salat mit frischem Gemüse und Kräutern: vegan (8)
 - ❖ Kürbis Salat mit frischem Gemüse und Kräutern: vegan
 - ❖ Rotkohlsalat mit nativem Olivenöl und frischem Kreuzkümmel: vegan
 - ❖ Weißkohlsalat mit Maiskörnern, geriebenen Karotten und Joghurt: vegetarisch (1,7)
 - ❖ Bunter Salat mit Mais, Gurken, Radieschen, Granatapfelsirup: vegan
 - ❖ Couscous Salat mit frischen Kräutern und Granatapfelsirup: vegan (1)
 - ❖ Levantischer Kartoffel Salat mit frischen Kräutern: vegan (10)
 - ❖ Nudelsalat mit frischem Rucola und getrockneten Tomaten: vegan (1,3)
- Alle o.g. Salate servieren wir alternativ auch in Gläsern*
- ❖ Hausgemachter Frischkäse in Olivenöl und frischen Kräutern als Dip: vegetarisch (7)
 - ❖ Hummus: Hausgemachte Kichererbsen Creme mit Sesam Soße: vegan (8, 11)
 - ❖ Auberginen Creme mit frischen Tomaten, Paprika, Granatapfel und Knoblauch: vegan
 - ❖ Gegrillte Auberginen, püriert mit Sesam Soße und frischem Zitronensaft: vegan (11)
 - ❖ Frittierte Auberginen mit Naturjoghurt verfeinert mit Knoblauch Soße: vegan (7,11)

- ❖ Mediterran frittierte Gemüseplatte-oder als Spieße vegan
- ❖ Tomate Mozzarella Salat mit frischem Basilikum: vegetarisch (7)
- ❖ Würzige Paprika Paste mit Walnüssen: vegan (8)

Hausgemachte

- ❖ Hakkido Kürbissuppe verfeinert mit Kokosmilch: vegan (1)

Suppen:

- ❖ Käse Lauch Suppe mit Rinderhackfleisch (1, 7)
- ❖ Kartoffelsuppe mit frischem Gemüse: vegan
- ❖ Mediterrane Linsensuppe: (8)
- ❖ Tomatensuppe mit frischen Kräutern: vegetarisch: vegan (12)
- ❖ Gemüsesuppe Allerlei: vegan
- ❖ Hühnersuppe mit Reis und Möhren
- ❖ Möhren-Ingwer Suppe

Wir servieren unsere Suppen mit diversen Brotsorten

Fingerfood:

- ❖ Bruschetta mit frischen Tomaten und frischem Basilikum: vegetarisch (1)
- ❖ Canapé mit verschiedenen Sorten von Dips (u.a. Auberginen, Hummus, Lachs, Rinderschinken (1,8)
- ❖ Mit Zitrone, Ingwer und Knoblauch marinierte und gegrillte Scampi am Spieß (2)
- ❖ Mini American Sandwich (vegetarisch, Fleisch, Fisch)
- ❖ Pumpernickel mit Auberginen Creme und Granatapfel Perlen: vegan (1)
- ❖ Pumpernickel mit Hummus Creme und frischer Petersilie: vegan (1, 8, 11)
- ❖ Pumpernickel mit Lachs und Meerrettich (1, 4)
- ❖ Pumpernickel belegt mit Rinderschinken und Frischkäse (1)
- ❖ Wraps mit Tunfisch und frischem Gemüse (1, 4)
- ❖ Wraps mit Lachs und frischem Gemüse (1, 4)
- ❖ Wraps mit frischem Avocado Dip: vegetarisch (1,7)
- ❖ Gerollte Auberginen mit frischem Rucola und Frischkäse: vegetarisch (7)
- ❖ Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Weichkäse und frischer Petersilie: vegetarisch (1, 3, 7)
- ❖ Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch und frischen Tomaten (1)
- ❖ Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit frischem Spinat und Zwiebeln: vegan (1)
- ❖ Gegrillte Rinderhackbällchen , frische Petersilie und sieben Gewürzen am Spieß
- ❖ Marinierte Babykartoffeln mit frischem Koriander am Spieß:vegan
- ❖ Frittierter Blätterteig mit Weichkäse und frischer Petersilie: vegetarisch (1, 3, 7)

- ❖ Mini Mozzarella mit Cherry Tomaten und frischem Basilikum am Spieß: vegetarisch (7)
- ❖ Gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignon) am Spieß: vegan
- ❖ Frittierte Frühlingsrollen mit frischem Gemüse: vegetarisch (1)
- ❖ Marinierte und gegrillte Hähnchenfilets mit roter Paprika am Spieß (10)
- ❖ Bulgur Bällchen gefüllt mit Rinderhackfleisch und Zwiebeln (1)
- ❖ Rinderhackbällchen mit Sauergurken am Spieß
- ❖ Gebackener Blätterteig mit Weichkäse und frischer Petersilie: vegetarisch (1, 7)
- ❖ Gebackener Blätterteig mit frischem Spinat und Zwiebeln: vegan (1)
- ❖ Falafel Bällchen mit Oliven am Spieß: vegan (8, 11)
- ❖ Gerolltes Fladenbrot mit Hähnchenfilets: (1, 10)
- ❖ Käse Weintrauben Spieße: vegetarisch
- ❖ Hallumi mit frischem Gemüse am Spieß: vegetarisch (7)
- ❖ Gemüse Bouletten: vegan (3)
- ❖ Vegetarische Frikadellen mit Kartoffeln: vegan

Konferenzplatten

- ❖ Sechs Fingefood Teile (wahlweise vegetarisch, Fleisch, gemischt) sowie ein Dessert

Hauptgerichte aus dem

Chafing Dish:

- ❖ Gebackene Babykartoffeln mit frischem Gemüse und Käse überbacken: vegetarisch (7)
- ❖ Weiße Bohnen mit Kalbfleisch in Tomaten Soße, dazu Basmati Reis (8)
- ❖ Gefüllte Auberginen mit Rinderhackfleisch und frischen Tomaten in würziger Tomaten Soße
- ❖ Gefüllte Auberginen mit frischem Gemüse in einer würzigen Tomaten Soße: vegan
- ❖ Frischer Spinat wahlweise mit Rinder-oder Kalbfleisch, dazu Basmati Reis
- ❖ Sieben Gewürze Reis: Basmati Reis gekocht mit Hähnchenfilet, frischem Ingwer, Möhren, verfeinert mit Cashew Kernen (5)
- ❖ Sieben Gewürze R1eis: Basmati Reis mit frischem Ingwer, Möhren, Tomaten Knoblauch, Zwiebeln, verfeinert mit Cashewkernen: vegan (5)
- ❖ Kartoffelgratin mit dampfgegarten Kartoffelscheiben, frischen Brokkoli und einer Hollandaise Soße, frischem Gauda und Mozzarella überbacken: vegetarisch (3, 7)
- ❖ Grüne Bohnen mit frischen Tomaten in einer würzigen Tomaten Soße, dazu Basmati Reis: vegan (8)
- ❖ Hausgemachte Burger aus Rinderhackfleisch (1, 10)
- ❖ Couscous mit Hähnchenfilet und frischem Gemüse in einer würzigen Tomaten Soße (1)

- ❖ Couscous mit Kalbfleisch in würziger Tomaten Soße (1)
- ❖ Couscous mit frischem Gemüse in würziger Tomaten Soße: vegan (1)
- ❖ Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sahne Soße überbacken mit Mozzarella (7)
- ❖ Frittierter Blumenkohl und Kartoffeln in einer hausgemachten Sesam Soße: vegan (8)
- ❖ Rinderhackbällchen mit Kartoffeln und Tomaten in einer würzigen Tomaten Soße, dazu Basmati Reis oder Bulgur (1)
- ❖ Rinderhackbällchen mit Kartoffeln in einer Sesamsoße, dazu Basmati Reis oder Bulgur (8)
- ❖ Lasagne mit Rinderhackfleisch und frischem Gemüse (1)
- ❖ Lasagne mit frischem Gemüse und Creme Fraiche: vegetarisch (1, 7)
- ❖ Nudelauflauf mit Tomaten Sahne Soße und frischem Basilikum: vegetarisch (1, 7)
- ❖ Nudeln mit frischen Champignon und Hähnchenfilet in Sahne Soße (1, 7)
- ❖ Nudeln mit frischen Champignon in Sahne Soße: vegetarisch (1, 7)
- ❖ Gegrillter Lachsfilet mit frischem Gemüse und Kartoffeln, dazu Kräuter Soße (4, 7)
- ❖ Gegrillter Lachsfilet mit Sesam Soße (4, 8)
- ❖ Gegrillte Hähnchen Unterkeule und frischem Gemüse der Saison
- ❖ Hähnchenfilet mit italienischem Gemüse in einer Hollandaise Soße, dazu Basmati Reis (7)
- ❖ Gedünstetes Gemüseallerlei, serviert mit Creme Fraiche Dip: vegetarisch (7)
- ❖ Mediterrane Reispfanne: Basmati Reis, gekocht mit verschiedenen Sorten von Gemüse (vegan)

Dessertvarianten:

- ❖ Mini Kuchen Stücke-Brownie, Apfelschnitte, Erdbeerschnitte, Donauwelle, Mandarinschnitte (3, 7)
- ❖ Hausgemacher Tiramisu (3, 7)
- ❖ Mousse au Chocolate in drei Geschmacksrichtungen Vanille, Zitrone, Schokolade (3, 7)
- ❖ Mini Makronen mit Kakao, Pistazien und Erdnüssen (3, 5, 7)
- ❖ Grießkuchen gefüllt mit Pudding und verfeinert mit Pistazien (1, 3, 5, 7)
- ❖ Backlawa: Hausgemachter Blätterteig in Zuckersirup (1)
- ❖ Orientalisches Gebäck mit Sesam und Datteln (1, 8)
- ❖ Raffaello Creme mit frischen Himbeeren im Glas (3, 7)
- ❖ Gefüllter Blätterteig mit Milchpudding, verfeinert mit Rosenwasser und frischen Pistazien (1, 3, 7)
- ❖ Mini Donats

- ❖ Obstspieße mit Früchten der Saison
- ❖ Chia Samen Pudding mit frischen Früchten im Glas (7)
- ❖ Obst Quark Dessert (3, 7)
- ❖ Hausgemacher Apfel Schmand Kuchen mit Streusel (1, 3)
- ❖ Mediterranes Fadenteig Dessert: (1)
- ❖ Windbeutel in Schokoladen Soße, verfeinert mit Pistazien (3, 7, 5)
- ❖ Obstsalat mit frischem Obst der Saison
- ❖ Milchreis mit frischen Früchten (7)

- Obst- und Gemüsesnacks:**
- ❖ Obstplatte mit Früchten der Saison-mundgerecht geschnitten
 - ❖ Obstkorb (Größe XL) mit Früchten der Saison
 - ❖ Gemüseplatte mit zwei verschiedenen Dip Sorten
 - ❖ Gemüsekorb mit zwei verschiedenen Dip Sorten

- Getränke:**
- ❖ Wasser laut und leise (Viva con Agua)
 - ❖ Diverse Säfte wie z.B. Bio Apfel- und Orangensaft
 - ❖ Minz-Zitrus-Limonade
 - ❖ Soft Drinks wie z.B. Fritzt-Kola, Lemonaid Heiße Konferenzgetränke:
 - ❖ Fair Trade Kaffee
 - ❖ Diverse Fair Trade Teesorten mit frischer Minze

Hochklassige alkoholische Getränke werden von unserem langjährigen Kooperationspartner „Gastro & Getränkehandel“ angeboten. Gerne vermitteln wir Ihnen auf Nachfrage den entsprechenden Kontakt.

- Service und Equipment:**
- ❖ Geschirr
 - ❖ Stehtische inkl. Hussen
 - ❖ Buffettische inkl. Skirting
 - ❖ Servicekräfte

Unsere aktuellen (Netto) Preise: Die folgenden Preise verstehen sich immer pro Gast und netto ab 10 Gäste:

- ❖ Dessert: 2,50 € (außer orientalische Kekse mit Sesam und Datteln 1,00 €/zwei Teile; Obstspieße 1,50 € pro Obstspieß)
- ❖ Suppen mit Fleisch inkl. Brot: 4,00 €

- ❖ Vegetarische/vegane Suppen inkl. Brot: 3,70 €
- ❖ Vegetarisches Fingerfood: 1,80 €
- ❖ Fleisch Fingerfood: 2,20 €
- ❖ Fisch Fingerfood: 2,50 €
- ❖ Vorspeisen: 2,50 €

Hauptgerichte:

- ❖ Vegetarische Hauptgerichte: 8,00 €
- ❖ Hauptgericht mit Fleisch: 9,00 €
- ❖ Hauptgericht mit Fisch: 10,00 € Obst und Gemüsesnack:
- ❖ Konferenzplatten: 10,00 € pro Person
- ❖ Obstplatte mit Früchten der Saison (mundgerecht geschnitten): 2,00 €
- ❖ Obstkorb (Größe XL) mit Früchten der Saison: 2,00 €
- ❖ Gemüseplatte mit zwei verschiedenen Dip Sorten: 2,00 €
- ❖ Gemüsekorb mit zwei verschiedenen Dip Sorten: 2,00 € Frühstücksvariationen:
- ❖ Diverse Croissants (Natur, Nuss-Nougat): jeweils 1,50 €
- ❖ Halb belegte Brötchen (vegetarisch): jeweils 1,80 €
- ❖ Halb belegte Brötchen (Fleisch): jeweils 2,00 €
- ❖ Halb belegte Brötchen (Lachs): jeweils 2,50 €
- ❖ Belegte Bagels (vegetarisch): jeweils 2,50 €
- ❖ Belegte Bagels (Fleisch): jeweils 2,80 €
- ❖ Belegte Bagels (Lachs): jeweils 3,20 €
- ❖ Belegte Brezeln und Laugenbrötchen (vegetarisch): jeweils 2,50 €
- ❖ Belegte Brezeln und Laugenbrötchen (Fleisch): jeweils 2,80 €
- ❖ Belegte Brezeln und Laugenbrötchen (Lachs): 3,20 €
- ❖ Müsli mit Naturjoghurt und frischen Früchten: jeweils 2,50 €
- ❖ Obstspieße mit frischen Früchten: 1,50 € pro Spieß
- ❖ Käseplatte: 1,80 € pro Gast
- ❖ Wurstplatte: 2,20 € pro Gast
- ❖ Eierplatte: 2,00 € pro Gast
- ❖ Lachsplatte: 2,50 € pro Gast Getränke:
- ❖ Wasser laut und leise (Viva con Agua): 1,80 €/1 Liter
- ❖ Diverse Säfte wie z.B. Bio Apfel- und Orangensaft: 3,50 €/1 Liter
- ❖ Minz-Zitrus-Limonade: 3,50 €/1 Liter
- ❖ Soft Drinks wie z.B. Fritzt-Kola, Lemonaid: 2,50 €/0,33 Liter
- ❖ Fair Trade Kaffee: 4,50 €/1 Liter

- ❖ Diverse Fair Trade Teesorten mit frischer Minze: 4,50 €/1 Liter

Service und Equipment:

- ❖ Geschirr
- ❖ Gläser: 0,35 € pro Glas
- ❖ Kaffee- und Teegedeck: 0,50 € pro Gedeck
- ❖ Teller: 0,35 € pro Teller
- ❖ Besteck: 0,90 € pro Besteck
- ❖ Stehtische inkl. Hussen: 20,00 €
- ❖ Tischdecken: 5,50 €
- ❖ Buffettische inkl. Skirting: 20,00 €
- ❖ Servicekräfte: 22,50 € pro Servicekraft und Stunde (Mindestzeit: 4h)

Allergene Kennzeichnung:

Seit Dezember 2015 sind auch Allergene auf Speisekarten anzugeben. Die o.g. Speisen können Spuren enthalten von:

1=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

2=Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

3=Eier sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

4=Fisch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

5=Erdnuss sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

6=Soja sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

7=Milch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

8=Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

9=Sellerie sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

10=Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

11=Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

12=Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

13=Lupinen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

14=Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse