

## Catering

### **Kaffeepause outSIDE Kaffeepause mit einer Stunde Service (kostenfreier Auf- und Abbau)**

Sie führen in Ihren eigenen Räumlichkeiten ein Meeting oder eine Konferenz durch und wünschen sich eine professionelle Betreuung?

Gerne übernehmen wir die Planung und Durchführung und verwöhnen Ihre Gäste, Kunden oder Mitarbeiter mit dem gewohnt hohen SIDE Standard.

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihre **Kaffeepause** aus:

#### **[m]eatery Pause süß**

- New York Cheesecake
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos

#### **[m]eatery Pause herzhaft**

- Auswahl an frischem Tartar auf geröstetem Ochsenbrot mit Rind, Kalb, Lachs und Thunfisch in verschiedenen Marinaden

#### **Fitness Kaffeepause**

- Kräuterquark mit Vollkornstange
- Verschiedene Obst- und Gemüsesäfte
- Korb mit frischen Früchten
- Energieriegel

#### **Hanseatische Kaffeepause**

- Mini-Franzbrötchen
- Hamburger Rote Grütze mit Vanille Sauce
- Altländer Apfelkuchen

#### **Süße Kaffeepause**

- Hausgebackener Kuchen vom Blech
- Fruchtplunder

- Ofenfrischer Butterkuchen mit gebrannten Mandeln
- Mini-Schokoladencroissants

#### **Amerikanische Kaffeepause**

- Blaubeermuffins
- Schokoladen-Brownies
- Auswahl an Donuts und Cookies
- Milchshakes

#### **Frische Energie**

- Saisonales Mundobst
- Fruchtojoghurt im Glas
- Bircher Müsli
- LC1 Drink

#### **Herzhaftes Kaffeepause**

- Räucherlachs-Bagel
- Mini-Sandwich belegt mit Roastbeef, Truthahn oder Thunfisch
- Schwarz- und Graubrot belegt mit geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich

Zusätzlich servieren wir Ihnen folgende **Getränke**:

- Kaffee
- Kaffeespezialitäten
- Eilles Tee Typ Tau (grüner aromatisierter Tee) und Darjeeling Second Flush
- Mineralwasser
- frisch gepresster Orangensaft

Selbstverständlich bringen wir jegliches vom SIDE benötigtes Equipment mit.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei zusätzlichen Equipment Wünschen ein.

**Pro Person 65,00 €**

#### **Zusätzliche Kaffeepause am gleichen Ort und Tag**

**Pro Person 15,00 €**

**Get Together outside  
Bei einer  
Veranstaltungsdauer  
von 4 Stunden  
(kostenfreier Auf- und  
Abbau)**

Nach Ihrer Konferenz lassen Sie den Tag ausklingen, bei einem Glas Wein und Snacks vom SIDE.

Sie geben uns die Örtlichkeiten vor, wir planen mit Ihnen zusammen Ihr Get Together.

**Getränke**

- Buhl Riesling Sekt b.A., brut zum Empfang
- Softgetränke, Säfte und Wasser
- Chardonnay und Merlot Esser Vineyards, Kalifornien
- Tee und Kaffeespezialitäten

Wählen Sie aus unseren Snackbuffet-Vorschlägen fünf herzhaft und zwei süße Bestandteile:

**Speisen**

**herzhaft**

- Vitello Tonnato-Röllchen
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Wacholder- und Minzaromen
- Carpaccio vom [m]eatery Weiderind mit Taleggio Crème und Zuckerschoten
- Rindertartar classic
- Thunfisch Tartar Asiatisch
- Avocado Tartar
- Sylter Royal Austern auf Eis
- Lachs-Crêpe-Roulade
- Early Black Feige im Serranomantel mit Basilikum und Minze
- Sylter Ziegenfrischkäse-Nougat

**süß**

- Limonen-Joghurtmousse
- Mousse von der Valrhona Schokolade mit Zwergorangen
- Auswahl von Mundobst
- Gewürztraminer Crème mit eingelegten Cassisbeeren
- New York Cheesecake
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos
- Cocotte Sabayonne
- Passionsfrucht- und Nougatmousse mit Nougatkern
- Zitronentarte
- Weißes Nougat-Krokantmousse

Selbstverständlich bringen wir jegliches vom SIDE benötigte Equipment mit.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei zusätzlichen Equipment Wünschen ein.

**Pro Person 69,00 €**

**Auf Ihren Wunsch servieren wir alle Speisen auch als Flying Buffet.**

**Wir berechnen hierfür zusätzlich Pro Person 7,50 €**

## **[m]eatery BBQ**

Sie lieben den Duft von frisch gegrilltem Fleisch, laden gern Gäste zu sich nach Hause ein, möchten sich aber nicht die ganze Arbeit selbst machen?

Dann übernimmt hier das [m]eatery Team für Sie!

Das [m]eatery BBQ beinhaltet folgende Speisen und Getränke:

### **Speisen**

- Sirloinsteaks
- [m]eatery Mini Burger
- Flanksteaks
- Chopped Salad
- Kartoffelsalat mit Lauch
- Beans and Bacon
- diverse homemade BBQ Saucen
- verschiedene hausgemachte Buttersorten
- Kräutersalsa
- gegrillte Maiskolben
- Grilltomaten
- Auswahl an ofenfrischem Brot
- Cupcakes
- New York Cheesecake

### **Getränke**

- Carlsberg 0,33l Flasche
- Holsten Pils, Lemon und alkoholfrei 0,33l Flasche
- Softgetränke, Säfte und Mineralwasser

Von der Serviette bis hin zum Gasgrill bringen wir jegliches vom SIDE benötigte Equipment für Sie mit.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

**Pro Person 99,00 €**

**Die Pauschale beinhaltet den Service sowie alle Speisen und Getränke für die Dauer von 5 Stunden. (kostenfreier Auf- und Abbau)**

**Für jede weitere begonnene Stunde berechnen wir**

**Pro Person 17,00 €**

## **[m]eatery BBQ Deluxe**

Für jeden, der das außergewöhnliche liebt, bieten wir unser [m]eatery Dry Aged Fleisch nun auch für Sie und Ihre Gäste zu Hause an.

Das [m]eatery BBQ Deluxe beinhaltet folgende Speisen und Getränke:

### **Speisen**

- [m]eatery aged New York Cut
- [m]eatery Mini Cheeseburger
- Flanksteaks
- Riesengarnelenspieße
- Loup de Mer im Ganzen
- Chopped Salad
- Kartoffelsalat mit Lauch
- Beans and Bacon
- diverse homemade BBQ Saucen
- verschiedene hausgemachte Buttersorten
- Kräutersalsa
- gegrillte Maiskolben
- Grilltomaten
- Auswahl an ofenfrischem Brot
- Cupcakes
- New York Cheesecake
- frische mundgerechte Früchte

### **Getränke**

- Carlsberg 0,33l Flasche
- Holsten Pils, Lemon und alkoholfrei 0,33l Flasche
- Softgetränke, Säfte und Mineralwasser
- Chardonnay und Merlot Esser Vineyards, Kalifornien
- Tee und Kaffeespezialitäten

Von der Serviette bis hin zum Gasgrill bringen wir jegliches vom SIDE benötigte Equipment für Sie mit.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

**Pro Person 149,00 €**

**Die Pauschale beinhaltet den Service sowie alle Speisen und Getränke für die Dauer von 5 Stunden. (kostenfreier Auf- und Abbau)**

**Für jede weitere begonnene Stunde berechnen wir**

**Pro Person 20,00 €**