

## SEEROSE – Vegetarisches Büfett & Partyservice

Körtestraße 38  
10967 Berlin

Telefon: 030 - 69 81 59 27

Fax: 030 - 74 07 30 63

E-Mail: [info@seerose-berlin.de](mailto:info@seerose-berlin.de)

Öffnungszeiten: mo bis sa 9 – 24; sonntags 12 – 23 Uhr



### INHALT

Allgemeine Hinweise ... 2

Kaltes Büfett ... 2

Warmes Büfett ... 4

Desserts und Kuchen ... 5

Service ... 6

Bei mehr als 10 Gästen ist es ratsam, die Bestellung mit ein paar Tagen Vorlauf zu machen.  
Auf Wunsch liefern wir neben unseren vegetarischen Spezialitäten auch Gerichte mit **Fisch, Fleisch und Geflügel!**

**Zutaten:** teilweise aus ökologischem Anbau, auf Wunsch bis 90% Anteil (2 EUR Aufpreis pro Person)

**Lieferung:** ab 120 EUR Gesamtpreis frei; bei kleineren Bestellungen Aufpreis von 20 EUR innerhalb Berlins /30 EUR im Umland

**Leihgerät und Service:** Besteck, Geschirr und Tafelzubehör 2 EUR pro Person  
Speisenwärmer mit Brennpaste groß 8 EUR/klein 4 EUR  
Büfettaufbau, Rücktransport und Servicepersonal auf Anfrage

**Alle Preise sind zuzüglich 7% MWST für Speisen bzw 19% für Getränke, Gerät und Service**

Wir möchten Sie noch auf ein besonderes Angebot hinweisen:

Neben den Speisen, die Sie in dieser Liste finden, bereiten wir auch **PERSISCHE SPEZIALITÄTEN** nach traditionellen Rezepten zu.

Mit oder ohne Fleisch, auf persische Art zubereitet und fein gewürzt, sind diese Gerichte ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Fragen Sie uns einfach!

## KALTES BÜFETT

Sie können auswählen zwischen Snacks und Salaten mit Soße. Dazu gibt es Zaziki.  
Vorschlag: Frühlingsrolle, Gemüsebratling und ein Snack von der gemischten Platte, dazu Salat und Zaziki pro Person 10 EUR.

Wir bieten folgende Snacks und Salate:



### SNACKS

vegetarische Frühlingsrolle  
mit Spinat und Schafskäse  
mit Weißkohl, Möhren und Sojasprossen  
Gemüsebratling  
Polenta-Käse-Knusperschnitte  
Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern  
Broccoli-Möhren-Vollwertecake  
Quiche mit Broccoli, Champignons und Lauch oder Spinat  
Käseplatte

### SAUCEN UND CREMES

Sahne-Senf-Sauce  
Avocadocreme  
Tomate und Kräuter

## SALATE

3



gemischt  
gemischt mit Schafskäse und Oliven  
gemischt mit Rettich und Zwiebeln  
Möhrensalat mit Mandeln, Rosinen und Sesam  
mit Äpfeln und Haselnüssen  
mit Ananas  
Gurken mit Tomaten, Mais und Dillspitzen  
Sprossen  
Paprika (rot und grün) mit Mais  
Rotkohl  
Rote Bete  
mit Sellerie und Petersilie  
mit Äpfeln und Möhren  
Reis mit Curry, Rosinen und Nüssen (Aufpreis)  
mit Dinkel  
mit Kichererbsen  
mit Bulgur (Couscous)  
mit Grünkern  
rote Bohnen mit Mais  
Linsen  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

## SUPPEN

ab 10 Personen

Tomaten-Gemüse  
Dinkel  
Rote Linsen  
Grünkern  
Linsen  
Bohnen (scharf)  
Sellerie  
Kartoffeln  
Broccoli-Creme  
Blumenkohl  
Spinat und Gorgonzola  
Graupen  
Joghurtsuppe mit verschiedenen Kräutern  
Kürbis (saisonbedingt)

Sie können aus unserem gesamten Angebot aus warmen Speisen wählen.

Vorschlag:

Spinatlasagne, Broccoligratin mit Basmatireis, Salat und Sauce pro Person 18 EUR

Vorspeise oder Nachtisch Ihrer Wahl pro Person 2 EUR

Gerichte mit Fisch, Fleisch oder Geflügel berechnen wir ab 23 EUR pro Person.

Wir bieten Ihnen folgende Gerichte zum Kombinieren:

## LASAGNE

Gemüselasagne mit Tomatensauce

Spinatlasagne mit Sahnesauce

Auberginenlasagne



## AUFLÄUFE

Spinat-Gorgonzola

Broccoli-Gorgonzola

Kicherebsen

Linsen

Rosenkohl mit Maronen (Esskastanien)

Spinat (mit Sahnesauce)

Kartoffelgratin

Broccoligratin mit Sahnesauce

## GEMÜSEGERICHTE

rote Bohnen mit Gemüse (scharf)

gebratenes Gemüse mit Sprossen

gemischte Gemüseplatte, teilweise frittiert

Gemüse in Senf-Sahne-Sauce

Verschiedene Gemüse

(u.a. Mangold, kleine Maiskolben) mit Gelbe-Bohnen-Sauce und Chili

gebratene Champignons mit Zwiebeln, Paprika und Möhren



## REISGERICHTE

Curry-Gemüse-Reis (Bio-Naturreis)

Basmatireis mit Linsen, Rosinen, gebratenen Zwiebeln

Basmatireis mit Berberitzen und Safran

Basmatireis mit dicken Bohnen, frischem Dill und Safran

## GEFÜLLTES

Champignons mit Spinat-Kräuterfüllung  
und Knoblauch  
Paprikaschoten mit Basmatireis,  
Linsen und Kräutern



5

## NACHTISCH/DESSERT

verschiedene Obstplatten nach Saison  
Waldorfsalat mit Sellerie, Nüssen, Honig und Sahne  
Obstsalat mit oder ohne Sahne und Quark  
Kokosnussbällchen mit Honig  
Mousse au Chocolat  
Tiramisu

### VOLLKORNKUCHEN

aus eigener Produktion mit Möhren, Äpfeln, Nüssen, Mandeln,  
Pflaumen, Rhabarber oder Zwiebeln

### BIO-VOLLKORNKUCHEN und -TORTEN

von der Konditorei Tillmann Berlin,  
ausschließlich mit regionalen Zutaten aus kbA  
Torten zu 12 oder 14 Stück



Trüffel-Sahne-Torte (14)  
Apfel-Marzipan-Torte (12)  
Mohn-Marzipan-Kuchen  
Mohn-Sahne-Torte  
Linzer Schnitte  
Mandel-Grieß-Torte (12)  
Käse-Kirsch-Torte (12)  
Bananencremetorte (14)

## NICHTVEGETARISCHE GERICHTE

für Nicht-Vegetarier führen wir auch Fisch- und Fleischspeisen.

Preis je nach Fleischsorte pro Person ab 23 EUR.

Wählen Sie aus den folgenden Gerichten:

## REISGERICHTE

Basmatireis mit Fisch nach Wahl, dicken Bohnen und Dill  
Basmatireis mit Fisch nach Wahl mit Berberitzen und Safran  
Basmatireis mit Möhren, Zwiebeln und Krabben  
Basmatireis mit Paprika, Mais, Grünen Erbsen und Krabben

## MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

6

Lachs überbacken mit Champignons und Kräutern in Sahnesauce  
Lachs paniert mit Champignonsauce  
Seezungenfilet in Bananen-Curry-Sahnesauce  
(als Beilage jeweils Basmatireis mit verschiedenen Zutaten)  
Paella (Reis mit Meeresfrüchten)  
Lachs (ganz) mit Kräuterfüllung, dazu Basmatireis mit dicken Bohnen,  
Dill und Safran

## FLEISCHGERICHTE

Hähnchenkeule überbacken mit Zwiebeln und Wein-Orangen-Sauce,  
dazu Safranreis mit Berberitzen und gerösteten Mandelstiften  
Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Mandarinen  
und gerösteten Mandeln in Crème-Fraîche-Sauce  
Putenbrustfilet mit Gemüse in Senf-Sahne-Sauce,  
dazu Basmatireis mit Safran  
Pfannengerührtes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet,  
Gelbe-Bohnen-Sauce und Chili, dazu Basmatireis mit Safran  
Putenbrustfilet mit Artischockenherzen und roten Zwiebeln  
in Wein-Kräuter-Sauce  
Gebratenes Putenbrustfilet mit abgezogenen Mandeln und Backpflaumen  
in Orangen-Honig-Sauce, dazu Basmatireis mit Safran und Wildreis

Zusätzlich zu den Gerichten auf dieser Liste können Sie feine PERSISCHE SPEZIALITÄTEN nach traditionellen Rezepten bei uns bestellen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

## SERVICELLEISTUNGEN

Für Besteck, Geschirr und anderes Tafelzubehör berechnen wir 2 EUR pro Person.

Für Speisenwärmer mit Brennpaste groß berechnen wir 8 EUR, klein 4 EUR.

Büfettaufbau, Rücktransport, Abwasch vor Ort und Servicepersonal können von uns gestellt werden.

Wir liefern auch an Fest- und Großveranstaltungen, z.B. Straßenfeste

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Seerose-Catering-Team