

16

Cucina e Delicatezze

Sedici Catering Catalog

		index
	3	Vorwort
	5	Fingerfood
	8	Pâtisserie
	10-21	Buffets
	10	Vegetarisch
	12	Bella Italia
	14	Holzfäller
	16	Antipasti
	17	Barbecue
	20	Entdecke Europa
	21	Le Monde
	23	Getränke
	24	Weinkarte
	25	Equipment
	26	Personal

Siamo pronti ?

Sì lo siamo davvero...

Con la nostra presenza nella realtà berlinese, che verrà rafforzata da questa nuova collaborazione con MTV.

Nel maggio del 2004 ci siamo per la prima volta presentati con l'intento di offrire "prodotto, qualità ed un'amichevole servizio".

Ed oggi abbiamo la possibilità di proporvi un catalogo che raggruppa tutti i nostri servizi (ad e. catering).

Noi siamo sicuri di poter soddisfare anche i palati più esigenti e di poter rispondere adeguatamente anche alle richieste più particolari.

Con i migliori proponenti vorremmo ringraziare dell'opportunità dataci in questo scenario di interscambio culturale tedesco.

Con i nostri sentiti ringraziamenti.

Nicodemo Pignataro & Sedici Team



Sind wir bereit ?

Ja, das sind wir!

Mit der neuen Filiale bei MTV Networks bietet das SEDICI in Berlin seit Kurzem in nunmehr zwei Geschäftsstellen die Verköstigung aus der mediterranen Küche an.

Bereits seit Mai 2004 bekochen wir unsere Kunden in ganz Berlin und sind stets um die Erweiterung und Verbesserung unseres Angebotes bemüht.

Gemäß unseres Leitgedankens "abwechslungsreiche Produkte, beste Qualität und freundlicher Service" freuen wir uns daher ganz besonders, Ihnen nun unseren ersten Catering Katalog vorzustellen.

Unsere Auswahl verschiedenster Spezialitäten und Delikatessen aus dem Mittelmeerraum stellt auch den Genießer mit hohen Ansprüchen zufrieden. Viele unserer Kunden konnten sich bereits davon überzeugen.

Selbstverständlich stellen wir auch ein auf ihren Anlass zugeschnittenes Angebot zusammen. Den Ideen sind keinerlei Grenzen gesetzt

Wir freuen uns, für Sie da zu sein.

Nicodemo Pignataro & Sedici Team

Fingerfood

Provencette

(vorgegrillte, französische Baguettes)

Provencette mit Schinken, Tomaten, Mozzarella
Provencette mit Gemüse und Mozzarella
Provencette mit Hähnchen und Gemüse
Provencette mit Thunfisch
Snack-Duett aus Déliquick und Baguette

je 3,00 €

Quiches & Tartes

Quiche mit Speck
Quiche mit Lauch
Quiche mit grünem Spargel
Pizzabaguettes
Flammkuchenbaguette

je 3,00 €

Selection I

Quiche Lorraine
Mini-Pizza mit schwarzen Oliven
Mini-Quiche Suprême mit Pilzen

Häppchen mit ...
Meeresfrüchten und ¼ Zitronenscheibe
Lauch und Brokkoliröschen
Roquefort Soufflé und Nuss
Provence-Tomate-Olive

63,00 € für 42 Teile





Selection II

Schinken-Carré
Mini-Pizza
Mini-Quiche
Sardellenpaste
Käse-Windbeutel
Croque-Monsieur
Würstchen im Blätterteig
Paprika-Pastete
Käse-Stäbchen

68,00 € für 42 Teile

Selection III

Oliven-Cake mit Ziegenkäse und Tomaten
Brot mit Krabben und Zitrone
Blinis mit Zitronencreme, Kaviar und Gurke
Dunkles Brot mit Artischocken und Gambas in Trüffelöl
Gewürzbrot mit Roquefort-Crème und Mini-Birne
Gewürzbrot mit Mango-Chutney und Foie-Gras
Dunkles Brot mit eingelegter Paprika und Involtini
Zwiebel-Kracker mit Perlhuhn und getrockneten Früchten
Lachshäppchen

75,00 € für 42 Teile

Selection IV (Nester)

Blätterteignester
Käse-Schinken-Nest
Brokkoli-Nest
Hähnchen-Lauch-Nest
Ziegenkäse-Nest
Käse-Zwiebel-Nest
Würstchen im Blätterteig

59,00 € für 42 Teile

Mindestbestellwert : 200,00 €



Pâtisserie

Selection I

Eclairs Cafés
Eclairs Chocolat
Sahne-Windbeutel
Vanille-Windbeutel
Zitronentörtchen
Heidelbeertörtchen

50,00 € für 36 Teile

Selection II

Pyramidentörtchen
Himbeer-Macrone
Pistazien-Wirbelwind
Himbeer-Mandarinen-Törtchen
Carolines mit Schokoladen- und Kaffeegeschmack
Schokoladen-Orangen-Törtchen
Opéra (Schokotraum)

58,00 € für 42 Teile

Selection III

Crème-Brûlée-Törtchen
Schokomuschel mit Himbeere
Brownie mit Mini-Birne
Pistaziencreme, Himbeeren und Physalis
Nougat-Carré und rote Früchte
Café-Chocolat-Törtchen
Pancakes mit Konfitüre
Zitronentörtchen

60,00 € für 48 Teile

Torten (quadratisch 20 x 20 cm)

Noir d'Orange Streifen
Beeren-Crème-Streifen
Mango-Passionsfrucht-Streifen
L'Opéra (ein Traum aus Schokolade)

Jede 17,00 €



Vegetarisch

Marktfrische Gemüsesticks mit Tomaten-, Curry- & Kräuterdip

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Mariniertes mediterranes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl

Schwarzer Bohnensalat oder grüner Spargelsalat
(saisonal) mit Reis und Koriander

Crêperöllchen mit Pesto, getrockneten Tomaten und Sprossen

Datteln mit Taleggiokäse

Selleriesüppchen mit hausgemachten Gemüseravioli

Große Champignonköpfe mit Ricotta- und Minzfüllung

Gebratene Artischockenherzen mit Oliven-Chutney und Penne

Marinierte Obstspieße mit Mandelsplittern

Limetten-Quark-Mousse mit Granatapfel

Baguette, Ciabatta & Butter

Ab 25 Personen	17,00 €
Ab 50 Personen	16,50 €
Ab 100 Personen	15,50 €
(Preis pro Person)	



Bella Italia

Marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen
mit frischen Kräutern und Olivenöl

Frutti di mare in Zitronen-Knoblauch-Dressing

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und
gehobeltem Grana Padano

Streifen von der Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikum-Sauce
auf Mini-Penne

Hausgemachte Lasagne mit frischen Waldpilzen der Saison

Cappuccino-Mousse mit Crema di Chocolata

„Panna Cotta“ mit frischer Erdbeersauce

Baguette, Ciabatta & Basilikumbutter

Ab 25 Personen	18,00 €
Ab 50 Personen	17,50 €
Ab 100 Personen	16,50 €
(Preis pro Person)	



Holzfäller

Frische Marktsalate mit Apfeldressing & Früchten der Saison

Linsensuppe mit Speck und roten Zwiebeln

Kalter Kartoffelsalat mit Würstchen

Kleine Bouletten/Frikadellen mit scharfem Senf

Krustenbraten vom Schwein aus dem Ofen dazu Sauerkraut und geröstete Serviettenknödel

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Pochierter Karpfen an Barolo-Rotweinsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb mit Landbrot, Schusterjungen, Brötchen, Schmalz und Butter

Ab 25 Personen	22,00 €
Ab 50 Personen	21,50 €
Ab 100 Personen	20,50 €
(Preis pro Person)	



Antipasti

Auberginenrouladen, gebraten in Olivenöl und Knoblauch, gefüllt mit Pesto und geriebenem Mozzarella

Paprikasalat mariniert, dazu besonders lecker ein frischer Tomatentoast

Olivenpastete auf kleinen gerösteten Brotscheiben

Zucchini frittata : geriebene Zucchini gebraten mit Eiern, Parmesan und Kräutern auf pikanter Tomatensauce

Frittierte Meeresfrüchte auf Rucolasalat

Crostini alla fiorentina, knusprig geröstete Brotscheiben mit gehackter Kalbsleber und Sardellenfilet

Tomaten-Mozzarella-Bruschette, überbacken mit schwarzen Oliven und Basilikum

Italienisches Omelett aus Eiern, Kartoffeln, Zwiebeln, Artischocken und sonnengetrockneten Tomaten

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel auf Kartoffelscheiben

Kartoffeln mit Oliven und Sardellen aus dem Ofen, dazu Fenchel-Streifen

Frittierte Mozzarella-Taschen, gefüllt mit Basilikum, Oliven & Käse

Überbackene Auberginen aus dem Ofen mit Cherrytomaten-Sauce und Parmesan

Peperonata aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Kräutern

Große Champignonköpfe, gefüllt mit Gorgonzola und Walnuss

Mozzarella di Bufala auf Tomatenfilet und Orangen-Basilikum

Käseplatte & verschiedene Brote

Italienisches Dessert : Connoli Siciliana & Tiramisu

Ab 25 Personen	25,00 €
Ab 50 Personen	24,50 €
Ab 100 Personen	23,50 €
(Preis pro Person)	

Barbecue

Salate

Bunter Mozzarella Salat : Eine frische, leichte Mischung aus eingelegten Baby-Mozzarella-Kugeln mit Cherrytomaten und Basilikum

Klassischer bunter Nudelsalat, Schinkenstreifen und Tomaten, fein abgeschmeckt mit hausgemachter Mayonnaise

Mexikanischer Bohnensalat, mit roten Kidneybohnen, grüner Paprika, Mais und Zwiebeln

Berliner Kartoffelsalat mit Äpfeln und Gurken

Ungarischer Hirtensalat mit Tomaten, frischer Paprika, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Feta

Fenchel-Mandarinen-Salat, eine exotische Kreation, abgerundet mit einer leichten, fruchtigen Curry-Mayonnaise

Geflügelsalat „Hawaii“ mit feinstem Geflügelfleisch und Ananas

Fisch

Meeresfrüchte-Spieße aus Scampi, Baby-Calamari und Gemüse

Frisches, irisches Wildlachssteak

Thunfisch eingelegt in Basilikumsauce





Fleisch

Thüringer Rostbratwürste

Rindfleisch-Satés mit Zitronengras

In Bourbon marinierte Schweinekoteletts

Geflügel-Spieße mit Paprika und Zwiebeln

Beilagen

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Verschiedene Gemüsesorten vom Grill
(Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen)

Reiche Auswahl an verschiedenen Grillsaucen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Blechkuchen

Ab 25 Personen	26,00 €
Ab 50 Personen	25,00 €
Ab 100 Personen	24,00 €
(Preis pro Person)	



Entdecke Europa

Quiche Lorraine (F)

Emmentaler Käse mit Feigen und Honig (CH)

Salat mit gebackenem Feta (G)

Oliven im Sardellenmantel (E)

Marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen
mit frischen Kräutern und Olivenöl (I)

Kleine Boulettes mit scharfem Senf (D)

Boeuf Bourguignon / Rinderragoût (F)

Ravioli mit Artischocken, Pinienkernen
und Parmesan in Trüffel-Butter-Sauce (I)

Geflügel-Paella mit Orange (E)

Belgische Waffeln mit Sauerkirschen und Sahne (B)

Gebackene Aprikosen mit Honig und Mandeln (E)

Verschiedene Brote

Ab 25 Personen	24,00 €
Ab 50 Personen	22,50 €
Ab 100 Personen	20,00 €
(Preis pro Person)	

«Le Monde»

Les Entrées

Kalte Melonensuppe mit Himbeeren & Minze

Feine Fischsuppe (verschiedene Fischarten der Saison)

Crème-Marie-Louise / Geflügelsuppe

Provenzalisches Gemüse mit Paprika-Vinaigrette
(Auberginen, Zucchini, Champignons, Peperoni)

Marinierter Lachs mit warmem Kartoffelsalat

Rucolasalat mit sonnengereiften Cherrytomaten,
Grana Padano, Bocconcini und Pinienkernen

Mini-Quiches mit Lachs & Brokkoli, 3-Käse-Füllung,
Würstchenfüllung

Canapés mit Entenstopfleber & Trauben, Hummer-Terrine,
Langusten-Medaillons

Les Poissons

Seeteufel mit jungem Spinat an Limonensaft

Victoria-Barsch auf frisch gebratenem Fenchel

Riesengarnelen in Krabben-Cognac-Sauce





Les Viandes

Provenzalisches Rinderragoût mit Kichererbsenküchlein

Gebratene Entenbrust mit feinen Birnenscheiben

Putenbrustfilet auf einer Portwein-Honig-Sauce

Les Pâtes

Panzarotti mit Lachsfüllung in Hummer-Sahne-Sauce

Tortelloni mit 4-Käse-Füllung in Mascarpone-Mango-Sauce

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Butter-Salbei-Sauce

Les Légumes de saison

Junge Karotten geschmort

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Romanesco mariniert

Les Desserts

Petits-Fours : gemischte Variationen an kleinem Gebäck
(Zitronen-, Himbeer-, Aprikosentörtchen, Mille-Feuilles)

Ab 25 Personen	50,00 €
Ab 50 Personen	49,50 €
Ab 100 Personen	48,50 €
(Preis pro Person)	

Getränke

Die genaue Getränkeplanung ist oft sehr schwierig. Deshalb liefern wir alle Getränke auf Kommissionsbasis. Nicht angebrochene Originaleinheiten nehmen wir zurück. Sollten Sie in der folgenden Aufstellung etwas vermissen, können wir es mit Sicherheit beschaffen.

Auf Wunsch erhalten Sie auch unsere umfangreiche Weinkarte mit internationalen Spitzenweinen.

Erfrischungsgetränke

Vöslauer mit	1,60 € (0,25 l)	5,00 € (0,75 l)
Vöslauer ohne	1,60 € (0,25 l)	5,00 € (0,75 l)
Cola	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Cola light	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Cola zero	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Fanta	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Sprite	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Bitter Lemon	1,70 € (0,20 l)	3,00 € (0,40 l)
Tonik Water	1,70 € (0,20 l)	3,00 € (0,40 l)
Ginger Ale	1,70 € (0,20 l)	3,00 € (0,40 l)
rhino's energy drink	1,50 € (0,25 l)	

Säfte, Nektare und Fruchtsaftgetränke Granini

Pfirsich	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Kirsche	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Orange	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Apfelschorle trüb/klar	1,60 € (0,20 l)	2,90 € (0,40 l)
Apfelsaft trüb/klar	1,70 € (0,20 l)	3,00 € (0,40 l)

Alkoholische Getränke

Bier

Warsteiner Fass	(30 Liter)	120,00 €
Warsteiner Orange	(0,33 l)	1,70 €
Warsteiner Lemon	(0,33 l)	1,70 €
Warsteiner Cola	(0,33 l)	1,70 €
Warsteiner Alkoholfrei	(0,33 l)	1,70 €
Malzbier	(0,33 l)	1,70 €

Weisswein

Parri Chardonnay, Toskana IGT (0,75 l)	10,50 €
Riesling Bastgen (1l)	11,00 €
«Fain» Sauvignon Bianco Collio (0,75 l)	14,00 €
«Langhe Bianco» Abbona (0,75 l)	18,00 €

Rotwein

Salice Salentino Rosso (0,75 l)	9,50 €
Primitivo IGT Candido (0,75 l)	10,50 €
Cabernet DOC «La Ciaretta» (0,75 l)	12,50 €
«Marion» Terolgedo (0,75 l)	40,00 €

Prosecco & Champagne

Prosecco Valdobbiadene (0,75 l)	10,50 €
Laurent Perrier Brut (0,75 l)	37,00 €
Louis Roederer Brut Premier(0,75 l)	41,00 €
Veuve Cliquot Brut (0,75 l)	42,50 €

Equipment

Wein-, Sekt-, Saft-, Bierglas	pro Stück	0,30 €
Teller groß, klein, tief	pro Stück	0,30 €
Dessertschale	pro Stück	0,30 €
Kaffeegeschirr	pro Set	0,60 €
Kaffeelöffel	pro Stück	0,30 €
Kaffeemaschine	pro Stück	180,00 €
Wasserkocher	pro Stück	5,00 €
Thermopumpkanne	pro Stück	5,00 €
Durchflußkühler	pro Stück	55,00 €
Messer	pro Stück	0,30 €
Gabel	pro Stück	0,30 €
Suppenlöffel	pro Stück	0,30 €
Dessertlöffel	pro Stück	0,30 €
Kuchengabel	pro Stück	0,30 €
Papierservietten	50 Stück	3,00 €
Stofftischdecke, 130 x 130 cm	pro Stück	3,00 €
Aschenbecher	pro Stück	0,30 €
Stehtisch	pro Stück	18,00 €
Buffettisch	pro Stück	15,00 €
Müllbehälter, inkl. Entsorgung	pro Stück	10,00 €

Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.
Weitere Equipmentartikel auf Anfrage.

Personal

Koch	pro Person und Stunde	25,00 €
Oberkellner	pro Person und Stunde	25,00 €
Servicekraft	pro Person und Stunde	20,00 €

Für die Überlassung von Mitarbeitern wird eine Mindestdauer von 4 Stunden pro Mitarbeiter berechnet. Die Zeit wird ab Verlassen des Hauses bis zum Wiedereintreffen berechnet.

Lieferung / Aufbau : Für die Lieferung berechnen wir die Kosten nach Aufwand bzw. nach Vereinbarung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen : Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weitere Vertragsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren aktuellen AGBs, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung stellen.

sedici catering catalog

Sedici OBC

Rotherstrasse 16

10245 Berlin

Tel 030 29009986

Fax 030 29009987

Sedici MTV networks

Stralauer Allee 6

10245 Berlin

Tel 030 47365476

info@sedici-berlin.de

www.sedici-berlin.de