



***Restaurant,
Catering & Partyservice 2019***

Wegener Straße 1 – 2
10713 Berlin - Wilmersdorf

Ansprechpartner:
N. Herms (Projektleitung/Catering)
J. Völmle (Catering)

catering@weisser-elefant.de
www.weisser-elefant.de

Fon: 030 - 8640 9306
Fax: 030 - 8640 9517

Viele Jahre haben wir unsere Preise auf einem sehr günstigen Niveau halten können, jedoch mussten auch wir feststellen, dass die Einkaufspreise und alle weiteren Kosten, rasant gestiegen sind. Durch unsere neuen, dem Markt angepassten Preise, können wir Ihnen garantieren, dass Sie weiterhin in der von uns gewohnten Qualität, kulinarisch verwöhnt werden.

Im Folgenden haben wir für Sie eine Auswahl an Speisen und Getränken zusammengestellt.

Bei der Vielfalt, die die Küche zu bieten hat, können wir hier nur Anregungen geben und sind selbstverständlich gerne bereit, Ihre individuellen Wünsche zu besprechen und gemeinsam mit Ihnen Ihr Buffet zusammenzustellen.

Da im Restaurant Equipment und Servicekräfte im Preis enthalten sind, unterscheidet sich dieser von den Cateringpreisen.

Sämtliches Equipment wie Geschirr, Gläser, Tische, Stühle, Tischdecken etc., das Sie für Ihre Veranstaltung benötigen, können Sie selbstverständlich bei uns mieten.

Um sich selbst zu verwöhnen und zu entlasten, können Sie auch unsere Servicekräfte engagieren. So können Sie sich getrost zurücklehnen und das Catering Ihrer Feier, Ihres Empfangs, Ihres Gartenfestes oder jedes anderen Anlasses vertrauensvoll in unsere Hände geben.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% MWSt.

Canapés

	Catering	Restaurant
Appenzeller Käse – Trauben.....	1,70€	2,00€
Avocadocrème (Garniert mit Lachs/Nüssen).....	2,20€	2,50€
Forellenfilet – Philadelphia – rote Zwiebelringe.....	1,80€	2,00€
Franz. Brie – Mangofächer.....	1,50€	1,80€
Frischkäse – Kräuter.....	1,60€	1,90€
Geräucherte Putenbrust – Orangenfilets.....	1,50€	1,80€
Gorgonzola-Mascarpone-Crème – Birnenfächer.....	1,80€	2,10€
Kl. Wiener Schnitzel – Zitronenfilet.....	2,20€	2,50€
Mailänder Salami – Parmesanraspel.....	1,50€	1,80€
Mozzarella – Tomate – Basilikum.....	1,50€	1,80€
Italienischer Schinken – Honigmelone.....	1,80€	2,10€
Räucherlachs – Sahnemeerrettich – Dillsenf.....	1,80€	2,10€
Roastbeef – Birne – hausgem. Remoulade.....	2,20€	2,50€
Schafskäsecrème – Oliven.....	1,50€	1,80€
Schwarzwälder Schinken – Cornichons.....	1,50€	1,80€
Pumpernickel mit Frischkäse – Kräuter.....	1,60€	1,90€

Fingerfood

	Catering	Restaurant
½ Ei mit Eigelbcrème­füllung.....	1,30€	1,50€
½ Ei mit Eigelbcrème­füllung und Keta-Kaviar.....	1,50€	1,80€
Auberginenrouladen an Ricotta.....	2,80€	3,20€
Garnelen-Spieß, Aioli-Dip.....	3,00€	3,80€
Crêpe, gerollt, mit Spinat und Lachs gefüllt.....	2,20€	2,80€
Crêpe, gerollt, mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt.....	2,20€	2,80€
Dattel im Speckmantel.....	1,00€	1,50€
Empanada (Blätterteig) mit Feta-Spinatfüllung.....	2,20€	2,80€
Empanada (Blätterteig) mit Feta-Spinatfüllung, klein.....	1,60€	2,20€
Empanada (Blätterteig) mit Hackfleischfüllung.....	2,50€	3,00€
Empanada (Blätterteig) mit Tomatenfüllung.....	1,80€	2,20€
Gefüllter Champignon mit Blattspinat und Gorgonzola.....	2,20€	2,60€
Gefülltes Weinblatt.....	0,80€	1,20€
Gemüsequiche mit Pinienkernen (Blech á 12 Port.).....	28,00€	32,00€
Hähnchenspieß mit Ananas, klein.....	2,30€	2,60€
Hähnchenspieß mit Paprika und Zwiebel, Ajvar-Dip – klein.....	2,30€	2,60€
Hähnchenunterschenkel gebraten.....	1,80€	2,20€
Käsespieß mit Oliven und Weintrauben.....	1,80€	2,20€
Koriander-Hackfleischbällchen.....	1,80€	2,20€
Koriander-Hackfleischbällchen klein.....	1,20€	1,60€
Laugen-Buttercroissant gefüllt mit Frischkäse.....	1,70€	2,10€
Melonenwürfel mit Parmaschinken.....	1,50€	2,00€
Mini-Frühlingsröllchen (vegetarisch).....	0,80€	1,00€
Mini-Hähnchenschnitzel paniert/natur.....	2,20€	3,20€
Mini-Pilzquiche.....	2,20€	2,80€
Mini-Schweinemedail­lon natur.....	2,80€	3,80€
Mozzarellaspieß mit Cock­tailtomate und Basilikum.....	2,10€	2,50€
Obstspieß.....	1,80€	2,20€
Petit Crolines (Blätterteigtaschen mit dreierlei Füllung: Lachs, Huhn, Käse).....	1,20€	1,50€
Pflaume im Speckmantel.....	1,00€	1,40€

Tartelette mit Spinat und Schafskäse	1,80€	2,20€
Tartelette mit Tomatenfüllung	2,20€	2,60€
Tartelette mit Hackfleischfüllung	2,20€	2,60€
Zucchini-Möhrenkuchen mit Pinienkernen und Kräuter-Crème-Fraîche	2,20€	2,60€
Halbes Körnerbrötchen, divers belegt	1,80€	2,20€
Käsestange.....	1,60€	2,00€
Partybrötchen	0,25€	0,40€
Stange Baguette.....	1,80€	2,20€
Stange Körnerbaguette.....	2,20€	2,60€
Wrap mit Salat und Hähnchenbrust	3,50€	4,00€
Wrap mit Salat und Lachsstreifen.....	4,00€	4,50€
Wrap mit Salat, Kochschinken und Käse	3,20€	3,60€
Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella und Pesto	3,20€	3,60€

Suppen

	Catering	Restaurant
Broccolicrèmesuppe.....	3,50€	4,00€
Champignoncremesuppe.....	3,50€	4,00€
Chili con Carne.....	3,50€	4,00€
Curry-Hühnersuppe.....	3,50€	4,00€
Geflügelconsommé mit bunter Einlage.....	3,50€	4,00€
Gulaschsuppe.....	4,00€	4,50€
Hochzeitssuppe.....	3,50€	4,00€
Kartoffelcrèmesuppe mit Croûtons.....	3,80€	4,30€
Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener (separat).....	4,50€	5,50€
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch.....	3,80€	4,30€
Kürbiscrèmesuppe.....	3,80€	4,30€
Linsencrèmesuppe.....	3,80€	4,30€
Mediterrane Gemüsesuppe.....	3,80€	4,30€
Möhren-Orangencrèmesuppe.....	3,80€	4,30€
Tomatencrèmesuppe.....	3,80€	4,30€
Tomatensuppe mit jungem Lauch.....	3,80€	4,30€
Waldpilzcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln.....	4,00€	4,50€

Salate

	Catering	Restaurant
Auswahl feiner Blattsalate mit Kräuter-Joghurtdressing, Sauce Vinaigrette.....	2,50€	3,00€
Bulgursalat	2,80€	3,30€
Kleiner Bulgursalat im Glas.....	1,80€	2,20€
Curry-Hühnersalat.....	3,50€	4,00€
Feldsalat mit Champignons, Paprika, Kürbiskernen, Kräuter-Jogh.dressing.....	3,20€	3,80€
Feldsalat mit Cocktailtomaten, Parmesanraspeln, Balsamico-Dressing.....	3,20€	3,80€
Gem. Salat (mit Tomate, Gurke, Paprika), Kräuter-Joghurt-Dressing.....	2,50€	3,20€
Gem. Salat mit geröst. Mandeln, Pinienkernen und Balsamicodressing.....	2,80€	3,20€
Gemüsesticks mit 2 Dips.....	2,50€	3,00€
Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven.....	3,50€	4,00€
Hummus	3,00€	3,50€
Kartoffelsalat.....	2,50€	3,00€
Kleiner Kartoffelsalat im Glas.....	1,90€	2,20€
Linsensalat.....	2,80€	3,60€
Kleiner Linsensalat im Glas.....	2,20€	2,60€
Nudelsalat.....	2,50€	2,90€
Rote Bete Salat mit Zwiebel-Sahne-Dressing.....	2,60€	3,20€
Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum.....	2,80€	3,20€
Tomaten-Zwiebelsalat.....	2,50€	3,00€

Kalte Vorspeisen

	Catering	Restaurant
Antipasti.....	3,00€	3,50€
Artischocke und Zucchini gebeizt in Paprikaschaum.....	2,60€	3,20€
Auberginenroulade gefüllt mit Ricottakäse.....	2,80€	3,20€
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat.....	3,80€	5,20€
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich.....	3,20€	4,50€
Käseplatte mit Weintrauben.....	3,50€	4,50€
Obstplatte, mundgerecht (mit Pickerln).....	2,80€	3,50€
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich.....	3,20€	4,20€
Scheiben vom Nordlandlachs an Honig-Dillsauce.....	3,20€	4,20€
Italienischer Schinken & Melone.....	3,20€	3,90€
Strauchtomate und Mozzarellakäse mit Basilikum.....	2,80€	3,50€
Vitello Tonato.....	3,40€	4,20€

Hauptgerichte

	Catering	Restaurant
Gänsekeule in Johannisbeersauce mit Kartoffelklößen und Rotkohl.....	16,80€	18,50€
Geflügelsuprême mit Kokos und Ananas, Reis.....	12,50€	14,00€
Hähnchencurry mit Früchten und Mandel-Rosinenreis.....	11,90€	13,20€
Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen und Rahm, Stampfkartoffeln.....	13,50€	14,80€
Putengeschnetzeltes mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln, Kartoffelecken.....	12,90€	14,50€
Putenmedaillon mit Pilz-Rahmsauce und Salzkartoffeln.....	12,90€	14,50€
Tranchen von der Entenbrust in Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße.....	16,50€	18,20€
Truthahnschnitzel natur gebraten, Tomaten-Basilikumsauce und Farfalle.....	12,80€	14,30€
Kalbsbraten mit Estragonrahmsauce, Bandnudeln und Rosenkohl.....	14,50€	15,00€
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln.....	11,50€	12,50€
Lammbraten in Rosmarinsauce, Rosmarinkartoffeln, Grüne Bohnen.....	15,50€	16,80€
Rinderschmorbraten in Thymiansauce, Gnocchi, Buttermöhren.....	15,50€	16,80€
Kasslerrücken auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln.....	13,50€	14,30€
Schinkenbraten mit Kruste, Sauerkraut und Salzkartoffeln.....	14,20€	15,50€
Schweinelendchen in Gorgonzola-Sauce, Kartoffelecken, Broccoli.....	16,50€	17,90€
Schweinelendchen in Pfefferrahm, Kartoffelecken, Broccoli.....	16,50€	17,90€
Schweinelendchen mit Backpflaumensauce, Salzkartoffeln, Rotkohl.....	16,50€	17,90€
Schweinelendchen, Rahm-Champignons und Kartoffelecken.....	16,50€	17,90€
Lachs im Ganzen an Orangenkonfit, Petersilienkartoffeln, Broccoli.....	15,00€	16,50€
Lachs-Medaillons in Estragonrahmsauce, Petersilienkartoffeln, Broccoli.....	14,80€	16,30€
Zanderfilet auf Blattspinat, Nusskartoffeln.....	14,50€	16,00€
Zanderfilet auf ZucchiniGemüse mit Rosmarinkartoffeln.....	14,50€	16,00€
Lasagne klassisch, mit Hackfleisch.....	10,80€	11,80€
Spinatlasagne mit Hirtenkäse und Orangen-Chilisauce.....	11,00€	12,20€
Auberginen-Früchtecurry mit Mandel-Rosinenreis.....	10,50€	11,80€
Gefüllte Zucchini (mit Tomaten, Oliven und Schafskäse), Tomatensc. Reis.....	11,50€	12,50€
Gemüselasagne mit Ziegenkäse und Tomatensauce.....	11,50€	12,50€
Gemüsepfanne mit Gnocchi.....	11,00€	12,50€
Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Stampfkartoffeln, Tomatensauce.....	12,50€	13,50€
Paprikaschote mit Quark-Olivenfüllung in Tomatensc., Stampfkartoffeln.....	11,50€	13,50€

Pilzquiche mit Kräuterschmand, dazu gemischter Salat.....	11,80€.....	13,30€
Pilzragout, Stampfkartoffeln, Blattsalat.....	10,80€.....	12,00€
Spinatlasagne mit Tomatensauce.....	10,20€.....	11,50€
Tomate gefüllt mit Blattspinat und Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln.....	9,20€.....	10,50€
Tomate mit Blattspinat und Gorgonzolasauce, Kartoffelecken.....	9,50€.....	10,50€
Vegetarische Tofu-Weizenbällchen in Kapernsauce, mit Salzkartoffeln.....	11,50€.....	12,50€
Vegetarische Wirsingroulade mit Champignons und Semmelknödel.....	13,50€.....	14,80€

Beilagen (können individuell ausgewählt werden)

Kartoffelecken	Blumenkohl
Kartoffel-Lauchgratin	Broccoli
Nusskartoffeln	Buttermöhren
Petersilienkartoffeln	Erbsen
Rosmarinkartoffeln	Fenchel
Salzkartoffeln	Grüne Bohnen
Stampfkartoffeln	Lauchgemüse
Gnocchi	Paprikagemüse
Bandnudeln	Ratatouille
Farfalle	Spinat
Penne	Zucchini-gemüse
Kartoffelklöße	Kohlrabi
Semmelknödel	Rosenkohl
Reis	Grünkohl
Basmatireis	Rotkohl
Basmati-Wildreismischung	Wirsingkohl
Mandel-Rosinenreis	Sauerkraut

Kuchen & Süßes Gebäck

Restaurantpreise auf Anfrage (a.A.)

	Catering
Torten.....	a.A.
Blechkuchen, Stück (Käse-, Apfel-, Kirschstreusel-).....	ab 1,50€
Kekse.....	p.P. 0,50€
Mandelhörnchen.....	1,80€
Mini-Muffin Zitrone/Schoko.....	0,80€
Muffin Blaubeer.....	1,50€
Muffin Schoko.....	1,50€
Petit Fours (z.T. mit Alkohol).....	1,50€
Schoko-Browniekuchen.....	1,60€
Quarkbällchen.....	0,80€

Desserts

	Catering	Restaurant
Bayerischcrème an Himbeersauce.....	3,00€	3,50€
Bayerischcrème mit Himbeersauce (im Glas).....	2,60€	3,00€
Beerengrütze mit Vanillesauce.....	3,00€	3,30€
Beerengrütze mit Vanillesauce (im Glas).....	2,60€	3,00€
Früchtequark.....	2,60€	3,00€
Fruchtiges Käsearrangement.....	3,50€	4,00€
Griesflammeri mit Beerensauce.....	3,50€	3,80€
Griesflammeri mit Beerensauce (im Glas).....	3,00€	3,30€
Lebkuchen-Schokomousse mit Vanillesauce.....	3,50€	3,80€
Milchreis mit Apfelkompott.....	2,70€	3,00€
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce.....	3,50€	4,00€
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce (im Glas).....	3,00€	3,50€
Mousse au Chocolat und Obstvariation.....	3,50€	4,00€
Obstsalat mit Vanillesauce (im Glas).....	2,80€	3,20€
Obstsalat.....	3,50€	4,00€
Schokopudding.....	3,20€	3,50€
Stückobst.....	1,50€	1,50€
Tiramisu (alkoholfrei).....	4,00€	4,50€
Zitronencreme mit Schlagsahne (im Glas).....	3,00€	3,50€
Zitronencreme.....	2,80€	3,20€

Getränke

		Catering	Restaurant
Kaffee, inkl. Zucker, Milch/Sahne.....	Liter.....	5,50€.....	5,50€
Tee (Beutelsortiment).....	Liter.....	6,50€.....	6,50€
Spreequell Classic.....	Fl. 0,75l.....	1,90€.....	4,00€
Spreequell Naturell.....	Fl. 0,75l.....	1,90€.....	4,00€
Klindworth Apfelsaft naturtrüb.....	Fl. 1l.....	3,50€.....	6,50€
Dietz Orangensaft 100%.....	Fl. 1l.....	3,50€.....	6,50€
Afri Cola.....	Fl. 1l.....	2,50€.....	6,00€
Bluna Orange.....	Fl. 1l.....	2,50€.....	6,00€
Bluna Zitrone.....	Fl. 1l.....	2,50€.....	6,00€
Spreequell Classic.....	Fl. 0,25l.....	1,00€.....	1,50€
Spreequell Naturell.....	Fl. 0,25l.....	1,00€.....	1,50€
Klindworth Apfelsaft klar.....	Fl. 0,2l.....	1,50€.....	2,00€
Dietz Orangensaft 100%.....	Fl. 0,2l.....	1,50€.....	2,00€
Looza Tomatensaft.....	Fl. 0,2l.....	1,50€.....	2,00€
Granini Johannisbeer-Nektar.....	Fl. 0,2l.....	1,50€.....	2,00€

Alkoholische Getränke

		Catering	Restaurant
Bordeaux Supérieur (Rotwein, trocken, Bio).....	Fl. 0,75l.....	12,50€.....	18,00€
Merlot (Rotwein halbtrocken, Bio).....	Fl. 0,75l.....	9,50€.....	16,00€
Rioja (Rotwein trocken, Bio).....	Fl. 0,75l.....	12,50€.....	17,00€
Riesling (Weißwein, trocken, Bio).....	Fl. 0,75l.....	12,00€.....	16,00€
Pinot Grigio (Weißwein, trocken, Bio).....	Fl. 1,0l.....	12,00€.....	19,00€
Prosecco Giol (trocken, Bio).....	Fl. 0,75l.....	12,00€.....	18,00€
Krombacher Pils.....	Fl. 0,33l.....	1,80€.....	2,40€
Krombacher Pils, alkoholfrei.....	Fl. 0,33l.....	1,80€.....	2,40€