

# 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 presentati per la prima volta 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-Kräcker 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

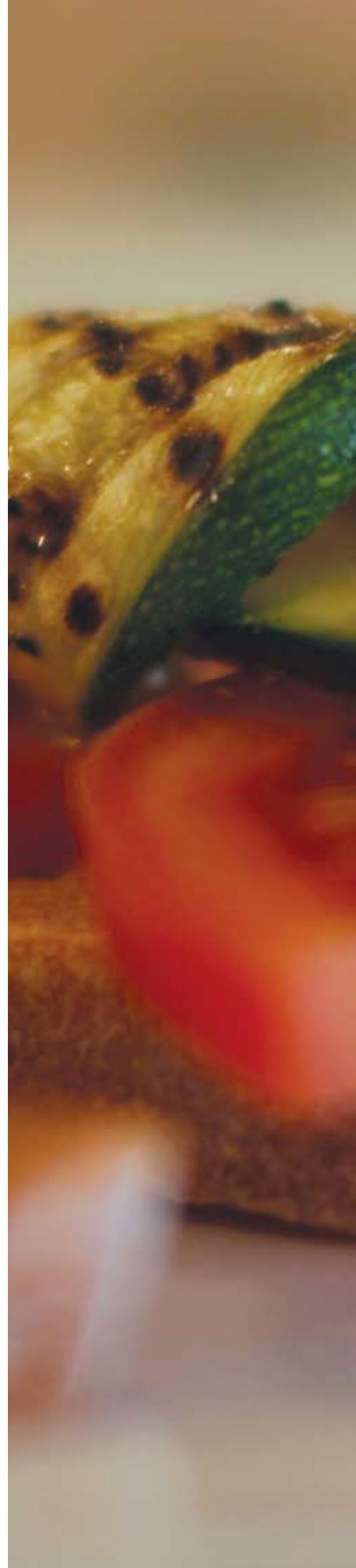
Geflügelsalat „Hawaii“ mit feinstem Geflügelfleisch und Ananas

## 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](mailto:info@sedici-berlin.de)

[www.sedici-berlin.de](http://www.sedici-berlin.de)