



thammCatering

FINGERFOOD & SNACKS

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Snacks

Halbes Vollkornbrötchen verschieden belegt, 50% VEGGIE <i>half sandwich (whole grain roll), different topping</i>	1,70 €
Halbes Weizenbrötchen verschieden belegt, 50% VEGGIE <i>half sandwich (wheat roll), different topping</i>	1,40 €
Halbes Vollkornbrötchen exklusiv belegt mit Serrano Schinken, altem Gouda & Graved Lachs <i>half sandwich (whole grain roll), different topping, exclusive</i>	2,35 €
Miniwraps 'Selection' frisches Weizenmehltortilla, verschieden belegt, 50% VEGGIE <i>miniwrap 'selection', fresh wheat flour tortilla, different topping</i>	1,50 €
Mini Baguette 'Selection' französisches Weizenbaguette, verschieden belegt, 50% VEGGIE <i>mini baguette 'selection', french wheat baguette with different topping</i>	1,50 €
1/8 Clubsandwich 'Selection' geröstetes Toastsandwich, doppelt belegt, 50% VEGGIE <i>1/8 clubsandwich 'selection', roasted toastsandwich, double topping</i>	1,35 €
1/4 Clubsandwich 'Selection' geröstetes Toastsandwich, doppelt belegt, 50% VEGGIE <i>1/4 clubsandwich 'selection', roasted toastsandwich, double topping</i>	2,35 €
1/2 Clubsandwich 'Selection' geröstetes Toastsandwich, doppelt belegt, 50% VEGGIE <i>1/2 clubsandwich 'selection', roasted toastsandwich, double topping</i>	4,15 €
Crostini 'Selection' geröstetes Walnuss Canapés <i>crostini 'selection' with</i> Mit Parmaschinken & Pesto Frischkäse <i>with parma ham & pesto - fresh cheese</i> Mit Räucherlachs & geriebenen Meerrettich <i>with smoked salmon & grated horseradish</i> Mit Tête de Moine & Feigensenf VEGGIE <i>with tête de moine & fig mustard VEGGIE</i>	2,00 €
Bagel 'Selection' verschieden belegt, 50% VEGGIE <i>bagel 'selection', different topping</i>	2,75 €
Mini Krustenbrot 'Selection' verschieden belegt, 50% VEGGIE <i>mini crusty bread 'selection', different topping</i>	1,75 €



thammCatering

Salz Brezel ca.90g <i>salted pretzel</i>	0,90 €
Brezel 'Selection' (Mohn, Kürbiskerne, Salz & Käse) <i>pretzel 'selection'</i>	1,20 €
Mini Salz Brezel ca.45g <i>mini salted pretzel</i>	0,70 €
Mini Brezel 'Selection', Mohn, Kürbiskerne, Salz & Käse ca.45g <i>mini pretzel 'selection'</i>	1,00 €
Küchlein 'Selection' <i>small cake 'selection'</i>	1,25 €
Minicroissant (25g) <i>mini croissant</i>	0,70 €
Miniplundergebäck 'Selection' <i>danish pastry 'selection'</i>	0,85 €
Butter Croissant (70g) <i>butter croissant</i>	1,35 €
Hausgemachter Mini Brownie mit Erdnuss Karamell Topping, serviert auf einem Fingerfood Teller <i>homemade mini brownie with peanut caramel topping, served on a fingerfood plate</i>	2,00 €
Mini Schokoladen Muffin (ca.20g) <i>mini chocolate muffin 'selection'</i>	0,85 €
Großer Muffin 'Selection' <i>big Muffin 'selection'</i>	2,15 €
Minicroissant, gefüllt mit Nougat (30g) <i>mini croissant, filled with nougat</i>	0,95 €
Gebäckmischung zum Kaffee, 3 Teile <i>pastry mix</i>	0,65 €

Kleine Burger kalt

Kleiner Hähnchen Burger 7cmØ, kalt, serviert im hausgemachtem Sesam Bun mit frischem Ruccola, Tomate, Gurke & Curry Ingwer Mayonaise, kalt <i>small chicken burger, served in a homemade sesame bun with fresh ruccola, tomato, cucumber & curry ginger mayonaise</i>	3,50 €
Kleiner Tempura Tofu Burger 7cmØ, serviert im hausgemachtem Sesam Bun mit frischem Ruccola, Tomate, Gurke & scharfer Satay Sauce VEGGIE <i>small tempura tofu burger, served in a homemade sesame bun with fresh ruccola, tomato, cucumber & spicy satay sauce VEGGIE</i>	3,85 €



thammCatering

Kleiner BBQ Angus Rind Burger | **3,85 €**
7cmØ, serviert im hausgemachtem Sesam Bun
mit frischem Ruccola, Tomate, Gurke & scharfer Barbecue Sauce
small bbq angus beef burger, served in a homemade sesame bun with fresh ruccola, tomato, cucumber & spicey barbecue sauce

Kleiner Lachs Burger | **4,75 €**
7cmØ, serviert im hausgemachtem Sesam Bun mit frischem Ruccola,
Tomate, Gurke & Honig Senf Sauce
small salmon burger, served in a homemade sesame bun with fresh ruccola, tomato, cucumber & honey mustard sauce

Süppchen kalt im 140 ml Glas

Geeiste Gazpacho 'Andaluz' mit Grillgemüsespieß VEGAN | **3,35 €**
iced gazpacho 'andaluz' with grilled vegetables skewer VEGAN

Gurken Minz Süppchen mit mediterranem Gemüsespieß VEGGIE | **3,35 €**
cucumber mint soup with mediterranean vegetable skewer VEGGIE

Möhren Mango Süppchen mit Garnelenspieß | **3,95 €**
carrots mango soup with a king prawn skewer

Canapés Walnussbrot oder Pumpernickel

Walnuss Canapés mit Brie & Feige VEGGIE | **1,75 €**
walnut canapés with brie & fig VEGGIE

Walnuss Canapés mit Mozzarella, Kirschtomate & Pesto VEGGIE | **1,75 €**
walnut canapés with mozzarella cheese, cherry tomato & pesto VEGGIE

Walnuss Canapés mit Lachs & geriebenen Meerrettich | **2,00 €**
walnut canapés with salmon & grated horseradish

Walnuss Canapés mit Parmaschinken & Pesto Frischkäse | **2,00 €**
walnutcanapés with parma ham & pesto fresh cheese

Walnusscanapés mit Tête de Moine & Feigensenf VEGGIE | **2,00 €**
walnutcanapés with tête de moine & fig mustard VEGGIE

Süßkartoffelrösti

Süßkartoffelrösti mit Spinat Feta Crème & Mandeln VEGGIE | **2,25 €**
sweet potato medaillon with spinach feta crème & almonds VEGGIE

Süßkartoffelrösti mit Ziegenkäse & Ruccola VEGGIE | **2,75 €**
sweet potato medaillon with goat cheese & Ruccola VEGGIE

Süßkartoffelrösti mit Lachstatar & Meerrettich | **2,75 €**
sweet potato medaillon with salmon tatar & horseradish

Süßkartoffelrösti mit Parma Schinken & Pesto Crème | **2,75 €**
sweet potato medaillon with parma ham & pesto crème

Preis ohne Mehrwertsteuer
Stand: 01.11.2017



thammCatering

Süßkartoffelrösti mit Tête de Moine & Feigensenf VEGGIE | 2,75 €
sweet potato medaillon with tête de moine & fig mustard VEGGIE

Fingerfood VEGGIE

Zucchini Tomaten Quiche mit Limettenquark VEGGIE | 1,65 €
zucchini quiche with lime quark VEGGIE

Mini Ofenkartoffel mit Kräuterquark & Schnittlauch VEGGIE | 1,50 €
mini baked potato with herb quark & chives VEGGIE

Gemüse Tarte mit Taleggio & geröstetes Gemüse VEGGIE | 1,65 €
Gemüse tarte with Taleggio & roasted vegetable VEGGIE

**Tomate Mozzarella Spießchen
mit Basilikum & hausgemachtem Pesto VEGGIE
serviert im Glas** | 1,50 €
tomato mozzarella skewer with housemade pesto VEGGIE

Geröstetes Weißbrot mit Schnittlauch Frischkäse VEGGIE | 1,50 €
roasted baguette with chives fresh cheese VEGGIE

Käse Obstspieß Spieß mit Feigensenf VEGGIE | 1,50 €
cheese fruit skewer with fig mustard VEGGIE

**Auberginen Schafskäse Röllchen
serviert auf einem Fingerfoodteller VEGGIE** | 2,25 €
egg plant sheep cheese rolls, served on a fingerfood plate VEGGIE

**Grüner Spargel im Knusperteig mit Sauce Choron VEGGIE
serviert im Glas** | 2,50 €
green asparagus in a crust with sauce choron VEGGIE

**Feta Zucchiniröllchen mit Paprikasalsa
auf einen Löffel serviert VEGGIE** | 2,25 €
feta cheese zucchini roll with bell pepper salsa (served on a spoon) VEGGIE

Karamellisierter Picandou mit Crème Fraîche auf Spinatmedaillon VEGGIE | 2,45 €
caramelised picandou (goat cheese) with crème fraîche on spinach medaillon VEGGIE

Erbsen Pancake mit geröstetem Paprikaragout VEGGIE | 1,85 €
Peas pancake with roasted bell pepper ragout VEGGIE

**Kräuter Pistazien Falafel auf Tabouleh Salat mit Joghurtsauce
serviert auf einem Löffel VEGGIE** | 2,45 €
herb pistachio falafel on tabouleh salad with yoghurt sauce (served on a spoon) VEGGIE

**2 Frischkäsepralinen
mariniert mit Schnittlauch & Sesam Curry, dazu Crostini VEGGIE** | 2,85 €
2 fresh cheese praline, marinated with cheaves & sesame curry), served with crostini VEGGIE

**Spinat Feta Bällchen auf Ratatouille Salat mit Pesto
serviert auf einem Löffel VEGGIE** | 2,45 €
Spinach feta cheese ball on rataouille salad with pesto (served on a spoon) VEGGIE



thammCatering

Fingerfood VEGAN

Soja Medaillon Spieß & Ratatouille VEGAN <i>soy medaillon skewer & ratatouille VEGAN</i>	2,00 €
Crostini mit pikantem Gemüse Tatar VEGAN <i>crostini with spicy vegetable tatar VEGAN</i>	1,50 €
Kartoffel 'Bruschetta' VEGAN <i>potato 'bruschetta' VEGAN</i>	1,35 €
Kichererbsencreme auf Möhrentaler VEGAN <i>Chickpeas crème on slice of a carrot VEGAN</i>	1,35 €
Grillgemüse Spieß (Mediterrane Art) mit Pesto serviert im Glas VEGAN <i>grilled vegetables skewer (mediterranean style) with pesto VEGAN</i>	1,50 €
Marinierter Tofu auf Mango Gurken Salsa serviert auf einem Löffel VEGAN <i>Marinated tofu on mango cucumber salsa, served on a spoon VEGAN</i>	2,00 €
Gemüesticks im Glas mit hausgemachtem Dip VEGAN <i>Vegetables skewer, served in a glass with housemade dip VEGAN</i>	1,75 €

Fingerfood Geflügel

Teriyaki Hühnchenspieß mit Sweet Chili Dip serviert im Glas <i>teriyaki chicken skewer with sweet chili dip</i>	1,75 €
Mini Geflügelfrikadelle mit Mandel Paprika Salsa <i>mini chicken meat ball with almond bell pepper salsa</i>	1,50 €
Hähnchen Sesam Spieß mit Erdnuss Dip serviert im Glas <i>chicken sesame skewer with peanut dip</i>	1,75 €
Toast Canapés mit cremigem Spinat & gebratener Entenbrust <i>Toast canapés with creamy spinach & roasted duck breast</i>	2,35 €
Hähnchenfilet mit Gurken Minz Relish serviert auf einem Löffel <i>chickenfilet with cucumber mint relish (served on a spoon)</i>	2,25 €

Fingerfood Schwein

Serrano mit Honigmelone & Olive <i>seranno ham with honeymelone & olive</i>	1,50 €
Kasslerwürfel mit Sauerkraut Gelée & Bärlauch Senf <i>salted pork with sauerkraut gelée & wild garlic mustard</i>	1,65 €



thammCatering

Feuriger Cevapcici Spieß, frittiert mit spicy Sauce | **1,85 €**
serviert im Glas

hot cevapcici skewer, fried, with hot sauce served in a glass

Schweinefilet mit Gorgonzola Crème & Balsamico Birne | **2,25 €**

pork fillet with blue cheese cream & balsamico pear

Fingerfood Lamm/Wild

Lamm Meat Balls mit Joghurt Minz Dip | **1,65 €**

lamb meatball with yoghurt mint dip

Würziger Lammfilet Spieß mit pikantem Tomaten Dip | **2,25 €**
serviert im Glas

spicy lamb fillet skewer with hot tomato dip

Fingerfood Rind/Kalb

Beefteki mit Schafskäse & pikantem Tomatendip | **1,75 €**

beefteki with feta cheese & hot tomato dip

Roastbeef Röllchen | **2,75 €**

mit Gemüse Julienne & Honig Senfsauce, serviert auf einem Löffel

roast beef roll with vegetable stripes & honey mustard sauce

Vitello Tonnato Röllchen | **2,75 €**

gefüllt mit Gemüse Julienne & Thunfischcrème, serviert auf einem Löffel

vitello tonnato, filled with vegetable on tuna cream & roasted baguette

Geröstetes Weißbrot mit Rindertatar & Perlzwiebeln | **3,25 €**

roasted baguette with beef tatar & pearl onion

Fingerfood Fisch

Pumpernickel mit Forellenmousse & Preiselbeeren | **2,00 €**

Pumpernickel with trout mousse & cranberries

Hausgemachte Lachsfrikadelle, frittiert, mit Wasabi Mayonnaise | **2,00 €**

housemade, fried salmon ball with wasabi mayonnaise

Lachsfilet Spieß im Kräutermantel mit Honig Senf Dip | **2,25 €**

salmon skewer, marinated in herbs with dip

Geröstetem Weißbrot mit Kabeljautatar, Crème Fraiche & Honig Senf Dip | **2,25 €**

roasted baguette with salmon tatar, crème fraiche & honey mustard dip

Erbsen Pancake mit Tomaten Chili Mayonnaise & Garnele | **2,25 €**

peas pancake with tomato chili mayonnaise & King prawn

Sashimi vom Thunfisch in Zitronenpfeffer & Gurkenrelish | **3,25 €**
serviert auf einem Löffel

sashimi of tuna with lemon pepper & cucumber relish (served on a spoon)

Preis ohne Mehrwertsteuer

Stand: 01.11.2017



thammCatering

Black Tiger Garnele am Zitronengrasspieß | **3,00 €**
auf Mango Wassermelonenragout, serviert auf einem Löffel
black tiger prawn in a lemongrass skewer on mango watermelon ragout (served on a spoon)

Fingerfood 'Berliner Art'

Hausgemachte Miniboulette mit Senf | **1,35 €**
housemade mini meatball with mustard

Meatball Spieß mit Cornichon & Senf | **1,75 €**
meatball skewer with cornichon with mustard

Halbes Ei mit Currycrème & Bacon | **1,50 €**
deviled egg with bacon

Potato mit Matjestatar & Dill Crème Fraiche | **2,00 €**
potato with pickled herring tatar & dill crème fraîche

**Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck & Cornichons
serviert im Glas** | **2,25 €**
housemade potato salad with bacon & cornichons

Minisülze mit Sauce Remoulade, serviert auf einem Fingerfoodteller | **3,00 €**
aspic 'berlin style' with sauce remoulade (served on a fingerfood plate)

Mini Pfannkuchlein mit Johannisbeerfüllung | **0,75 €**
mini pancake 'berlin style', filled with currant

Fingerfood Salate 100ml serviert im Glas

Gemüse Bulgur Salat mit Joghurt Dressing VEGGIE | **2,25 €**
vegetable bulgur salad with yoghurt dressing VEGGIE

Thai Glasnudel Salat mit knuspriger Ententranche | **2,95 €**
thai glass noodle salad with a crispy slice of duck VEGGIE

Beluga Linsen Salat VEGGIE | **2,25 €**
beluga lentils salad VEGGIE

Gemüse Tofu Salat mit Curry Dressing VEGAN | **2,25 €**
vegetable tofu salad with curry dressing VEGAN

Rote Bete Salat 'Asia' mit Sesam VEGAN | **2,25 €**
beet root salad 'asia' with sesame VEGAN

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck & Cornichons | **2,25 €**
housemade potato salad with bacon & cornichons

Süß scharfer Hühnchen Mango Salat | **2,95 €**
sweet chili salad with grilled mango & chicken

Asiatischer Algen Salat mit Garnelen | **3,25 €**
asian seaweed salad with prawns



thammCatering

Suppen warm 300ml mit Brotkorb

Brokkoli Crèmesuppe VEGGIE <i>broccoli cream soup VEGGIE</i>	3,00 €
Minestrone mit feinen Gemüse Julienne VEGAN <i>minestrone with vegetable stripes VEGAN</i>	3,00 €
Tomaten Basilikumsuppe VEGAN <i>tomato basil cream soup VEGAN</i>	3,50 €
Paprika Crèmesuppe VEGGIE <i>bell pepper cream soup VEGGIE</i>	3,50 €
Rote Linsen Curry Crèmesuppe VEGGIE <i>Red lentils curry cream soup VEGGIE</i>	3,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons VEGGIE <i>french onion soup with cheese croutons VEGGIE</i>	3,50 €
Karotten Ingwersuppe VEGGIE <i>carrots ginger soup VEGGIE</i>	3,50 €
Kartoffel Lauchsuppe VEGGIE <i>potato leek soup VEGGIE</i>	3,50 €
‘Mulligatawny’ Indisch englische Currysuppe mit Hühnchenstreifen <i>‘mulligatwny’ indian english currysoup with chicken</i>	4,00 €
Paprika Tomatensuppe mit Cabanossi <i>bell pepper tomato soup with cabanossi</i>	4,00 €
Apfel Curry Suppe VEGGIE <i>apple curry soup VEGGIE</i>	4,00 €
Brokkoli Kokos Suppe mit Chili VEGAN <i>broccoli coconut soup with chili VEGAN</i>	4,00 €
Grüne Gazpacho ‘Andaluz’ kalt oder heiß VEGAN <i>green gazpacho ‘andaluz’ cold or hot VEGAN</i>	4,00 €
Waldpilz Crèmesuppe VEGGIE <i>mushroom crèmesoup VEGGIE</i>	4,00 €
Scharfe Thailändische Curry Kokos Crèmesuppe VEGAN <i>hot thai curry coconut soup VEGAN</i>	4,00 €
Rinderconsommé mit Gemüse Julienne <i>beef consommé with fine vegetable stripes</i>	4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe <i>hungary goulash soup</i>	4,50 €
Steckrübensuppe mit Black Tiger Garnelen <i>rutabaga soup with black tiger prawns</i>	5,00 €



thammCatering

'Bouillabaisse' (Französische Fischsuppe) <i>'bouillabaisse' (french fish soup)</i>	5,50 €
Hummerschaumsuppe <i>lobster cream soup</i>	6,50 €
Krustentier Schaumsuppe mit Scampi <i>crustaceans cream soup with scampi</i>	6,50 €

Obst

Obstkorb klein, 1500 Gramm (Handobst) <i>fruit basket small, 1500 gramm</i>	13,90 €
Obstkorb klein geschnitten & Spieße 1500 Gramm <i>fruit basket small, cutted & skewer, 1500 gramm</i>	18,90 €
Obstkorb groß 3000 Gramm (Handobst) <i>fruit basket small, 3000 gramm</i>	22,90 €
Obstkorb groß geschnitten & Spieße 3000 Gramm <i>fruit basket small, cutted & skewer, 3000 gramm</i>	33,90 €
Schnittobstplatte 100gr. <i>fruit plate cutted 100 gramm p.P.</i>	1,50 €
Obstsalat, serviert im Glas <i>fruit salad, served in a glass</i>	2,00 €

Fingerfood Süß

Petit Fours <i>petit fours</i>	1,00 €
Pancakespieß mit Mascarpone Crème & Früchten <i>pancake skewer with mascarpone crème & fruits</i>	2,25 €
Ananas Spieß, im Kokos Tempurateig gebacken mit Himbeersauce serviert auf einem Löffel <i>pineapple skewer, fried in tempura, with raspberry sauce, served on a fingerfoodspoon</i>	2,25 €
Kleiner Obstspieß <i>small fruit skewer</i>	0,95 €
Großer Obstspieß <i>big fruit skewer</i>	1,35 €
Housemade Cake Pop <i>housemade cake pop</i>	2,25 €
Gefüllte Mini Profiterole <i>filled mini profiterole</i>	1,00 €



thammCatering

Cup Cakes

cup cakes

| 2,50 €

Dessert im 140ml Glas

Schokoladen Mokka Mousse

chocolate mocca mousse

| 2,50 €

Zitronengras Crème Brulée mit gegrilltem Ananas Spieß

lemon grass crème brulée with a grilled pineapple skewer

| 2,95 €

Topfenmousse mit geschmortem Obst der Saison

curd cream with stewed fruits of the season

| 2,50 €

Latte Macchiato Mousse mit Amarena Kirschen

latte macchiato mousse with amarena cherries

| 2,50 €

Mousse au Chocolat mit Mandelkrokant Chip

auch VEGAN möglich

mousse au chocolate with almond brittle chip

| 2,95 €

Griechischer Joghurt mit Walnüssen & Honig

greek yoghurt with walnuts & honey

| 2,25 €

Rote Grütze mit Vanillesauce

red berries compote with vanilla sauce

| 2,25 €

Crème Catalana

crème catalana

| 2,25 €

Tiramisu mit frischen Beeren

crème bruleé with berries

| 2,90 €

Weißes Schokoladen Mousse

white chocolate mousse

| 2,50 €

Zitronen Crème

Lemon crème

| 2,50 €

Panna Cotta mit gegrilltem Obstspieß

panna cotta with grilled fruit skewer

| 2,75 €



thammCatering

Mindestbestellmenge 15 Stück je Sorte

Flying Buffet* Portionsgröße ca 120 g

**mit Buchung eines Kochs (3 Stunden 100 €)*

Currywurst 'Berliner Art' mit Baguettescheibe <i>currysausage 'berlin style' with baguette</i>		3,25 €
Mille Feuille von der Kartoffel & Tomate mit Rosmarin & Pesto VEGAN <i>mille feuille of potato & tomato with rosemary & pesto VEGAN</i>		4,50 €
Mini Paprikasschote mit Gorgonzolasauce & Röstkartoffeln VEGGIE <i>mini bell pepper, filled with minced meat, added with blue cheese sauce & roasted potatoes VEGGIE</i>		5,50 €
Zanderfilet auf Selleriepüree mit Balsamicosauce & Pinienkerne <i>pike perch on mashed celery with balsamicosauce & pinenuts</i>		7,50 €
Saltimbocca mit Thymiansauce an Ratatouille & Rosmarinkartoffeln <i>saltimbocca with thymesauce on ratatouille & rosemarypotatoes</i>		7,50 €
Lammchop auf Möhrenpüree mit Minzsauce <i>lamb chop on mashed carrots with mintsauce</i>		8,50 €
Rinderfilet an Teltower Rübchen mit grüner Pfefferschaumsauce <i>beef fillet on 'teltower' roots with green peppersauce</i>		9,50 €



thammCatering

BUSINESSCATERING

Kaffeestationen (nur in Kombination mit Servicekräften)

In den Preisen enthalten sind: Auf- und Abbau sowie Reinigung des Geschirrs.
An- und Abfahrt ist exklusiv.

Kaffee- & Teestation mit Milch, Zucker, Süßstoff, Geschirr & Gebäck, 0 - 3 Std. <i>Coffee- & teastation with milk, sugar, sweetener, dishes & biscuitmix, 0 - 3 hours</i>	3,25 €
Kaffee- & Teestation mit Milch, Zucker, Süßstoff, Geschirr & Gebäck, 1 Refresh <i>Coffee- & teastation with milk, sugar, sweetener, dishes & biscuitmix, 1 Refresh</i>	4,25 €
Kaffee- & Teestation mit Milch, Zucker, Süßstoff, Geschirr & Gebäck, 2 Refreshs <i>Coffee- & teastation with milk, sugar, sweetener, dishes & biscuitmix, 2 Refreshs</i>	5,25 €

Kaffeestationen

In den Preisen enthalten sind: Auf- und Abbau sowie Reinigung des Geschirrs.
An- und Abfahrt ist exklusiv.

Kaffeestation mit Milch, Zucker, Süßstoff & Geschirr Preis für 1 Kaffeemaschine mit 9,00 l Inhalt (60 Tassen) <i>coffeestation with milk, sugar, sweetener & dishes</i>	52,50 €
Kaffee Pumpkanne mit Milch, Zucker, Süßstoff & Geschirr Preis für 1 Pumpkanne mit 3,00 l Inhalt (20 Tassen) <i>coffeestation with milk, sugar, sweetener & dishes</i>	20,50 €
Teestation mit Milch, Zucker, Süßstoff & Geschirr Preis für 1 Kanne heißes Wasser (1200 ml) & 7 Beutel Tee (Meßmer) <i>teastation with milk, sugar, sweetener & dishes</i>	9,00 €

Kaltgetränke

Bad Liebenwerda Wasser, still & mit CO2, 0,25l <i>water, still & carbonated, 0,25l</i>	1,25 €
Spreequell Wasser, still & mit CO2, 0,33l <i>water, still & carbonated, 0,33l</i>	1,65 €
Bad Liebenwerda Wasser, still & mit CO2, 0,75l <i>water, still & carbonated, 0,75l</i>	2,50 €
Niehoff's Vaihinger Saft 0,20l <i>juice 0,20l</i>	1,65 €



thammCatering

Niehoff's Vaihinger Saft 1,00l <i>juice 1,00l</i>	3,50 €
Softgetränke 'Selection' 0,33l (Cola, Bionade, Fritz etc.) <i>softdrinks 'selection' 0,33l</i>	2,00 €
Softgetränke (Saft, Cola, Fanta, Sprite etc.) 1,00l <i>softdrinks 1,00l</i>	3,50 €
Weißwein des Monats, 0,75l, Hausmarke <i>whitewine, 0,75l, housewine</i>	8,50 €
Weißwein des Monats, 0,75l, exklusiv <i>whitewine, 0,75l, exklusiv</i>	13,50 €
Rotwein des Monats, 0,75l, Hausmarke <i>redwine, 0,75l, housewine</i>	8,50 €
Rotwein des Monats, 0,75l, exklusiv <i>redwine, 0,75l, exklusiv</i>	13,50 €
Sekt/Prosecco des Monats, 0,75l, Hausmarke <i>sparkling wine, 0,75l, housewine</i>	8,50 €
Sekt/Prosecco des Monats, 0,75l, exklusiv <i>sparkling wine, 0,75l, housewine</i>	13,50 €
Königs Pilsener, 0,33l <i>beer, 0,33l bottle</i>	2,20 €
Königs Pilsener, 50l Fass <i>beer, 50l barrel/cask</i>	135,00 €
Craft Bier, 0,33l <i>craft beer, 0,33l bottle</i>	3,00 €
Weizenbier, 0,5l <i>wheat beer, 0,5l bottle</i>	2,80 €



thammCatering

PERSONAL & EQUIPMENT

Personal

Servicepersonal/h <i>waiter/h</i>		20,50 €
Koch/h <i>cook/h</i>		27,50 €
Garderobiere/Hostess/h <i>hostess/h</i>		20,50 €
Spülkraft/h <i>steward/h</i>		16,50 €

Non Food *Miete für 3 Tage*

Besteckteil, WMF, inklusive Reinigung <i>cuddlery, incl. cleaning</i>		0,29 €
Geschirrtteil, WAS, inklusive Reinigung <i>dish, one piece, incl. cleaning</i>		0,29 €
Suppengeschirr, 3-teilig, inklusive Reinigung <i>soup dish, 3 pieces, incl. cleaning</i>		0,75 €
Glas (Softglas, Weinglas, Bierglas etc.) <i>glass (soft glass, wine glass, beer glass etc.)</i>		0,29 €
Tischdecke, 170 x 130cm, inkl. Reinigung <i>table cloth, 170 x 130cm, incl. cleaning</i>		2,80 €
Skirting, 500cm, inkl. Reinigung <i>skirting, 500cm, incl. cleaning</i>		17,50 €
Stehtisch, 80cm Ø <i>standing table/high table</i>		8,50 €
Stehtischhülle, 80cm Ø, Stretch, inkl. Reinigung <i>high table cover, stretch, incl. cleaning</i>		10,00 €
Stehtischhaube, 80cm Ø, Stretch inkl. Reinigung <i>high table cover 'top', stretch, incl. cleaning</i>		1,50 €
Biertisch, 220 x 65cm <i>beer garden table / barbecue table</i>		6,50 €
Biertischbank, 220 x 25cm <i>beer garden bench / barbecue bench</i>		4,00 €
Biertischgarnitur, 1 Tisch 220 x 65cm & 2 Bänke <i>beer garden table/bench set / barbecue table/bench set with 1 table & 2 benches</i>		13,50 €



thammCatering

Buffettisch 150 x 60 <i>buffet table 150 x 60</i>		4,00 €
Bankettstuhl, gepolstert, schwarz <i>chair, comfortably upholstered, black</i>		3,50 €
Garderobenständer, inkl. 40 Bügel <i>coat rack, incl. 40 coat hanger</i>		25,00 €
Tischgrill, Gas, 53 x 65, inkl. Reinigung <i>table top barbecue grill, incl. cleaning</i>		64,50 €
Gasflasche <i>gas cylinder</i>		25,00 €
Heizpilz <i>heater</i>		45,00 €
Durchlaufkühler, 1-leitig <i>beer chiller/cooler</i>		35,00 €
Easy Up Zelt, 3 x 3m <i>Tent 'easy up', 3 x 3m</i>		75,00 €