



# BANKETTMAPPE

Liebe kulinarische Freunde,

es ist **einfach falsch** Ihnen ohne eine **kurze persönliche Beratung** das **bestmögliche Speisenkonzept** oder das **sinnvollste Getränkeangebot** für **Ihre Veranstaltung** zu empfehlen.

Dennoch wollen wir es nicht versäumen, Sie mit diesem Booklet auf einen kleinen Spaziergang durch unsere gastronomische Welt zu entführen, und Ihnen mit unseren Ideen Hunger auf Ihre nächste Veranstaltung zu machen.

Wir freuen uns darauf, bald von Ihnen zu hören!

Mit köstlichen Grüßen



Stefan Winitzki  
Leiter Nationales Event Catering

# INHALTSVERZEICHNIS

**Fingerfood**

**Buffets**

**BBQ**

**Menü**

**Getränke**

**Impressionen**

**Referenzen**

**Fingerfood**

**Buffets**

**BBQ**

**Menü**

**Getränke**

**Impressionen**

**Referenzen**

## FINGERFOOD EMPFANG

Ob Sie einen exklusiven Apéro riche oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten - in unserem Fingerfood Angebot finden Sie mit Sicherheit das Passende, um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen.

Folgen Sie unseren Empfehlungen auf den kommenden Seiten oder lassen Sie sich durch unsere Cateringberater ein individuelles Angebot erstellen.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie unsere Häppchen als Kostproben vorab probieren möchten!

### Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen pro Person:

Als Empfang, vor einen Buffet oder Menü	2 Stück p.P.
Als Apéro und für den kleinen Hunger	4 Stück p.P.
Als gediegener Apéro und für den großen Hunger	6 Stück p.P.
Als Fingerfood Lunch oder Dinner	10 Stück p.P.

Bitte beachten Sie, dass wir die Teilchen erst ab 50 Stück pro Sorte produzieren.



## „Frühlingszauber“ saisonale Genüsse aus der Region

Kleiner Lolli von der glasierten Tafelspitzraute mit Spitze vom Beelitzer Spargel und frischem Bärlauch

Quiche vom weißen Spargel, luftigem Frischkäse und Wacholderschinken, dekoriert mit jungem Lauch

Mit einem Matjes-Kaperntatar und frischer Borretschblüte gefüllte Fläminger Frühkartoffel

Limonen-Crespelleröllchen mit Wildlachsfilet aus dem Akazienrauch und einer Kerbelcrème

Gepfeffertes Ziegenfrischkäse vom Karolinenhof mit einem Sanddorngelee und frischen Erdbeeren auf kleinem Pumpernickeltaler

4 Stück pro Person ab 8,95 €\*

## „Gaumenfreuden“ - aus fernen Ländern

Saté von der Maispoularde mit schwarzem Sesam an einer Ananas-Ingwer-Salsa und Sakura Kresse

Safran-Crespelleröllchen mit einer Tandoori-Chickencreme und Shiso Kresse

Eismeerlachsforelle aus dem Reiberauch mit einer Cannelloni aus frischem Gurkensaft und Dill, gefüllt mit Joghurtmousse auf einem Crostini-Carré

Patagonische Kammuschel, heiß geräuchert, gespießt auf weißes Mandelmus mit gehackten Mandeln und Pistazien, bedeckt mit erfrischendem Limettengelee

Mit Coeur-Gourmand-Ziegenfrischkäse, frischem Thymian und rosa Pfefferbeeren gefüllte Mini-Artischockenböden

Mit geröstetem Fenchelsamen marinierter Cube vom Feta auf einem Wildorangenconfit mit frischer Minze im kleinen Oliven-Tartelette

4 Stück pro Person ab 8,95 €\*

## „Kulinarische Komposition“ auf kleinen Löffeln

Geräuchertes Lammgigot auf einem roten Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse und frischem Meerrettich

Kleines "Vitello Tonnato" vom Kalb mit Kapernapfel und Rote Bete-Sprossen

Sesam-Entenbrust auf einem Bulgur-Kisirsalat mit getrockneten Datteln und frischer Minze

Kleine Roulade vom leicht geräucherten Wildlachsfilet im Noriblatt an einer Wasabi-Erbsemmousse und Horn-Veilchen

Marinierte Williamsbirne an einer Gorgonzolacrème und Pumpnickelcrumble

Coeur Gourmand-Ziegenfrischkäse mit Lavendelhonig und frischer Himbeere an einem Thymian-Croûton

4 Stück pro Person ab 9,95 €\*

## „Gourmet-Sinfonie“ aus exklusiven Canapés

Haché von der geräucherten Teriyaki-Entenbrust mit grünem Pfeffer und Rock Chives auf frischer Feige und Jaipur-Currybrot

Mit Moscato Grappa gebeiztes Filet vom irischen Wildlachs und Kapernapfel auf einer gesalzenen Butter und kleinem Zitronen-Thymianbrot

Picandou mit einem Rosmarin-Honig an frischen Brombeeren und Apple Bolssom auf kleinem Tomatenbrot

Über Buchenholz geräuchertes Lammgigot mit gegrillten Kardamom-Karotten und Sauerrahmdip auf kleinem Minzebrot

Gegrillte Tandoori-Garnele an einer leichten Ingwermousse mit frischer Thahoon Krese und Kumquats auf kleinem Nori-Brot

4 Stück pro Person ab 9,95 €\*

## BUFFETS

Gerade für Anlässe in ungezwungenem Rahmen ist ein Buffet mit oder ohne Bedienung die ideale Lösung – eine stimmungsvolle Überraschung, ein optisches Highlight und ein kulinarisches Feuerwerk.

Im Folgenden finden Sie eine kleine Auswahl an Möglichkeiten, wie Ihr Anlass zu einem einmaligen Erlebnis wird.

Alle dargestellten Buffets bieten wir inklusive einer themenbezogenen Dekoration an. Diese können wir auf Ihren Wunsch beliebig erweitern. Mediterrane Marktstände mit südländischen Spezialitäten, fangfrische Fisch-Delikatessen auf rustikalen Schiffsplanken oder weihnachtliche Leckerbissen von zugeschnittenen Buffets - seien Sie sich sicher:

Wir schaffen Atmosphäre!

Selbstverständlich sind dies nur Vorschläge. Diese sind beliebig kombinierbar und können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen angepasst werden.

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 50 Personen anbieten.



## Berliner Buffet

### „Nu aba ran an de Buletten“

Hausgemachte Mini-Bouletten mit frischem Majoran und Boskop-Apfel und scharfem Senf

Kleine Röllchen vom Wacholderschinken mit Spitzen vom Beelitzer Spargel und einer Limettencrème mit frischem Kerbel

Gepfeffertes Ziegenfrischkäse vom Karolinenhof mit Sanddorngelee und frischen Erdbeeren auf Pumpernickel

Mit einem Matjes-Kaperntatar und frischer Borretschblüte gefüllte Fläminger Frühkartoffel

Marinierter Schafskäse vom Klein Salitzer Hof und getrocknete Pflaumen auf einem Berliner Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse

Mit Wacholderbeeren geräuchertes Damerower-Forellenfilet auf einem Rote Bete-Salat mit frischem Meerrettich und Öl-Rauke

Streifen von der geräucherten Entenbrust auf einem rustikalen Kartoffelsalat mit gebratenen Pfifferlingen und frischen Waldkräutern

Kleine Sülze vom Tafelspitz mit einem Meerrettich-Kartoffelmousse und einer Korbelsauce, angerichtet im kleinen Einweckglas

### „Lieber ein bisschen mehr, aber dafür wat Jutet“

Krustenbraten vom Saalower Kräuterschwein an einer Kümmeljus und frischem Fass-Sauerkraut, serviert mit Kartoffelstampf und geschmolzenen Zwiebeln

In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Havelzander mit Spreewälder-Schmorgurkengemüse und Lauch-Reis

Ragout von frischen Waldpilzen mit frischen Kräutern, serviert mit Haselnuss-Spätzle

## Berliner Buffet

### „Ick lass ma keen Bonbon an`t Hemd kleben“

Geflämmte Schokoladenmousse mit Haselnüssen und Mirabellen

Kompott von frischen Erdbeeren und Rhabarber mit Baiser

Kalter Hund an marinierten Sauerkirschen

Preis pro Person ab 28,95 €\*

### Berliner Mitternachtssnack - „In der allergrößten Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot“

Die beste Currywurst der Stadt. In verschiedenen Schärfe mit Mini-Schrippe.

Preis pro Person ab 2,75 €\*

## Italienisches Buffet

### „Antipasti gustosi“

Grüne Mammut-Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und frische Orangenfilets auf einem Rucolasalat

In Kräuter-Olivenöl gegrillte Zucchini, Champignons und Paprikafilets mit grobem Meersalz

Mit Ziegenfrischkäse, frischem Thymian und rosa Pfefferbeeren gefüllte Mini-Artischockenböden

Kleiner Schafskäsespieß mit geröstetem Fenchelsamen und frischer Minze an einem Confit von Wildorangen und roten Zwiebeln

Eismeerlachsforelle aus dem Reiberauch mit einer feinen Cannelloni aus frischem Gurkensaft und Dill, gefüllt mit Joghurtmousse

Zartes Makrelenfilet, in weißem Balsamico mit Gewürzen gebeizt, in aromatischen Lardo und mildes Rauchgelee gewickelt

Frisch aufgeschnittene Mailänder Salami, Parmaschinken Prosciutto di Parma DOP und Bresaola della Valtellina

Rustikaler Brotkorb, verschiedene Öle und Brotaufstriche sowie gesalzene Fassbutter

### „Insalata deliziosa“

Gebratene Streifen von der marinierten Hähnchenbrust mit frischer Paprika, sonnengetrockneten Tomaten und grüne Oliven an einer Balsamico-Vinaigrette

Filet vom Thunfisch in Limonen-Olivenöl auf einem toskanischen Salat aus weißen Bohnen, frischen Tomaten und roten Zwiebeln

Baby-Mozzarella mit Roma-Tomaten, Basilikum und frischem Rucola an einem Pesto-Genovese

Mini-Penne mit Mozzarella, sonnengetrockneten Tomaten und frischer Zucchini in einem aromatischen Basilikum-Dressing

## Italienisches Buffet

### „Ma non solo Pasta-Basta!“

Mit Mozzarella, frischem Salbei und Alpenspeck gefüllte Putenröllchen in einer mediterranen Tomatensauce

Ossobuco von der Lammhaxe mit Borettane-Zwiebeln und Thymian-Bohnen

Im Zucchini-mantel gedämpftes St. Pierrefilet auf einer Peperonata mit schwarzen Oliven und Surfines Kapern

Cannelloni mit frischem Blattspinat, sonnengetrockneten Tomaten und karamellisierten Walnüssen in einer Gorgonzolarahmsauce

Mit Meersalz und frischem Rosmarin gebackene Mini-Kartoffeln

Risi Bisi Reis mit kleinem Wurzelgemüse

### „Il meglio per ultimo“ - Das Beste zum Schluss!

Luftiges Stracciatellamousse auf einem Schokoladen-Biskuit mit einer Acerola-Kirschsauce und Pistazien

Mousse von gerösteten Nüssen mit einem italienischen Softnougat und einer Prise Meersalz

Frischer Obstsalat an einer Mandel-Zabaione und frischer Minze

Preis pro Person ab 31,95 €\*

## BBQ — GRILLBUFFET — LIVE COOKING

Für viele, und natürlich auch für uns, die schönste Art an warmen Sommerabenden Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Von traditionellen Grillspeisen aus der Region, exotischen Gerichten gegart im Bananenblatt bis hin zum typisch amerikanischen BBQ - wir bieten Ihnen ein außergewöhnliches Angebot an Speisen und den dazu passenden Getränken.

Natürlich versorgen wir Sie nicht nur mit exzellenten Speisen und Getränken, sondern zaubern Ihnen auf Wunsch mit gekonnter Dekoration ein Karibik-Flair, ein mittelalterliches Ambiente oder die typisch schrille Atmosphäre einer amerikanischen Grillveranstaltung auf Ihre Eventflächen.

Bitte beachten Sie, dass wir das dargestellte Angebot BBQ-Bufferet "Globetrotter" erst ab 50 Personen anbieten.



## **Internationales BBQ-Buffer „Globetrotter“**

### **Aus kleinen Bügelflaschen servieren wir geeiste**

Galia-Melonensuppe mit frischer Minze, Ingwer und Limette

Gazpacho Andaluz mit feurigem Tabasco und Olivenöl

### **Frisch gegrillt**

Merguez Spieß mit frischen Feigen an einem Couscous-Kichererbsensalat mit gegrillten Auberginen und einem Sesam-Joghurt Dip

Argentinisches Rib Eye Steak mit einer südamerikanischen „Chimichurri“-Marinade, serviert auf einem grünen Bohnensalat mit Spitzmorcheln und Thymianhonig

In Kulmbacher Biermarinade eingelegtes Schweinenackensteak, serviert mit einem rustikalen Salat von Grenaillekartoffeln, gebratenen Champignons und frischem Frühlingslauch

„Tequila-Lime Chicken“ Mit einem Hauch Tequila und frischen Limetten marinierte Hähnchenschenkel, serviert an einem Tomaten-Mangosalat mit leichtem Sweet-Chili-Dressing

Mit grünem Curry marinierter Seeteufelspieß, serviert an einem Wildreissalat mit frischem Asam-Mango, Lotuskernen und Thai-Basilikum

In einem Buchenholzblatt gegrilltes BBQ Lachsfilet an einem Fenchelsalat mit frischen Orangenfilets und gerösteten Pinienkernen

Im Zucchini-mantel gegrillter Halloumi-Käse an einem Wildblütensalat mit einer Balsamico-Vanillecrème

## **Internationales BBQ-Buffer „Globetrotter“**

### **Verschiedene Brote, Öle und Salze**

Rustikale Brötchen in den Sorten Minze mit geröstetem Knoblauch, Jaipur-Curry, Nori-Alge und kandierte Zitrone mit Thymian

Chili-, Oliven- und Orangenöl, frische Fassbutter sowie verschiedene Salze in den Sorten Alea, Black Lava und Kala Namak

### **Dips angerichtet in kleinen Schälchen**

Sweetcorn Relish aus Maiskörnern, rotem Paprika und Sellerie

Chunky Salsa aus fruchtigen Tomatenstücken und pikanten Jalapeños

Fruchtig süße Mangosalsa mit roten Zwiebeln

Knoblauch-Sauerrahm mit frischen Kräutern

Original Maille Dijon Senf

### **Dessert**

In der Folie gegrillte Williamsbirne mit Gorgonzolakäse, frischem Rosmarin und Walnüssen

Erfrischender Kalamansi Yuzu Joghurt mit einer Glacage von Bananen und Schoko-Crumble

Trifle von frischen Erdbeeren mit Choco Cookies und einer Mascarponecrème

Preis pro Person ab 33,95 €\*

## GESETZTES ESSEN — MENÜ

Die Location ist exklusiv!  
Das Entertainment einzigartig!  
Die Dekoration spektakulär!

...Aber die Höhepunkte stellt immer das Menü!

Frische Zutaten und kreative Zusammenstellungen von Produkten, gepaart mit einem professionellen und charmanten Service lassen unsere Menüs zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Gerne überzeugen wir Sie davon bei einem kostenfreien Probeessen.

Bitte beachten Sie, dass wir die dargestellten Menüs erst ab 30 Personen anbieten.



## Menü „La Grande Nation“

### Vorspeise

Mit Thymianhonig und buntem Bergpfeffer gratinierter Picandou-Ziegenkäse an frischen Waldbeeren und einem Wildkräutersalat mit einer Walnuss-Vinaigrette

### Suppe

Mit Cidre verfeinertes Rahmsüppchen vom Butternut-Kürbis und Boskoop-Apfel, serviert mit einem Spieß vom pochierten Bachsaibling und frittiertem Salbei

### Hauptgang

In einer Schokoladen-Blauburgunderjus geschmorte Bäckchen vom Charolais Rind an glasierten Holunderblüten-Karotten und einem Steinpilz-Kartoffelgratin

und

Safran-Kartoffelstrudel mit rotem Mangold und Dodoni-Fetakäse an einem getrüffeltem Gemüseschmortopf und einem Limonen-Olivenöl

### Dessert

Warmes Pfirsich-Lavendelküchlein an eingelegten Cassisfeigen und einem Vanille-Espuma

3-Gang-Menü (mit Suppe) pro Person ab 30,95 €\*

4-Gang-Menü pro Person ab 38,95 €\*

## Menü „Bella Italia“

### Vorspeise

Mit frischem Thymian gebratene Waldpilze auf einem Kürbis-Carpaccio mit einem Rucola-Pesto und gerösteten Pinienkernen

### Suppe

Cappuccino vom sizilianischem Gewürzfenchel und der Limone, serviert mit einem gebratenen Scampispiß und einer Olivengremolata

### Hauptgang

Mit Feigensenf und Lavendel lackierte Maispoulardenbrust auf einem Ragout von Spitzmorchel und grünem Wildspargel, serviert mit Rote Bete-Gnocchi

und

Lasagne vom wilden Chicorée und Abate Fetel Birne an einem Ziegenkäseschaum und Chips von schwarzen Walnüssen

### Dessert

Panna Cotta von der gerösteten Mandelmilch an marinierten Aprikosen in einem Safran-Orangefond und frischer Minze

3-Gang-Menü (mit Suppe) pro Person ab 33,95 €\*

4-Gang-Menü pro Person ab 42,95 €\*

## Menü „Vom platten Land“

### Vorspeise

Tatar vom Bachsaibling mit Malabar-Pfeffer an einer Erbsenmousseline mit Wachtelei und frischen Horn-Veilchen

### Suppe

Sellerieschaumsüppchen mit Williamsbirne und Zitronenthymian, serviert mit einem gratinierten Chip vom Walnussbrot und Blauschimmelkäse

### Hauptgang

Zweierlei vom Brandenburger Hirschkalb mit frittierten Bergkräutern an einer Ingwer-Kirschsauce und einem Pastinaken-Kartoffelpüree

und

Handgemachte Kürbisravioli auf einem Vanille-Kohlrabigemüse, Peccorinochip und geschäumter Salbei-Butter

### Dessert

"Himbeere küsst Schokolade"

Kleines Törtchen von Schokoladen-Ganache und Himbeerpüree, dekoriert mit frischen Himbeeren und einer Vanille-Balsamicocrème

3-Gang-Menü (mit Suppe) pro Person ab 37,95 €\*

4-Gang-Menü pro Person ab 47,95 €\*

## GETRÄNKE

Sie haben einen speziellen Getränkewunsch?

Wir erfüllen Ihnen diesen Wunsch - und alle anderen selbstverständlich auch!

In unseren übersichtlichen Getränke-Pauschalen bieten wir Ihnen nicht nur die bekannten Standards, sondern auch eine wohl abgestimmte Auswahl von Longdrinks und Cocktails.

Gerne liefern wir Ihnen auch alle gut temperierten Getränke auf Kommissionsbasis für Ihre Veranstaltung. Über den sinnvollen Entscheid, welches Angebot für Sie das Beste ist, beraten wir Sie gerne.

Sie haben Zeit genug, um sich selbst um den Getränkeeinkauf zu kümmern? Auch das ist für uns kein Problem. Gerne stellen wir Ihnen Gläser, Kühlmöglichkeiten und sonstiges Barequipment zur Verfügung.



## Getränke-Pauschale „Classic“

Premium Mineralwasser still und mit Sprudel

Verschiedene Fruchtsäfte und Softdrinks

Regionales Bier vom Fass

Cuvée Weiss Qba Pfalz

(klar und feinsaftig, animierende Frucht mit frischen Kräutern, eine Spur Mineralität, ein perfekt balancierter Wein aus der Pfalz)

Cuvée Rot Qba Pfalz

(reife Waldbeeren, Kirschen mit einer Spur Cassisfrucht und einer Pfeffernote, ein eleganter und saftiger Wein.

für 4 Stunden (inklusive Gläser und Kühlung) ab 13,95 €\*

## Getränke-Pauschale „Premium“

Premium Mineralwasser still und mit Sprudel

Verschiedene Fruchtsäfte und Softdrinks

Regionales Bier vom Fass

Frisch gebrühter Bohnenkaffee und verschiedene Teesorten

Deutscher Winzer Sekt aus dem Weingut Vollmer

(Ein herrlich spritziges und frisches Sekterlebnis aus Weißburgunder und Chardonnay. Anregend und belebend prickeln die Aromen von Ananas, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten am Gaumen.)

Cuvée Weiss Qba Pfalz

(Klar und feinsaftig, animierende Frucht mit frischen Kräutern, eine Spur Mineralität, ein perfekt balancierter Wein aus der Pfalz)

Cuvée Rot Qba Pfalz

(Reife Waldbeeren, Kirschen mit einer Spur Cassisfrucht und einer Pfeffernote, ein eleganter und saftiger Wein.

für 4 Stunden (inklusive Gläser und Kühlung) ab 15,95 €\*

## Getränke-Pauschale „Delight“

Premium Mineralwasser still und mit Sprudel

Verschiedene Fruchtsäfte und Softdrinks

Regionales Bier vom Fass

Verschiedene Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten

Deutscher Winzer Sekt aus dem Weingut Vollmer

(Ein herrlich spritziges und frisches Sekterlebnis aus Weißburgunder und Chardonnay. Anregend und belebend prickeln die Aromen von Ananas, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten am Gaumen.)

Cuvée Weiss Qba Pfalz

(Klar und feinsaftig, animierende Frucht mit frischen Kräutern, eine Spur Mineralität, ein perfekt balancierter Wein aus der Pfalz)

Cuvée Rot Qba Pfalz

(Reife Waldbeeren, Kirschen mit einer Spur Cassisfrucht und einer Pfeffernote, ein eleganter und saftiger Wein.

3 alkoholische und 1 alkoholfreien Cocktail nach Wahl

(Wählen Sie aus einem Angebot aus über 120 verschiedenen Cocktails)

für 4 Stunden (inklusive Gläser und Kühlung) ab 23,95€\*

## IMPRESSIONEN 2011

### **100 Jahre Max Planck Institut**

Über 800 Gäste mit viel Prominenz aus Wissenschaft und Politik durften wir kulinarisch durch den feierlichen Abend begleiten. Ein exklusives Spezialitätenbuffet aus regionalen Produkten, kreative Cocktails und stimmungsvolle Bands sorgten für die richtige Atmosphäre und durchweg zufriedene Gäste. (Berlin, Oktober 2011)



### **Berlinale in der Spanischen Botschaft**

Aveato Event Catering durfte zum 8. Mal in Folge den Empfang der Königlichen Spanischen Botschaft mit 500 geladenen Gästen zur Berlinale ausrichten. Ganz Berlin freut sich auf eine tolle Filmwoche und wir sind stolz auch dieses Jahr wieder das Vertrauen der Botschaft zu genießen. (Berlin, 2004-2011)



### **Gala-Diner für Tamooz Medical**

Im Berliner E-Werk durften wir für 250 Gäste ein exklusives Gala Diner ausrichten und servierten unter anderem:

Schaumsüppchen vom grünen Sellerie mit Marie Louise-Birne und einem Gorgonzola-Crostini sowie mit Feigensenf und Lavendel lackierte Maispouardenbrust auf einem Ragout von Spitzmorcheln und Wildspargel mit Rote Beete-Gnocchi.

(Berlin, November 2011)



## REFERENZEN

Mit bundesweit über **4.000 Business-Kunden** und mehr als **200.000 erfolgreiche Caterings** in über **12 Jahren** können wir an dieser Stelle nur einen kleinen Auszug unserer treuen Kunden darstellen:

Adesso AG | Adobe Systems GmbH | ALD Auto Leasing D GmbH | Anthogyr Instruments & Implants | ASG | Avantgarde Gesellschaft für Kommunikation mbH | Avantgarde Köln GmbH | Barclaycard Deutschland | Barilla Wasa Deutschland GmbH | BASF Services Europe GmbH | Baugesellschaft Werner Thoma GmbH & Co. KG | Becker Büttner Held | Beiten Burkhardt | Berliner Bank AG & Co. KG | BFS health finance GmbH | BIM Berliner Immobilien Management GmbH | BIOTRONIK SE & Co. KG | Botschaft der Vereinigten Staaten von Amerika | Botschaft des Fürstentums Liechtenstein | Botschaft von Japan | Botschaft von Kanada | Botschaft von Spanien | Bundesdruckerei GmbH | Bundesministerium für Arbeit und Soziales | Bundesverband privater Anbieter sozialer Dienste e.V. | Canada Life | Chiesi GmbH | Cleary Gottlieb Steen & Hamilton LLP | Clifford Chance | CMS Hasche Sigle | Coca Cola GmbH | Corning Cable Systems GmbH & Co. KG | Dako Deutschland GmbH | Dänische Botschaft | DDB Düsseldorf GmbH | deas Deutsche Asekuranz Makler GmbH | DEBEOS GmbH | Deutsche Energie Agentur GmbH | Johnson Controls IFM Industrie GmbH (45141 Essen) | Kassenärztliche Vereinigung Berlin | Konzepte | Körber AG | Linklaters LLP | LM IT Services AG | Lundbeck GmbH | Mail & More GmbH | Masdar PV GmbH | Mayer Brown LLP | McKinsey & Company Inc. | Microsoft Deutschland GmbH | Ministerio de Cultura ICAA | mk-group Clearing- und Abwicklungsstelle Energie e.V. | N&W Global Vending GmbH | New Dimensions GmbH | New Horizons Hamburg GmbH | news aktuell GmbH | Olswang LLP | Omnicom Media Group Germany GmbH | Pentax Europe GmbH | Pernod Ricard Deutschland GmbH | Personal Innovation GmbH | PhoneResearch KG | procuratio GmbH | Projektwerkstatt Gesellschaft für kreative Ökonomie mbH | Prologis Germany Management GmbH | Psychotherapeutenkammer Berlin | QIAGEN Hamburg GmbH | Reemtsma Cigarettenfabriken GmbH | Rheingold Studio GmbH | Rofin Sinar Laser GmbH | Sanofi Aventis Deutschland GmbH | Sasol Olefins & Surfactants GmbH | Schmiedl Marktforschung GmbH | Schweizerische Botschaft | shoe.com GmbH & Co. KG | SilverTours GmbH | Skandia Management und Service GmbH | SOKRATIV GmbH | Spectrum K GmbH | SPORTFIVE GmbH & Co. KG | Stadler Pankow GmbH | Stifterverband der Deutschen Wissenschaft | Google Germany GmbH | Greenpeace e.V. | Gruner & Jahr AG & Co KG | Hamburg Mannheimer Versicherung AG | Hamburgische Seehandlung | Hans Böckler Stiftung | HanseNet Telekommunikation GmbH | Messe Berlin GmbH | Microsoft Deutschland GmbH | Hochtief AG | Hoffmann La Roche AG | Hugo Boss AG | HypoVerinsbank AG | i Love GmbH | Immobilienscout GmbH | Internationaler Seegerichtshof | Jamba! AG | Jüdische Gemeinde zu Berlin | Jung von Matt/Elbe GmbH | Kabel Deutschland GmbH | Kienbaum Executive Consultants GmbH | Kieser Training GmbH | Kiss FM Radio GmbH & Co. KG | Königliche Norwegische Botschaft | Königliche Porzellan Manufaktur (KPM) | Konrad Adenauer Stiftung e.V. | Lauda air - Austrian Airlines Group | Lufthansa Global Tele Sales GmbH | MAERSK Logistics GmbH | Manpower GmbH & Co KG | Max Planck Institut für ausländisches und internationales Privatrecht | Max Planck Institut für mol. Genetik | McKinsey & Company Inc. | Messe Berlin GmbH | Microsoft Deutschland GmbH | MPC Münchmeyer Petersen & Co GmbH | MTV Networks GmbH & Co. OHG | n-tv Nachrichtenfernsehen | GmbH O2 (Germany) GmbH & Co. OHG | PC-Spezialist Bielefeld | Philip Morris Deutschland GmbH | Plus Warenhandelsgesellschaft mbH | PricewaterhouseCoopers AG | Pro7 Sat.1 Produktion GmbH | Qiagen GmbH | Randstad GmbH & Co KG | Reemtsma Cigarettenfabrik GmbH | Renault Nissan Deutschland AG | Roland Berger Strategy Consultants | RTL Television GmbH | Sanofi Aventis Deutschland GmbH | SAS Scandinavian Airlines | Saturn Elektrogesellschaft mbH | Schering AG | Scholz & Friends AG | Schweizerische Botschaft | Siemens AG | Spanische Botschaft | SPIEGEL Verlag Rudolf Augstein GmbH & Co. KG und viele mehr...

## IMPRESSUM



eatat System AG  
aveato Event Catering

Ringbahnstraße 22-30  
12099 Berlin

Telefon: +49 30 26399618  
Telefax: +49 30 26399614  
Email: [event@aveato.de](mailto:event@aveato.de)

Vorstand: Kaspar Althaus, Alexander Schad  
Aufsichtsrat: Dr. Jürgen Schad (Vors.)  
Sitz: Berlin HRB 730 65  
Postbank AG Konto-Nr. 3474 108 BLZ 100 100 10

\* Bitte zeigen Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund unterschiedlichster Bedingungen vor Ort, unserem sehr großen Angebot verschiedenster Equipmentteile und Servicedienstleistung sowie der variierenden Gästezahlen keine verbindlichen Komplettpreise darstellen können.

Dieses Angebot ist somit als Musterangebot ohne Equipment und Service zu verstehen.

Sehr gerne erstellen wir Ihnen ein konkretes und auf Ihre Anforderungen und Bedingungen abgestimmtes Angebot und stellen Ihnen kostenfreie Kostproben zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in Euro und zzgl. 19% Mehrwertsteuer.  
Es gelten unsere AGB.

Stand: April 2012 – Änderungen vorbehalten.

# Nominierung



Die unabhängige Fachjury nominiert das Unternehmen

## **Aveato Business Catering/ Eatat System AG**

Berlin

zum

## **Caterer des Jahres 2011** Kategorie „Management & Mitarbeiter“

Wir gratulieren herzlich!

Eckhard Lenz, Geschäftsführer (Vors.)  
LPV Media GmbH

Hans Jürgen Krone, Chefredakteur  
Catering Inside

**Catering  
inside**

LPV MEDIA GMBH

# Urkunde Nr. 375

Die

**aveato**

## **Business- und Event Catering eatat System AG**

hat mit einer Geldleistung  
die Aufforstung von 2,6 Hektar bewirkt.

Das neue Waldstück wird im Durchschnitt  
seiner Wachstumszeit Jahrzehnt für Jahrzehnt  
ca. 260 Tonnen Kohlendioxid binden.

Auf diese Weise ist dafür gesorgt ,  
dass die im Jahr 2012\* verursachten CO<sub>2</sub>-Emissionen  
der zur eatat gehörenden System-Betriebe  
Berlin, Hamburg, Düsseldorf, Köln, Frankfurt am Main und  
München innerhalb von 50 Jahren fünffach kompensiert werden.

\* auf Basis der Energieverbrauchswerte von 2011

Nunmehr kann der Geschäftsbetrieb der Jahre 2008 bis 2012  
aufgrund der früheren Zahlungen und der aktuellen Zahlung  
als klimaneutral eingestuft werden.

Das anhaltende Engagement von **aveato**  
ist ein vorbildlicher Beitrag zum Klimaschutz.

**PRIMAKLIMA-weltweit- e.V.**



Düsseldorf, den 02. März 2012

  
Karl Peter Hasenkamp, Dr.rer.silv.h.c.  
(Vorsitzender)

PrimaKlima hat über die mit den eingenommenen Spenden und sonstigen Einzahlungen verknüpften Aufforstungs- bzw. CO<sub>2</sub>-Kompensationsverpflichtungen hinaus einen Sicherheits-Flächenpool angelegt, der mittlerweile mehr als 16 (!) Quadratkilometer mit etwa 12.000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Absorption pro Jahr umfasst. Deshalb kann PrimaKlima das jeweils gegebene CO<sub>2</sub>-Kompensationsversprechen selbst dann einhalten, wenn – was höchst unwahrscheinlich ist – die Kompensationsleistung eines erheblichen Teils der PrimaKlima-Projektflächen wegen Dürre, Feuer, Schädlingsbefall o.ä. ganz verloren ginge oder erheblich beeinträchtigt würde.