

Cateringservice

Albrechtstraße 15
12167 Berlin

Fon 030 225 05 46 0
Fax 030 225 05 46 24

catering@reha-steglitz.de
www.reha-steglitz.de

Reha-Steglitz Cateringservice

Lassen sie sich inspirieren von der Auswahl der Speisen und Getränke in unserem Katalog.

Zusammen mit Ihnen stellen wir, Ihren Wünschen entsprechend, das passende Angebot zusammen. Ihre Ideen und Anregungen nehmen wir dabei gern auf. Mit unserer langjährigen Erfahrung stehen wir Ihnen zur Seite bei der Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wir beliefern Sie zu Hause oder richten Ihre Feier gerne in unseren Räumlichkeiten aus. Sozialen Einrichtungen bieten wir einen Preisnachlass.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen Ihnen mit ihrer langjährigen Erfahrung bei der Planung und Ausrichtung Ihrer Feier immer persönlich zur Verfügung und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Unser Speiseangebot ist frisch zubereitet, und nach Möglichkeit mit regionalen Produkten gekocht. Wir verwenden keinerlei Geschmacksverstärker und verzichten auf Konservierungsstoffe. Die Preise beziehen sich auf eine Portion und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Gerne bieten wir Ihnen an, alle Fleischgerichte mit Neuland Fleisch zu zubereiten – sprechen Sie uns bitte an.

Beachten Sie neben unseren Klassikern auch das saisonale Angebot.

Reha-Steglitz gGmbH, gesundheitsfördernde Einrichtungen und Dienste, bietet Menschen mit psychischen Behinderungen sinnstiftende Arbeit und Beschäftigung. Catering ist ein Teil dieses Arbeitsangebotes in unserem Bereich Gastronomie.



Ambiente

Unsere Stadtvilla liegt ruhig und geschützt am Ende einer Stichstraße. Der Garten mit seinem alten Baumbestand versprüht einen Hauch von Nostalgie mitten in der Großstadt.

In den warmen Monaten sind Terrasse und Garten eine wohltuende Erweiterung unserer Räumlichkeiten.



Gerne stellen wir Ihnen kostenlos unser Klavier und die Musikanlage zur Verfügung, Livemusik und Tanzmusik sind unter Berücksichtigung der Nachbarn nur im begrenzten Umfang möglich.

Die Kosten für die Nutzung unserer Räumlichkeiten sind abhängig von der Personenzahl und dem Aufwand. Die Räumlichkeiten stellen wir Ihnen ab einer Personenzahl von 30 Gästen zur Verfügung



Kalte Vorspeisen und Platten

Gebratene Italienische Antipasti mediterranes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und Olivenöl mariniert	3,00 €
Honigmelone mit Parmaschinken (1 Stk.)	3,00 €
Caprese Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum mit Olivenöl und Pesto	3,30 €
Mango-Mozzarella Caprese mit Honig-Sesam-Chili Vinaigrette	4,20 €
Crêpes Röllchen mit Räucherlachs, Blattspinat und Frischkäse gefüllt	4,50 €
Crêpes Röllchen mit Parmaschinken, frischem Rucola und Frischkäse gefüllt	4,50 €
Gemischte Räucherfischplatte Räucher- und Gravedlachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce	5,10 €
Mangold-Räucherlachs-Terrine Räucherlachs mit Ziegenfrischkäse im Mangoldmantel	5,10 €



Kalte Vorspeisen und Platten

Zucchini-Paprika-Röllchen mit zwei Paprikasaucen im Blätterteig	3,00 €
Dünne Scheiben vom Fersen Tafelspitz mariniert mit Senfvinaigrette und Gemüsebrunoise	4,20 €
Vitello Tonnato Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapernsauce	4,20 €
Pflaume im Speckmantel (5 Stk.) getrocknete Pflaumen mit Speck umwickelt gebraten	3,00 €
Avocado-Terrine feine Mousse von der Avocado mit Cocktailtomaten garniert	3,30 €
Gemischte Käseplatte international Internationale Käsevariationen reichhaltig dekoriert	4,20 €
Gemischte Brotauswahl mit Butter beispielsweise Baguette, gemischtes Wagenrad, Vollkorn- und Graubrot	3,00 €



Quiche

Mürbeteigboden mit Crème Fraîche und Käse überbacken,
wählen Sie aus folgenden Zutaten:

- **Speck und Zwiebel** 2,70 €
- **Räucherlachs und Dill** 3,00 €
- **Spinat und Gorgonzola** 3,00 €
- **Lauch und Champignons** 2,70 €
- **Möhre und Sesam** 2,70 €
- **Spinat und Kirschtomaten, Parmesan** 3,00 €
- **Vegane Quiche mit Kirschtomaten** 3,00 €

Bitte beachten Sie auch unser saisonales Quiche Angebot

Hirtenkäse Crèmes

Hausgemachte Crèmes und Dips aus Hirtenkäse, pro 100g

- **Getrockneten Tomaten und Rucola** 3,00 €
- **Paprika-Chili** 3,00 €
- **Gegrillte Paprika** 3,00 €
- **Rucola-Lauchzwiebeln** 2,70 €
- **Frischen mediterranen Kräutern** 2,70 €
- **Sultan Paste mit Feigen und Honig** 3,00 €

Warme Vorspeisen und Fingerfood

Caprese-Spieße mit Pesto (2 Stk.) Kirschtomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl	3,30 €
Bruschetta mit Tomate und Basilikum (2 Stk.) geröstete Weißbrotscheibe mit Tomatenwürfeln	2,70 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Crostini mit Fruchtsalsa (2 Stk.) belegtes Ciabatta unter dem Grill gratiniert	4,20 €
Riesenchampignons gefüllt (2 Stk.) mit Spinat und Gorgonzola überbacken	3,90 €
Asiatische Hähnchensaté Spieße (2 Stk.) Hähnchenbrust mariniert auf Erdnussauce	4,50 €
Zigara Böregi (2 Stk.) Schafkäse im Filo Teigmantel gebacken	3,00 €
Roqueforttörtchen mit Weinbrand kleine Blätterteig Torteletts mit roten Zwiebeln und Roquefort	4,20 €
Blätterteigtasche Chilenisch gefüllt mit Rinderhack Rosinen und Ei	3,30 €
Blätterteigtasche Türkisch gefüllt mit Spinat und Schafkäse	3,00 €
mini Bifteki (5 Stk.) gefüllt mit Schafkäse und Thymian	3,00 €
geschmorte Balsamico Kirschtomaten mit Basilikum mit Honig und Balsamico im Ofen gegart	3,00 €
kleiner Lammköfte Spieß mit Cocktailtomaten (2 Stk.) und Rosmarin	4,50 €
kleine Flammkuchen Schnecke Blätterteig mit Crème Fraîche, Zwiebeln und Schinkenwürfeln	3,00 €
Mousse von der Räucherforelle auf Pumpernickel mit Forellen Kaviar und Kirschtomaten garniert	2,70 €

Salate

Variation von Blattsalaten 2,70 €
Blattsalate der Saison wie z.B. Lollo Rosso, Eichblattsalat, Radicchio,

Gemischter Salat 3,00 €
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika und Mais

Bitte wählen Sie Ihr Dressing zu den Blattsalaten aus :

- **Kräutervinaigrette** – Essig-Öl Dressing mit frischen Kräutern
- **French-Dressing** – Joghurtdressing mit franz. Senf verfeinert
- **Thousand-Island-Dressing** – Joghurt Dressing mit Paprika
- **Balsamico-Dressing** – Balsamicoessig und Olivenöl
- **Joghurt-Dressing** – Joghurt-Dressing mit Zitronensaft verfeinert

Möhren – Avokado Rohkost 3,00 €
mit Joghurt-Knoblauch-Dressing

Cous - Cous - Salat 3,30 €
mit Lauchzwiebeln, Paprikabrunoise und frischer Minze

Türkischer Linsensalat 3,30 €
von roten Linsen, Tomate, Paprika und Petersilie

Quinoa Salat mit Avocado und Rucola 3,30 €
mit fruchtigem Mango Dressing

Radicchio-Fenchel-Walnussalat 3,30 €
mit Parmesanspänen

Rote Linsen mit Roter Bete Salat 3,00 €
mit Curry-Honig Dressing

Salate

Kartoffelsalat Vegetarisch mit diversen Kräutern der Saison in Knoblauch-Senf Vinaigrette	3,30 €
Kartoffelsalat Schwäbisch mit Fleischbrühe und Zwiebeln, Essig-Öl-Marinade	3,30 €
Nudelsalat italienisch mit Rigatoni, Parmaschinken, Mozzarella und Pesto	3,90 €
Rucola Salat mit Mozzarella oder Parmesan und Cocktailtomaten mit Balsamico Vinaigrette	3,30 €
Griechische Salatplatte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Hirtenkäse, Peperoni und Oliven	3,90 €
Chicoreesalat mit Trauben Chicoreeschiffchen mit Trauben und Äpfeln, Curry-Orangensaft-Dressing	3,30 €



Suppen

Karotten- Ingwer-Suppe mit frischem Koriander	3,30 €
Tomaten Crèmesuppe mit Gin-Sahne und frischem Basilikum	3,60 €
Grüne Erbsen Crèmesuppe mit gebratenem Speck und Minze raffinierte Crèmesuppe mit satter Farbe und knusprigem Speck	3,60 €
Indische Linsensuppe mit gebratener Hähnchenbrust von roten Linsen mit Kokosmilch und Koriander	4,20 €
Ungarische Gulaschsuppe vom Schwein mit frischer Paprika und Kartoffeln	5,10 €
Chili con Carne deftiger texanischer Fleischeintopf mit Kidneybohnen und Mais	4,80 €
Kartoffel Crèmesuppe mit Lachs mit frischem Dill und Zitrone verfeinert	4,80 €

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Lasagne vom Lamm mit Bologneser Lammragout, sautierten Champignons und Bergkäse	11,40 €
Zürcher Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons Mandelbroccoli und Kartoffel-Zucchini Rösti	13,80 €
Schweinerollbraten gefüllt Backpflaume Bratenjus, Rahmspitzkohl, Kartoffelalern	14,40 €
Kross gebratene Barbarie Entenbrust auf Rotwein-Orangen-Jus, bunte Gemügestifte und Kartoffelgratin	15,60 €
Bonbon von der Perlhuhn Brust, mit Farce und Gemüse Juliennes gefüllt, auf Calvados Rahm, glasierten Zuckerschoten, und feine Tagliatelle	16,80 €
Schweinefilet mit Kräuter-Mandelkruste auf Gorgonzola-Champignoncrème, breite Bandnudeln	15,60 €
Lammkeule auf Rosmarin-Honig-Jus, mediterranem Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin	16,20 €
Osso Bucco, geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Gremolata, Speck-Bohnen und hausgemachten Serviettenknödel	16,20 €
Saltimbocca Romana vom Kalb mit frischem Salbei und Parmaschinken auf Weißwein Sauce und Spinat-Tagliatelle	16,80 €
Prager Schinken auf Bratenjus mit Bayerisch Kraut und gefüllten Kartoffelklößen	13,80 €

Hauptgerichte

Vegetarisch

Spinat-Hirtenkäse Lasagne mit getrockneten Tomaten mit Tomatensauce und Bergkäse gratiniert	10,20 €
gebackenes saisonales Ofengemüse Wurzelgemüse der Saison mit frischen Kräutern gebacken, dazu Schnittlauch-Schmand	9,60 €
Hausgemachter Spinatknödel auf Waldpilzragout und Parmesanhobel	12,00 €
Blätterteigstrudel mit Blattspinat, getr. Tomaten und Ziegenkäse Gefüllt, auf Tomaten-Basilikumsauce	11,40 €
Kartoffelroulade mit Antipasti Gemüse gefüllt Auf einer leichten Chili-Käsesauce	10,80 €

Vegan

Süßkartoffel Curry mit Cocos-Erdnuss Sauce dazu aromatisierter Duft Reis	10,80 €
Grünkern-Spinat Bratling mit Leinsamen auf pinkem Sauerkraut	10,80 €

Fisch

kross gebratenes Haveländer Zanderfilet, dazu Gemüse-Schaum-Sauce und Kräuter-Wildreismischung	16,20 €
Ganzer gefüllter Lachs in Alufolie gebacken (ab 15 Portionen) mit Gemüse Juliennes, Prosecco-Sauce und Möhren-Kartoffelstampf	15,00 €
Lachsfilet auf Orangen-Pernot-Sauce, sautierter Blattspinat und Kräuter-Gnocchis	15,00 €
Kabeljaufilet in einer Roulade vom roten Mangold dazu Wildreismischung und karamellisierten Orangen-Fenchel Gemüse	15,00 €

Desserts

Buttermilch-Limetten-Mousse mit marinierten Früchten nach Saison	3,90 €
Brombeer-Joghurt-Terrine mit Vanille Espuma	3,90 €
Tiramisu Löffelbiskuits mit Espresso und Mascarponecrème	4,20 €
Mousse au Chocolat französische Schokoladencreme mit Früchten dekoriert	4,20 €
Tonkabohnen Crème Brûlée Vanillecreme mit braunem Zucker flambiert	4,80 €
Gemischte Obstplatte frische Früchte der Saison dekorativ angerichtet	3,60 €
Zitronenquarkcreme mit Waldbeerenkompott Fruchtig leichtes Sommerdessert	3,30 €
Kaffee- und Kahlúa-Macadamiacreme mit Baiser-Küsschen Süße Crème mit Kaffeelikör	3,90 €
Cocos Panna Cotta mit Maracujasauce Gekochte Crème mit Knistereffekt	4,50 €
Weißer Espresso Panna Cotta mit Schokoladensauce Überraschungscrème	4,20 €
Schoko-Walnuss-Brownie mit Kirschkompott	3,60 €



Kanapees

Alle Kanapees werden auf Kaviarbrötchen angerichtet, wahlweise auch auf Vollkornbaguette oder ausgestochenen Pumpernickel und auf Platten präsentiert. Wir bieten Ihnen selbstverständlich auch halbe belegte Brötchen an. Wir empfehlen drei Kanapees pro Person.

Der Preis pro Kanapee beträgt 2,10 €

- Kochschinken mit Tomatenzungen
- Schwarzwälder Schinken mit Mixed Pickles
- Kasseler Rücken mit Salatbouquet
- Schnittkäse mit frischen Trauben
- Frischkäsecrème mit Kräutern
- Ungarische Salami mit Perlwiebel
- gekochtes Ei mit Kaviar
- Vegetarischer Champignon-Brot-aufstrich

Der Preis pro Kanapee beträgt 2,70 €

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Schweinefilet-Tranchen mit Cornichons
- Gebratene Hähnchenbrust mit frischen Früchten
- Französischer Weichkäse mit Trauben

Weine

Bei uns erwartet Sie eine reiche Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken. Alle Preise beziehen sich, soweit nicht anders angegeben, auf angebrochene Flaschen.

Riesling trocken Qualitätswein, Weingut Regnery, Mosel	15,90 € 1,0 l
Rotwein Cuvée (Dornfelder/ Spätburgunder) trocken Qualitätswein, Weingut Manz, Rheinhessen	15,90 € 1,0 l
Spätburgunder trocken Qualitätswein, Weinhaus Heger, Baden	24,20 € 1,0 l
Pinot Grigio, „Terre di Lavis“ VdT IGT Vinicola Lavis, Südtirol	17,30 € 1,0 l
Chianti DOCG Renzo Masi, Rufina, Toskana	13,80 € 0,75 l
DOLLE Grüner Veltiner trocken Qualitätswein Weingut Peter Dolle, Niederösterreich	14,50 € 1,0 l
DOLLE Blauer Zweigelt trocken Qualitätswein Weingut Peter Dolle, Niederösterreich	15,20 € 1,0 l
Blanc "Les Rivages" Cuvée Maitre Olivier, Vin de France Les Domaines Auriol, Languedoc	11,70 € 1,0 l
Rouge, "Les Rivages" Cuvée Maitre Olivier, Vin de France Les Domaines Auriol, Languedoc	11,70 € 1,0 l
Rosé, "Les Rivages" Cuvée Maitre Olivier, Vin de France Les Domaines Auriol, Languedoc	12,30 € 1,0 l

Gerne besorgen wir Ihnen auch weitere Getränke, die nicht in unserem Katalog stehen.

Sie haben Ihren Lieblingswein, Sekt oder Prosecco, den können Sie selbstverständlich mitbringen. Wir berechnen ein Korkgeld von € 3,50 pro Flasche bzw. Liter.

Getränke

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	1,75 €
Tee	Tasse	1,75 €
Milchkaffee	Schale	3,20 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Espresso	Tasse	1,80 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,20 €
Kaffee, Tee, Kakao (8 Tassen)	Thermoskanne	9,20 €

Alkoholische Getränke

Bier

Becks Bier	0,33 l	2,70 €
Becks Bier alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
Erdinger Kristall alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Bierfass 30 Liter (z.B. Becks, Berliner Kindl)	30 l ab	126,50 €
Bierfass 50 Liter (z.B. Becks, Berliner Kindl)	50 l ab	178,00 €

Sekt und Schaumweine, Crémant, Champagner

Prosecco Palladio DOC	0,7 l	13,80 €
Sekt Rheingau Riesling trocken	0,7 l	16,10 €
Crémant Grande Cuvée Rosé, brut		
Maison Veuve Ambal, Burgund Crémant de Bourgogne AC	0,75 l	23,70 €
Crémant Grande Cuvée Blanc, brut		
Maison Veuve Ambal, Burgund Crémant de Bourgogne AC	0,75 l	23,00 €
Champagne Legras & Haas Intuition, brut	0,75 l	60,30 €
Maison Legras & Haas, Champagne		
Aperol Sprizz, Glas	0,1l	5,60 €

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Mineralwasser classic, medium	0,7l	2,70 €
Orangensaft, Apfelsaft	1,0 l	3,20 €
Deit Limonaden, zuckerfrei	1,0 l	3,20 €
Flasche Coca Cola, Fanta, Sprite und Coke Zero	0,33 l	2,90 €
Bionade diverse Sorten	0,33 l	2,90 €

Getränke Zubehör

Bierzapfanlage Ein- oder Zweihahn Durchlaufkühler inkl. co ²		80,50 €
Eiswürfel oder Crushed Eis	2 kg	11,50 €

Personal Räumlichkeiten

Für Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten halten wir abhängig von Aufwand und Anzahl der Gäste verschiedene Arrangements für Sie bereit.

In den Arrangements sind enthalten:

Raummiete, Getränke Service am Tresen, Abräumen des Geschirrs, Tischwäsche und Kerzen oder Windlichter, Papierservietten, Stehtische sowie die Endreinigung der besenreinen Räumlichkeiten.

In Absprache ist die Bedienung am Tisch möglich.



Für Feiern ab 19:00 Uhr bis spätestens 2:00 Uhr berechnen wir pauschal:

ab 30 bis 39 Personen 440,00 €

ab 40 bis 50 Personen 495,00 €

Für Feiern ab 11:00 Uhr bis 19:00 berechnen wir pauschal:

ab 30 bis 39 Personen 385,00 €

ab 40 bis 50 Personen 440,00 €

Zusätzliche Nutzung des Gartens inkl. Sonnenschirmen und Windlichtern, Nutzung bis 22:00 Uhr möglich

70,00 €

Stoffservietten, Tischkarten oder auch Blumengestecke für die Tische bieten wir gegen Aufpreis an, außerdem Zelte und einen Gasgrill mit Personal gegen Gebühr.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Lieferung

Für die Anlieferung und Abholung und den Aufbau berechnen wir im Berliner Stadtbereich, auch abhängig vom Aufwand, mindestens

bis 20 Personen 30,00 €

30 – 39 Personen 60,00 €

ab 40 Personen 85,00 €

„Irre gutes Essen für jeden Tag“



Warum wir ein Kochbuch herausgeben:

Sinnvolle Beschäftigung und Tagesstruktur sind ein Schwerpunkt unserer Betreuungskonzepte, genauso wie auch die gesunde Ernährung. Schlechte Ernährung führt nicht selten zu körperlichen Beeinträchtigungen und Krankheiten, und kann auch psychische Erkrankung negativ beeinflussen oder wirkt direkt auf die Krankheit oder Symptomatik. Deshalb ist uns ein wichtiges Anliegen, die Ernährungssituation unserer Klientinnen und Klienten zu verbessern und sie bei der Selbstversorgung zu unterstützen.

In unserem Arbeitsbereich Gastronomie und Catering haben wir die sinnstiftende stabilisierende Beschäftigung und die gesunde Ernährung zusammengeführt. Psychisch kranke Menschen produzieren unter Anleitung unserer hauptamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Mahlzeiten für den Mittagstisch, kleine Gerichte für das Cafeteria-Angebot und die Speisen für die Cateringaufträge. Sie steigern dabei ihre Fähigkeiten und Belastbarkeit, verbessern ihr Selbstwertgefühl und finden Stabilität.

Gleichzeitig versorgen sie sich und andere Betroffene – und Nicht-Betroffene – mit gesunden Mahlzeiten, die den Prozess der Gesundung oder Stabilisierung unterstützen.

In diesem Arbeitsbereich sind die in diesem Kochbuch gesammelten Rezepte entwickelt, vielfach ausprobiert und verfeinert worden.

Unser Kochbuch können Sie direkt vor Ort kaufen, oder es im Buchhandel erwerben.