

BIO
SILBER
50-90%
vom Gesamteinkaufswert
bioland.de

Bioland

Wir sind Partner

HEIMATFOODS

CATERING

GENUSSVOLLE, NACHHALTIGE KÜCHE MIT HOCHWERTIGEN ZUTATEN.
INDIVIDUELL KOMBINIERBAR FÜR MEETINGS, TAGUNGEN & EVENTS.

20-500 Personen je nach Event
(Smørrebrøt ab 100 Stück)



KATHARINA & PETER

AUSSCHNITT UNSERES PORTFOLIOS

SMØRREBRØT HAPPEN

FLEISCH

FISCH

UNSERE SMØRREBRØT HAPPEN SIND IDEAL FÜR KLEINE MEETINGS, WORKSHOPS ODER EINEN LOCKEREN LUNCH. SIE SEHEN NICHT NUR SCHÖN AUS, SONDERN SIND AUCH EASY ZU ESSEN UND KOMMEN AUCH OHNE UNSERE TISCHDECKEN UND SOMIT OHNE ABHOLUNG GUT AUS.

VEGIE

VEGAN

3,50€ PRO STÜCK
(AB 100 STÜCK)



TAGUNGEN

INDIVIDUELL KOMBINIERBAR

BEGRÜSSUNGS- SNACK

JOGURT GRANOLA MIT BEEREN
MINI CROISSANTS MIT MARMELADE
10€

NACHMITTAGS

UNSERE LEGENDÄREN
BANANABREAD & LEMONCAKE.
VEGAN, GEEIGNET ZU JEDER
TAGESZEIT UND MACHEN IMMER
GLÜCKLICH...
5€

LUNCH SUPPE

KÜRBIS-LINSENSUPPE (VEGAN)
SAUERTEIGBROT
GESCHLAGENE BUTTER
2 VERS. SMØRREBRØD
SCHOKOMOUSSE VEGAN
22€

LUNCH BOWL

CHICKEN ODER TERIYAKI TOFU
GEGRILLTES GEMÜSE
EDAMAME
ROHKOST SALAT
DIPS
FRÜHLINGSZWIEBELN
KORIANDER
AVOCADO
22€



FINGERFOOD

- GET-TOGETHER
- NETWORKING EVENTS
- LOCKERE ABENDVERANSTALTUNGEN
- FRÜHSTÜCK
- GUT ZU ESSEN
- WARM UND KALT MÖGLICH



ABEND BEISPIEL

RÖSTI, WASABI-MAYONNAISE, TIGER PRAWN
KAROTTE, ZIEGENKÄSE, BLÄTTERTEIG
MINI BURGER (KLASSISCH/VEGAN)
COLE SLAW (VEGAN)
MUNGOBALL, TACCO, TSATSIKI (VEGAN)
SCHOKOMOUSE, BIRNE, CRUNCH (VEGAN)
ODER
CHEESE CAKE BITES
30 €

FRÜHSTÜCK BEISPIEL

SMØRREBRØD HAPPEN, ZIEGENKÄSE
SMØRREBRØD HAPPEN, SCHINKEN
SAUERTEIG, AVOCADO (VEGAN)
JOGHURT, GRANOLA, BEEREN
BANANABREAD & LEMONCAKE
FRISCHER O-SAFT (0,1L)
28€



TEAM EVENTS

PREISE UND KONZEPTE AUF ANFRAGE

COMMUNITY COOKING

GEMEINSAM KOCHEN, GENIESSEN UND INS GESPRÄCH KOMMEN.
PERFEKT FÜR TEAMS, DIE ETWAS ZUSAMMEN ERLEBEN MÖCHTEN.

EAT AND ART

WERDE KREATIV.
BEGLEITET VON GUTEM ESSEN UND DRINKS..
(IN ZUSAMMENARBEIT MIT EINER KÜNSTLERIN/EINEM KÜNSTLER.)

INDIVIDUELLE EVENTFORMATE

WIR ENTWICKELN GERNE GEMEINSAM MIT EUCH MASSGESCHNEIDERTE KONZEPTE FÜR EUER TEAM-BUILDING-EVENT

SPECIAL CATERING



OKTOBERFEST

TRADITIONELLES BAYERISCHES WEISSWURST-FRÜHSTÜCK
(ORIGINAL & VEGAN)
LEBERKAS SEMMELN
BROTZEITBRETTL MIT BAYERISCHEN SPEZIALITÄTEN
OH-´`BAZI, BREZN & HAUSBROT
35 €
(LOS GEHTS SCHON BEI 20€)

ECHTE HOLZFÄSSER

WIR SIND DIE EINZIGEN IN BERLIN DIE EUCH BAYERSICHES HELLES IM ALTEN HOLZ-FASS LIEFERN.
30L ODER 50L. ANZAPFEN UND PROST!

BBQ

BURGER (RIND/VEGAN)
EINGELEGTE & KARAMELLISIERTE ZWIEBELN
COLE SLAW, KARTOFFELSALAT, TOMAT-MOZZARELLA
VERS. SAUCEN (VEGAN/VEGGIE),
SAUERTEIGBROT & GESCHLAGENE BUTTER
VANILLE EIS, ERDBEERSALAT, MINZE
35€

SPECIAL CATERING



RACLETTE UND CO.

HEUMILCH RACLETTE KÄSE
BAGUETTE, DRILLINGE
GEWÜRZGURKEN, SILBERZWIEBELN & PREISELBEEREN
RÄUCHERLACHS ODER SPECK
BRATWURST (ORIGINAL/VEGAN), BRÖTCHEN
FRISCHE WAFFELN, PUDERZUCKER
35 €

OSTERBRUNCH

OSTERZOPF
DOMBERGER SAUERTEIGBROT
BUTTER, ALSANA & MARMELADEN
NUTELLA UND VEGANER SCHOKOAUFSTRICH
LACHS, SCHINKEN, MEERRETTICH-FRISCHKÄSE
KÄSEPLATTE
BUNTE OSTEREIER, KRESSE, CHERRY TOMATEN
JOGHURT, GRANOLA, BEEREN
30€

UNSER **TEAM**

PETER



KATHARINA



VARIABLE KOSTEN

ANFAHRT & ABFAHRT PAUSCHAL NACH PAX-STAFFELUNG, LOCATION & EQUIPMENT	AB 50€
EQUIPMENT GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER & EQUIPMENT	NACH ABSPRACHE
SERVICE SERVICE/PERSONAL/HILFE VOR ORT. PAUSCHAL.	40€ P.P./H
BLUMEN, TISCHDECKEN & DEKORATION FÜRS BUFFET	SCHON IMMER UNSER GESCHENK...



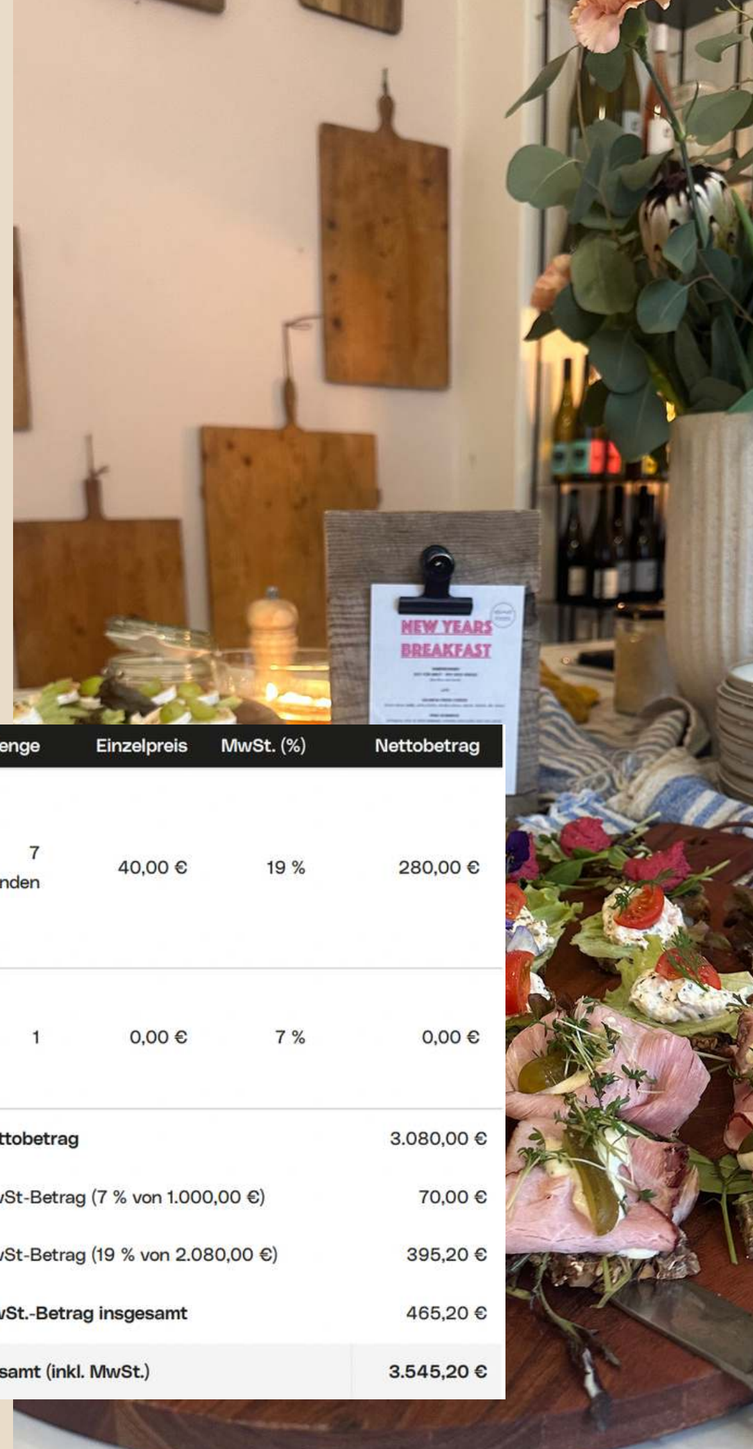
BEISPIEL ANGEBOT

Beschreibung	Menge	Einzelpreis	MwSt. (%)	Nettobetrag
Lunch, 17.03.2026, 10:00-16:30 Uhr Kürbis-Linsensuppe (vegan) Sauerteigbrot, geschlagene Butter Smørrebrød (Schinken & vegan) (1 p.P.) LemonCake (vegan) oder BananaBread (vegan)	50	20,00 €	7 %	1.000,00 €
Drinks Wasser (still & sprudel), Flasche 0,3l Saftschorle(n), Flasche 0,3l Mischkalkulation: 4 Drinks p.P.	50	15,00 €	19 %	750,00 €
Coffee FIELD Specialty Coffee aus der Pumpe Bio-Kuhmilch oder OATLY Inkl. Tassen. Wasserkocher mit einer kleinen Tee-Auswahl (2 Tassen p.P.)	50	6,00 €	19 %	300,00 €
Equipment Geschirr, Besteck, Gläser & Equipment	50	10,00 €	19 %	500,00 €
Lieferung, Auf-/Abbau, Transport & Reinigung Pauschal nach pax-Staffelung Zwei Lieferungen ERSTKUNDENRABATT um uns Kennenzulernen	1	500,00 €	19 %	500,00 €
Rabatt (50 %)				-250,00 €

BIO SILBER 50–90% vom Gesamteinkaufswert bioland.de

Bioland

Wir sind Partner



Beschreibung	Menge	Einzelpreis	MwSt. (%)	Nettobetrag
Service Service/Personal/Hilfe vor Ort. Pauschal. 1 Person(en), 7h. Gesamt: 7h	7 Stunden	40,00 €	19 %	280,00 €
Blumen, Tischdecken & Dekoration Blumen und Tischwäsche. Schon immer unser Geschenk für Euch...	1	0,00 €	7 %	0,00 €
		Nettobetrag		3.080,00 €
		MwSt-Betrag (7 % von 1.000,00 €)		70,00 €
		MwSt-Betrag (19 % von 2.080,00 €)		395,20 €
		MwSt.-Betrag insgesamt		465,20 €
		Gesamt (inkl. MwSt.)		**3.545,20 €**



GUT ZU WISSEN

Die in dieser Präsentation gezeigten Menüs und Formate sind Beispiele aus unserem **Catering-Alltag** und sollen als Inspiration und Orientierung dienen.
Jedes Event ist anders und deshalb passen wir unsere Angebote auch immer individuell an Eure Anlass, Location, Gästeanzahl und Ablauf an.
Sehr gerne entwickeln wir gemeinsam mit Euch das passende Catering für Eure Veranstaltung.
Terminverfügbarkeiten prüfen wir in der Regel direkt.
Und unser individuelles Angebot bekommt Ihr normalerweise innerhalb von 24 Stunden.
(Bitte beachtet das unsere Preisangaben in netto sind.)

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Euch...
Eure

Katharina & Peter

HEIMATFOODS.DE +49 1729384818 INFO@HEIMATFOODS.DE