



Catering

WWW.VENEZIA-EBERSWALDE.DE

Catering-Angebote

Von klein und fein bis üppig und rustikal – in unserem Catering-Angebot finden Sie garantiert etwas nach Ihrem Geschmack und dem Ihrer Gäste.

Gönnen Sie sich ein reichhaltiges Frühstück mit Canapés, Schnittchen und frischen Früchten oder krönen Sie Ihren Sektempfang mit unseren Finger-Food-Spezialitäten und Antipasti.

Für Vereinsfeste, Familienfeiern oder Firmenevents empfehlen wir Ihnen unsere Delikatessen-Vielfalt aus leckeren Suppen, Aufläufen, Fisch- und Wildspezialitäten, kalten Platten und süßen Desserts.

Um Ihnen hier die Auswahl leichter zu gestalten haben wir bereits unterschiedliche Buffets, bestehend aus einer Salatbar, einer Vielfalt aus kalten Platten, Speisen aus Ofen, Topf und Pfanne und leckeren Dessertvariationen, kreiert.

Sie merken, es ist für jeden Geschmack etwas dabei – wir wünschen in jedem Fall einen guten Appetit!

Ihr Team vom Venezia



Brunch exklusivo

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit

- verschiedenen Brot- und Brötchensorten
- Butterröschen und Frischkäsebällchen
- Quark mit frischen Kräutern
- frischem Obst
- hausgemachter Konfitüre
- mediterranem Hummus
- Räucherlachs mit Dill und Meerrettich
- Salami- und Schinkenspezialitäten
- Käseallerlei mit Trauben
- hausgemachtem Geflügel- und Eiersalat
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- gekochten Eiern
- Rührei mit frischen Kräutern
- gebratenen Würstchen

dazu

- Soljanka
- saftiges Kassler auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

.....
24,00 € / Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 7 bis 12 Jahre 15,00 €
.....

ab 10 Personen

Buffet Pisa

Salatbar

- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Gemüsesticks auf Kräuter-Dip
- Knackiger Feldsalat mit Cranberries und Mandarinen

Kalte-Platten-Vielfalt

- Rustikale Schinken-Salami-Platte
- Käsevariation mit Trauben
- Gefüllte Eierplatte

Aus Ofen, Topf und Pfanne

- Süßkartoffel-Kokos-Suppe
- Kleine Knusperschnitzel mit Kartoffelröstis und Rahmchampignons
- Hähnchenbrustfilet in Kräutersahnesauce mit Reis und Sommergemüse

Dessert

- Joghurt mit Honig und Walnuss
- Erdbeercrème mit Minze
- Kirschgrütze mit Vanillesauce

Dazu reichen wir: Brotkorb mit Butterröschen

29,00 € / Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 7 bis 12 Jahre 18,00 €

ab 10 Personen



Buffet Florenz

Salatbar

- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Frischer Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais und Kräutervinaigrette
- Rucola mit Cherrytomaten und gewürfeltem Käse
- Feldsalat mit Pfirsichspalten, Mandelblättchen und Feta

Kalte-Platten-Vielfalt

- Käsevariation mit Trauben
- Schinkenplatte mit Melone
- Bunte Hackbällchenspieße

Aus Ofen, Topf und Pfanne

- Käse-Lauch-Suppe
- Saftiges Kassler auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit mediterranem Backgemüse und Kroketten

Dessert

- Bunte Obstplatte
- Zweierlei Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Beeren

Dazu reichen wir: Brotkorb mit Butterröschen

29,00 € / Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 7 bis 12 Jahre 18,00 €

ab 10 Personen



Aus dem Suppentopf

- Käse-Lauch-Suppe
- Käsesuppe mit Hackfleisch
- Champignoncrèmesuppe
- Tomatencrèmesuppe
- Kürbiscrèmesuppe
- Spargelcrèmesuppe
- Süßkartoffel-Kokos-Suppe
- Herzhafte Gulaschsuppe
- Kartoffeleintopf mit Einlage
- Frühlingseintopf mit Einlage
- Soljanka

ab 10 Personen **5,90 € / Person**

Salatvariationen

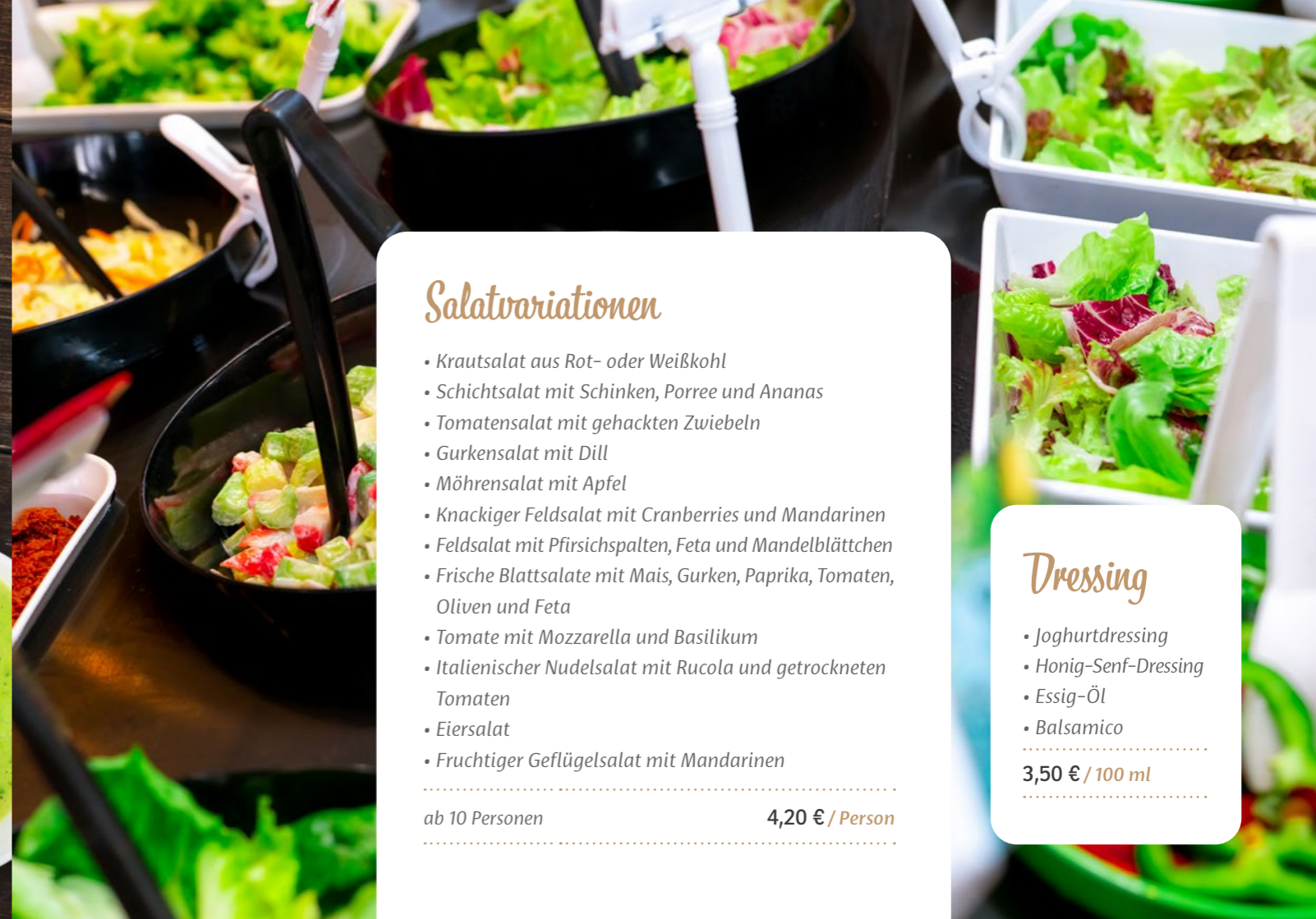
- Krautsalat aus Rot- oder Weißkohl
- Schichtsalat mit Schinken, Porree und Ananas
- Tomatensalat mit gehackten Zwiebeln
- Gurkensalat mit Dill
- Möhrensalat mit Apfel
- Knackiger Feldsalat mit Cranberries und Mandarinen
- Feldsalat mit Pfirsichspalten, Feta und Mandelblättchen
- Frische Blattsalate mit Mais, Gurken, Paprika, Tomaten, Oliven und Feta
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten
- Eiersalat
- Fruchtiger Geflügelsalat mit Mandarinen

ab 10 Personen **4,20 € / Person**

Dressing

- Joghurdressing
- Honig-Senf-Dressing
- Essig-Öl
- Balsamico

3,50 € / 100 ml





Gerichte vom Geflügel

- Hähnchenfilet auf Tomatenragout mit Mozzarella überbacken
- Hähnchenfilet in Curry-Ananas-Sauce und mit Käse überbacken
- Hähnchenfilet in Kräuterrahmsauce und mit Käse überbacken
- Hähnchenbrust mit Spinat und Schafskäse gefüllt und mit Käse überbacken
- Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons
- Putengeschnetzeltes mit Ananas
- Entenkeulen mit fruchtiger Orangensauce

ab 10 Personen

11,00 € / Person

Gerichte vom Schwein

- Medaillons im Speckmantel
- Medaillons in Pfefferrahmsauce
- Medaillons mit Zwiebel-Champignon-Sauce
- Medaillons auf Tomatenragout mit Mozzarella gratiniert
- Wildschweinbraten in Rotweinsauce
- Kassler auf Sauerkraut

ab 10 Personen

13,00 € / Person

Sättigungsbeilagen

- Tomatenreis
- Reis
- Petersilienkartoffeln
- Kroketten
- Spätzle
- Bandnudeln
- Klöße
- Semmelknödel

ab 10 Personen

3,50 € / Person

Vitaminbeilagen

- Mischgemüse
- Brokkoli mit Mandelblättchen
- Rosenkohl mit Sauce hollandaise
- Blumenkohl mit brauner Butter oder Sauce hollandaise
- Apfelrotkohl
- Speckbohnen

ab 10 Personen

4,50 € / Person





Kalte Platten

Pikante Käseplatte 2,60 € / Person

mit verschiedenem Frisch-, Schnitt- und Weichkäse, Trauben und Oliven

Deftige Salamiplatte 2,90 € / Person

mit verschiedenen Salamivariationen

Deftige Aufschnittplatte 2,90 € / Person

mit verschiedenem Aufschnitt

Rustikale Bratenplatte 2,40 € / Person

mit verschiedenem Braten

Bunte Eierplatte 1,60 € / Person

- mit Lachscrème (2 halbe Eier pro Person)
- mit Frischkäsefüllung (2 halbe Eier pro Person)

Hackepeter-Igel im Zwiebelbett 18,00 € / kg

Fischplatten

Fischplatte „Seemann“

Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Brat-Rollmops, Gabel-Rollmops, Garnelen und Makrelenfilet

9,90 € / Person

Fingerfood

ab 10 Personen

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten 1,60 € / Stück

Schinken auf Honigmelone 2,20 € / Stück

Hackbällchenspieße mit Tomate und Käse 1,80 € / Stück

Bunte Käsespieße mit Trauben 1,40 € / Stück

Gemüseplatte aus Gurke, Paprika, Kohlrabi, Möhre, Kirschtomate mit Dip 3,20 € / Person

Desserts

- Mousse au Chocolat aus weißer Schokolade mit frischen Beeren
- Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade mit frischen Beeren
- Eierlikörmousse mit Schokospiegel
- Obstsalat
- Kirschgrütze mit Vanillesauce
- Tiramisu im Glas
- Frische Früchte der Saison

ab 10 Personen

3,95 € / Person

Canapés

exklusiv belegt mit:

- verschiedenen Salamivariationen
- Schwarzwaldschinken
- Kochschinken
- Hähnchenbrust
- Putenbrust
- Camembert
- Butterkäse
- Käse 1,90 € / Stück
- Räucherlachs mit Meerrettich und Dill 2,80 € / Stück

Brot

- Weißbrot mit getrockneten Tomaten
- Weißbrot mit Oliven
- Weißbrot mit Pesto
- Bauernbrot
- Bauernbrot mit Sonnenblumenkernen
- Baguette

ab 4,90 €



Venezia Café • Konditorei • Eismanufaktur

Leibnizstraße 1 • 16225 Eberswalde

Telefon: (0 33 34) 23 99 99

E-Mail: info@venezia-eberswalde.de

www.venezia-eberswalde.de

[fb.com/eiscafe.venezia.ebw](https://www.facebook.com/eiscafe.venezia.ebw)