



Soupkultur Catering

Qualität zum kleinen Preis

Unsere Soupkultur Suppenbars gibt es seit 1998 in Berlin Mitte und am Kurfürstendamm. Gutes Kochen ist unsere Tradition. Als Caterer bieten wir eine reiche Auswahl an Gerichten und sind bei großen und kleinen Veranstaltungen stets Ihr zuverlässiger Partner. Es freut uns, dass unsere hausgemachte Qualität und der kompromisslose Verzicht auf industrielle Fertigprodukte von immer mehr Menschen als bester Ausdruck ihrer eigenen Gastfreundschaft verstanden werden.

Ob für das Meeting im Büro, für die private Feier zu Hause oder für große Veranstaltungen - gerne sind wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihres Buffets behilflich. Auf www.soupkultur.de finden Sie unser gesamtes Catering-Angebot.

Noch ein Tipp: Je eher Sie mit Ihrem Anliegen an uns herantreten, umso besser können wir Ihre Wünsche umsetzen.

Soupkultur GmbH

Vinetastr. 50
13189 Berlin

Tel 030/426 83 19 | info@soupkultur.de | www.soupkultur.de

* * *

Lunch or Dinner
(Buffet ab 50 Personen)

Lasagne, Gratin, Reis

Lasagne Bologneser Ragout
Hackfleisch, Paprika, Lauch, Spinat, Tomaten und Rotwein

Kartoffel-Lauch-Gratin
Mit Sahne, Butter, Möhren und Sellerie

Curry Huhn mit Blattspinat, dazu Reis
Mit Hühnerbrühe, Sahne und Zitrone

Salate

Caesar Salad
Römersalat, Kapern, Joghurt-Mayonnaise und Parmesan

Karotten Apfel Rohkost mit Chicorée
Walnüssen und Rosinen

Französischer Feldsalat mit Thunfisch
Ei und Kartoffeln

Desserts

"Berliner Luft"
Buttermilchmousse mit Limone

Rote Grütze mit Vanillesauce
Hausgemacht aus frischem Beerenobst

* * *

* * *

Soups and Salads
(Buffet ab 50 Personen)

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst
Mit Bockwurst, Kümmel, Majoran, Sahne und Muskat

Kürbiscreme mit Kokosmilch und Aprikose
Muskatkürbis, Zitrone, Chili (nach Ottolenghi, vegan)

Curry Huhn mit roten Linsen
Hähnchenbrustfilet und Creme fraiche

Salate

Verschiedene Blattsalate
Mit frischen Kräutern und Weißweinessig-Senf-Dressing

Cous Cous-Salat
Mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Feta

Indischer Geflügelsalat mit Orangen und Zuckerschoten
Bananen, Mandeln und Curry

* * *

* * *

Mediterranes Menu
(Buffet ab 50 Personen)

Antipasti und Salat

In Olivenöl gebratene Antipasti
Rote Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini und Karotte

Römersalat und andere Blattsalate
Mit frischen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing

Hauptgang

Gebratene Putenbrust mit Toskanagemüse
In Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln
Mit frischem Rosmarin, in Olivenöl gebacken

Blattspinat mit gerösteten Mandelblättern, dazu Pasta
Getrockneten Tomaten und Parmesansauce (vegetarisch)

Hausgemachtes Dessert

Panna Cotta
Mit Caramelsauce

* * *

* * *

Vegan Menu
(Buffet ab 50 Personen)

Suppe

Kürbissuppe Maharadscha
Muskatkürbis, Möhren, Zitrone, Curry und Olivenöl

Salate

Libanesischer Tabbouleh mit Minze und Petersilie
Bulgur, Tomaten, Paprikaschoten, Gurke und Olivenöl

Kartoffelsalat mit Ruccola
Gemüsebrühe und Weißweinessig

Verschiedene Blattsalate
Mit frischen Kräutern und Balsamico-Olivenöl-Dressing

Pasta und Reis

Provençalisches Gemüse mit Vollkornpasta
Tomaten, Zucchini, Paprika und Olivenöl

Brokkoliröschen in Erdnuss-Chili-Sauce mit Kardamom-Zimt-Reis
Ingwer, Sojasauce, Erdnüsse und Limette

Dessert

Fruchtspieße
In Kokosraspeln gewälzte Ananas, Weintrauben, Kiwi und Honigmelone

* * *

* * *

Fingerfood Buffet ab 50 Personen (mindestens 30 Stück pro Sorte)

Crostini 4 pro Person

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
In Balsamico-Orangen-Mandarine

Feingehacktes Tomaten-Relish
Mit einem Klecks Basilikumpesto

Honigmelone mit Schinken umwickelt
Auf Butter

Räucherlachs mit Sauerrahm
Und Dill

Wirsinggemüse mit Fetastückchen
Und Kapern

Salami
Auf Butter

Teilchen 3 pro Person

Gefüllte Blätterteigstrudel
Mit Gehacktem und Blattspinat

Tomaten mit Pestocreame gefüllt
Von hausgemachtem Pesto

Tandoori Hähnchenspieße
Mit roter Paprika

Gemüse-Kartoffel-Bällchen
Mit Karotte, Lauch, Brokkoli und Paprika

Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten Schnittchen!

* * *

Suppen Bestseller

*Mindestbestellmenge 20 Portionen pro Sorte, wählbar aus unserem aktuellen Wochenprogramm,
ab 40 Portionen pro Sorte freie Auswahl aus unserem gesamten Angebot*

Elektro-Suppentöpfe und Baguette inklusive

Indische Blumenkohl-Mango-Suppe
Mit grünen Erbsen, gelbem Curry und Kreuzkümmel (vegetarisch)

Chili con Carne
Mexikanisches Pfefferfleisch mit roter Paprika

Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst
Mit Bockwurst, Kümmel, Majoran, Sahne und Muskat

Karotten-Kokosmilch-Suppe
Mit Mandeln, Chili und Limette (vegan)

Curry Huhn mit roten Linsen
Hähnchenbrustfilet und Creme fraiche

Käsesuppe mit Hackfleisch
Mit Schinken, Lauch und Champignons

Indische Möhrencreme mit Cashewkernen
Mit roten Linsen, Ingwer und Sahne (vegetarisch)

Sizilianischer Lammtopf mit Rosmarin
Tomaten, Möhren, grüne Bohnen und Kartoffeln

Kürbiscreme mit Kokosmilch und Aprikose
Muskatkürbis, Zitrone, Chili (vegan)

Linsen mit Wiener Würstchen und Schinken
Mit Wiener, Porree, Karotten und Sellerie

Südamerikanische Kartoffelsuppe
Mit Tomaten, Mais, grünen Erbsen und Sahne (vegetarisch)

Suppen Bestseller

Hühnersuppe Omi Rosi's Penicillin
Altes belgisch-jüdisches Hausrezept

Kürbissuppe Maharadscha
Muskatkürbis, Möhren, Zitrone, Curry und Olivenöl (vegan)

Kartoffelsuppe mit gebratener Räucherwurst
Porree, Knacker, Zwiebeln und Muskat

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch
Tomaten, Limette und Zimt (vegan)

Wirsingeintopf mit Hackfleisch
Deftig mit Schinkenspeck und Kartoffeln

Französische Kürbissuppe
Nach Paul Bocuse mit Lauch, Kartoffeln und Sahne (vegetarisch)

Möhrencreme mit Putenbrustfilet
Mit Cayenne, Hühnerbrühe und Sahne

Mangold mit Kichererbsen und Tamarinde
Mit Cous Cous, Tomaten, Olivenöl (vegetarisch)

Zitronenhuhn mit Thymian und Weißwein
Mit frischem Thymian mariniert, Champignons

Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan
Tomaten, Zucchini, Kartoffeln, roter Paprika, Basilikum (vegetarisch)

Kürbiscreme mit Pastinaken und gebratenem Hackfleisch
Baharat-Gewürz, Lauch, Petersilie, Koriander

Linseneintopf mit Tomaten und Rotwein
Kartoffeln, roter Paprika und Olivenöl (vegan)

Pasta und Reis Bestseller

***Mindestbestellmenge 20 Portionen pro Sorte, wählbar aus unserem aktuellen Wochenprogramm,
ab 40 Portionen pro Sorte freie Auswahl aus unserem Angebot***

Elektro-Saucentöpfe, Chafing Dishes und Baguette im Preis inbegriffen

Putenbrustfilet in Toskanagemüse
Mit Tomaten, Karotten, roter Paprika, Zucchini und Rotwein

Blattspinat mit gerösteten Mandelblättern
Getrockneten Tomaten und Parmesansauce (vegetarisch)

Lamm Curry mit Kaffirblättern und Limette
Mit Kokosmilch, Chili, Ingwer, Kartoffeln

Goulasch in Weißweinsauce
Rind- und Schweinefleisch, Tomaten, Staudensellerie

Brokkoliröschen in Erdnuss-Chili-Sauce
Mit Ingwer, Sojasauce, Erdnüssen und Limette (vegetarisch)

Hähnchen in Balsamico-Orangen-Marinade
Mit Kaiserschoten, Karotten und Fenchel

Mediterranes Gemüse in Parmesansauce
Zucchini, Staudensellerie, Tomaten, Bohnen, Basilikum (vegetarisch)

Königsberger Klopse
Mit Kapern und Zitrone

Masalla Tofu
Kokosmilch, grünes Curry, Gemüse und Sweet Chili (vegan)

Bologneser Ragout
Mit Hackfleisch, Tomaten und Rotwein

Karottengeschnetzeltes mit Cashewkernen
Limonenrahmsauce und Kokosraspeln (vegetarisch)

Pasta und Reis Bestseller

Hähnchenbrustfilet mit Champignons
Geschnetzelt mit Tomaten, Schinken und Sahne

Tomatensauce mit gebratenen Auberginen
Paprika und Zucchini, Olivenöl und Sahne (vegetarisch)

Indisches Lammgulasch mit Mandeln
mit getrockneten Aprikosen, Ingwer, Kurkuma

Szegediner Gulasch
Mit Sauerkraut, Schweinefleisch, Tomaten, Zwiebeln und Sahne

Grünes Thai Curry mit Kokosmilch
Auberginen, Zuckerschoten, Kürbis, Limetten (vegan)

Hühnerfrikassee
Klassisch mit Erbsen und Kapern

Brokkoliröschen mit getrockneten Tomaten
In würziger Käse-Mandel-Sauce (vegetarisch)

Curry Huhn mit Blattspinat
Mit Hühnerbrühe, Sahne und Zitrone

Ungarisches Goulasch
Traditionell mit Rind- und Schweinefleisch und Paprika

Thai Curry mit Schweinefleisch und Kürbis
Hokkaido-Kürbis, Kokosmilch, Limette und rotes Curry

Putenbruststreifen mit frischer Mango
Gelbes Curry, Ingwer, Ananas, Sojasoße und Sahne

Soupkultur GmbH

Vinetastr. 50
13189 Berlin

Kontakt

Tel 030/426 83 19
Fax 030/420 15 429
info@soupkultur.de

Mehr Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.soupkultur.de