

# KaDeWe

## DIE SECHSTE



CATERING

---

Die Sechste ist der Ort für große Genussvielfalt: Internationale Spezialitäten und traditionelle Zutaten sind an den Frischetheken und Verkaufsständen ebenso zu finden wie in den Restaurants und Bars – von denen einige übrigens auch nach den Öffnungszeiten des KaDeWe noch Food und Drinks anbieten. Ausgewähltes aus unserer Sechsten bringt unser Cateringservice zu Ihnen und Ihren Gästen, ob nach Hause oder in die von Ihnen gewählte Location. Vom Frühstück bis zum Gänge-Menü bieten wir alles für jede Gelegenheit. Genießen Sie Fingerfood oder unser Barbecue, Canapés oder Torten, Platten-Variationen oder Buffets – teils mit passender Getränkeempfehlung. Natürlich steht Ihnen unser Team auch während der Veranstaltung zur Seite. Außerdem bieten wir Ihnen von Geschirr über Dekoration bis zur Vermittlung von Mobiliar alles, was Sie benötigen könnten. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Besten aus unserer Sechsten!

*Ihr KaDeWe*

Our sixth floor is the place for a wide variety of pleasures: International specialities and traditional ingredients can be found both at the deli counters and stands, as well as at the restaurants and bars – some of them even continue to offer food and drink after KaDeWe closes. Our catering service can deliver selected products from our sixth floor to you and your guests, be it to your home or another location of your choice. We cater for all occasions, from breakfasts to multi-course

menus. Enjoy our finger food or barbecue, canapés or tarts, platters or buffets - some with matching drink recommendations. Of course, our team can also assist you during your event. In addition, we offer you everything you could possibly need, from cutlery and decoration to arranging the furniture. We hope you enjoy the best that our sixth floor has to offer.

*Yours, KaDeWe*



SANDWICHES  
Seite 09



HUMMERSUPPE  
Seite 17



DESSERTS  
Seite 27

Seite 05  
Zusatzstoffe & Allergene

Seite 07  
Champagnerfrühstück

Seite 09  
Großartige Kleinigkeiten,  
Pain Surprise,  
Sandwiches

Seite 11  
Fingerfood

Seite 15  
Salate & Bowls

Seite 17  
Seafood & Krustentiere

Seite 19  
Selections & Sets

Seite 21  
Buffets

Seite 25  
Käse

Seite 27  
Desserts

Seite 29  
Food Hamper

Seite 30  
Loyalty Card

Seite 31  
Bestellinfos & Personal

Seite 32  
Zubehör & Equipment

Seite 33  
AGB & Kontaktdaten



FINGERFOOD  
Seite 11



GEMISCHTE SALATE  
Seite 15



BUFFETS  
Seite 21

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff(en)
- 2 mit Koffein
- 3 mit Antioxidationsmittel(n)
- 4 geschwefelt
- 5 mit Farbstoff(en)
- 6 mit Chinin
- 7 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 8 mit Nitrat
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 mit Süßungsmittel(n)

Allergene

- |    |                                                                                             |    |                                                            |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------|
| a  | Soja                                                                                        | m2 | glutenhaltige Getreide:<br>Roggen                          |
| b  | Sesamsamen                                                                                  | m3 | glutenhaltige Getreide:<br>Gerste                          |
| d  | Erdnüsse                                                                                    | m4 | glutenhaltige Getreide:<br>Hafer                           |
| e  | Sellerie                                                                                    | m5 | glutenhaltige Getreide:<br>Dinkel                          |
| g  | Eier                                                                                        | m6 | glutenhaltige Getreide: Kamut                              |
| h  | Milch & Milchprodukte<br>(einschließlich Laktose)                                           | n  | Schalenfrüchte (Nüsse) und<br>daraus hergestellte Produkte |
| i  | Fisch                                                                                       | n1 | Schalenfrüchte: Mandeln                                    |
| j  | Krebstiere                                                                                  | n2 | Schalenfrüchte: Haselnüsse                                 |
| k  | Weichtiere                                                                                  | n3 | Schalenfrüchte: Walnüsse                                   |
| l  | Schwefeldioxid & Sulfite<br>in einer Konzentration<br>von mehr als 10 mg/kg<br>oder 10 mg/l | n4 | Schalenfrüchte: Cashewnüsse                                |
|    |                                                                                             | n5 | Schalenfrüchte: Pekannüsse                                 |
|    |                                                                                             | n6 | Schalenfrüchte: Paranüsse                                  |
| m  | glutenhaltige Getreide und<br>daraus hergestellte Produkte                                  | n7 | Schalenfrüchte: Pistazien                                  |
| m1 | glutenhaltige Getreide:<br>Weizen                                                           | n8 | Schalenfrüchte:<br>Macadamianüsse                          |


**CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK** für 2 Personen <sup>1,4,c,d,e,g,h,i,j,m,m1,m2</sup>

179 Euro

- 1 Flasche eisgekühlter Champagner: De Saint Gall Brut Tradition Premier Cru KaDeWe Selection 0,75 l
- 2 kleine Flaschen frisch gepresster Orangensaft
- Sandwichlölly mit schottischem Räucherlachs
- gebratene Argentinische Rotgarnelen, Wildfang
- handgeschnittener Parmaschinken
- französische Trüffelsalami
- italienischer gekochter Schinken
- Blauschimmel-Weichkäse
- Brie de Meaux
- Weintrauben
- kleine gefüllte Windbeutel
- Eismeergarnelen-Cocktail
- süßer Crêpe mit Quark und frischen Beeren
- frische Erdbeeren, mit Valrhona-Schokolade überzogen
- gefüllte Mini-Bicolor-Croissants
- Konfitüre & Honig
- Landbutter
- Mini-Pain au chocolat
- Mini-Croissant au beurre
- Ofenfrisches Brötchensortiment aus unserer hauseigenen KaDeWe Bäckerei
- Petits Fours aus unserer hauseigenen KaDeWe Patisserie



GROSSARTIGE KLEINIGKEITEN	Sandwich-Lolli	Canapé	Mini-Baguette	Fingersandwich
Tomate & Mozzarella & Basilikum <sup>1,a,h,m1</sup>	3,50 Euro	4 Euro	6 Euro	5 Euro
Brie de Meaux & Preiselbeercreme <sup>1,a,h,m1</sup>	3 Euro	3,50 Euro	4,50 Euro	4 Euro
Parmaschinken & Rucola & Tomatenpesto <sup>a,h,m1,n1</sup>	4 Euro	5,50 Euro	7,50 Euro	6 Euro
Französische Trüffelsalami & eingelegte Tomaten <sup>1,3,a,h,m1</sup>	4,50 Euro	6 Euro	9,50 Euro	6,50 Euro
Pastrami & Gurkenrelish <sup>11,a,c,h,m1</sup>	3,50 Euro	4,50 Euro	6,50 Euro	5,50 Euro
Schottischer Räucherlachs & geriebener Meerrettich & Wasabicreme <sup>3,5,a,c,h,i,m1</sup>	4 Euro	5,50 Euro	7,50 Euro	6,50 Euro
Geräuchertes Forellenfilet & Rote-Bete-Meerrettichcreme <sup>3,h,i,l,m1</sup>	4 Euro	5,50 Euro	7,50 Euro	6,50 Euro

**Mindestbestellmenge je Lolli, Canapé, Mini Baguette, Fingersandwich: 10 Stück**

### PAIN SURPRISE

Hutbrot aus unserer hauseigenen KaDeWe Bäckerei gefüllt mit 20 Sandwiches, in Geschenkverpackung, Mindestbestellmenge je Sandwich 10 Stück

**Wählen Sie aus unseren großartigen Kleinigkeiten 2 Sorten Sandwiches à 10 Stück**

### SPECIAL FINGERSANDWICHES

FINGERSANDWICH ROTE BETE & AVOCADO (VEGAN) <sup>3,l,m2,n2,n</sup>	5 Euro
Nussbrot   Frischkäse   Meerrettich   Avocado   Rote Bete   Balsamico-Glaze	
FINGERSANDWICH AVOCADO BELLO <sup>h,m2,n2,n</sup>	5 Euro
Nussbrot   Avocado   Frischkäse   getrocknete Tomate   pinker Rettich   Blüten	
FINGERSANDWICH REUBEN PASTRAMI <sup>1,3,c,g,h,m1,m2</sup>	6 Euro
Roggenbrot   Pastrami   geschmolzener Emmentaler   Sauerkraut   Russian Dressing	
FINGERSANDWICH (GLUTENFREI) SWISS MOUNTAIN CHEESE & ONION <sup>a,f,h</sup>	5 Euro
Schweizer »Gwitterchäs«   Blüten   Portweinzwiebeln   Röstzwiebeln	

**Mindestbestellmenge je Fingersandwich: 10 Stück**

# FINGERFOOD

## MINI-QUICHE

Mini-Quiche Kräuterseitling   Trüffel <sup>a,m1,m2,m5,g,h</sup>	5 Euro
Mini-Quiche Lorraine   Käse   Schinken <sup>a,m1,m2,m5,g,h</sup>	3,50 Euro
Mini-Quiche Lachs   Spinat <sup>a,m1,m2,m5,g,h,i</sup>	4,50 Euro

## MINI-PIZZA

Mini-Pizza Büffelmozzarella   Tomate   Basilikum <sup>1,m1,h</sup>	3,50 Euro
Mini-Pizza Parmaschinken & Tomate   Rucola   Parmesan <sup>1,m1,h</sup>	4,50 Euro
Mini-Pizza Tomate   Oregano   Feta-Käse <sup>1,m1,h</sup>	3,50 Euro

## MINI-BLINI

Mini-Blini   Limetten-Smetana   Ketalachs-Kaviar <sup>g,h,i,m1</sup>	5 Euro
Mini-Blini   Limetten-Smetana   AKI »Black Label« Malossol-Kaviar <sup>g,h,i,m1</sup>	17 Euro
Mini Zuckerschoten Blini   Rote-Bete-Rauchlachs   Wasabicreme <sup>5,c,g,h,i,m1</sup>	4,50 Euro

## MINI-BRIOCHE & MINI-OPEN-ÉCLAIR

Mini-Brioche   Filet Mignon von der Schwarzbunten Färsé   Wachtelei   Chipotle-Mayo <sup>c,g,h,m1</sup>	7 Euro
Mini-Open-Éclair   kanadischer Lobster   Avocado   Mango   Kaviar   Affilla-Kresse <sup>c,g,h,j,m1</sup>	8 Euro
Mini-Open-Éclair   schottischer Räucherlachs   Avocado   Ketalachs-Kaviar   Enoki   Zorri-Kresse <sup>3,g,h,i,m1</sup>	7 Euro

**CRÊPES-LOLLI**

gefüllter Crêpes-Lolli   Pastrami   Cornichon   Senfcreme <sup>1,3,11,c,g,h,m1</sup>	3,50 Euro
gefüllter Crêpes-Lolli   schottischer Räucherlachs   geriebener Meerrettich   Wasabicreme <sup>5,c,g,h,i,m1</sup>	4 Euro
gefüllter Crêpes-Lolli   Tomate   Mozzarella   Basilikum <sup>g,h,m1</sup>	3,50 Euro

**WINDBEUTEL**

kleiner gefüllter Windbeutel   Chorizocreame   Chorizochip <sup>1,3,g,h,m1</sup>	4 Euro
kleiner gefüllter Windbeutel   Ziegenkäsecreme   Rosmarin <sup>g,h,m1</sup>	4 Euro
kleiner gefüllter Windbeutel   Räucherlachs   Dijonsenf-Kressecreme <sup>c,g,h,i,m1</sup>	4,50 Euro

**MINI CRÊPE ROLLS**

herzhafte Mini-Crêpe Roulade   Räucherlachs   Dill-Frischkäsecreme   Noriblatt <sup>g,h,i,m1</sup>	4,50 Euro
herzhafte Mini-Crêpe Roulade   Bayonne Schinken   Spargel   Frischkäsecreme <sup>1,c,g,h,m1</sup>	4,50 Euro
herzhafte Mini-Crêpe Roulade   Antipasticreme   Rucola <sup>g,h,m1</sup>	3,50 Euro

**VEGETARISCHES FINGERFOOD**

Zucchini-Frischkäse-Röllchen   Minze <sup>h,m1</sup>	3,50 Euro
Tomaten-Mozzarella-Spießchen   Basilikum <sup>h</sup>	3,50 Euro
Kartoffelpraline auf Vollkornbrot   Trüffel <sup>f,h,m1,m2</sup>	5 Euro

**GEBACKENES FINGERFOOD**

gebackener Sesam-Kokos-Shrimp   süße Chilisauce <sup>1,13,g,j,m1</sup>	5 Euro
Chickenfinger (paniertes und gebackenes Maishähnchenfilet)   Honig-Senf-Sauce <sup>c,g,m1</sup>	4,50 Euro
Gebackene Jakobsmuschel im Pata-Negra-Schinkenmantel <sup>1,3,k,g,h,m1</sup>	6,50 Euro

**WEITERES FINGERFOOD**

Kokospraliné   Comté Extra AOP 18 Monate   Mango-Chutney   Cracker <sup>d,g,h,m1,n</sup>	6 Euro
Ziegenfrischkäse-Tartelette   Chavignol AOP   Feige <sup>a,h,m1,m2,m5</sup>	6 Euro
Shortcrust-Basket   Foie-gras-Mousse   Trüffel <sup>1,3,a,g,h,m1,m2,m5</sup>	14 Euro
Medjool-Dattel   San-Daniele-Schinken   Walnuss <sup>1,3,n3</sup>	5,50 Euro
Mini-Boulette   Cornichon   Senf <sup>1,11,c,g,h,k,m1</sup>	4 Euro
Mini-Thunfischortilla   Paprika <sup>g,h,i</sup>	3,50 Euro

**Mindestbestellmenge je Sorte: 10 Stück**

# SALATE & BOWLS

## GEMISCHTE SALATE

Mini-Romanasalat   gebratenes Maishähnchen   Parmesan   Croûtons <sup>c,g,h,m1</sup>	8 Euro
Glasnudel-Wakamesalat   gebratener Big-Eye-Thunfisch   Sesam   Teriyakisauce   Koriander <sup>a,b,i,m1</sup>	11,50 Euro
Palmherzen   Eismeergarnelen   Grapefruitfilets   Himbeeren   Hüttenkäse <sup>1,h</sup>	8 Euro
Burrata   Cantaloupemelone   Ofentomaten   Basilikum <sup>i,h</sup>	7,50 Euro
Quinoasalat   Edamame   Kichererbsen   Granatapfelkerne <sup>a,b</sup>	6 Euro
Staudensellerie   Granny Smith   Mango   Walnuss <sup>e,n3</sup>	6,50 Euro
Kartoffelsalat   Bündnerfleisch   Liebstöckel   kaltgepresstes Leinöl <sup>1,3,c</sup>	8 Euro
Pellkartoffelsalat   Mayo-Joghurt-Creme   Schnittlauch <sup>c,g</sup>	4 Euro
Mini-Romanasalat   Rucola   Kirschtomaten   Sprossen   Cashew   Oliven <sup>c,g,h,n4</sup>	7 Euro
Salat von grüner Pasta   Fenchelsalami   Bergkäse <sup>1,3,m1</sup>	9,50 Euro
Panzanella   Röstiabatta   saisonale Tomaten   gepickelte Zwiebeln   Rucola   gehobelter Parmesan <sup>h,m1</sup>	9 Euro

## SAISONALE SALATE (MAI BIS SEPTEMBER)

Ofenspargel   Erdbeer-Ingwer-Relish   Senfkaviar <sup>c,k</sup>	8 Euro
Pfifferlingsalat   Staudensellerie   Walnüsse <sup>c,e,n3</sup>	9,50 Euro

## SAISONALE SALATE (OKTOBER BIS APRIL)

Rotkohl   Acai   Apfel   Karotte   Nüsse <sup>h,n2,n3</sup>	9 Euro
Feldsalat   rote Linsen   Avocado   Granatapfel   Orangen   rote Zwiebel <sup>c</sup>	9 Euro

**Portionen á 200 g, einzeln dekoriert und verpackt, Mindestbestellmenge: 10 Portionen**



# SEAFOOD & KRUSTENTIERE

**EISMEERGARNELENCOCKTAIL** <sup>1,3,c,e,g,j</sup> 14 Euro (Mindestbestellmenge: 5 Portionen)

Eismeeergarnelen | Ananas | Champignons | Cocktailsauce

**KRUSTENTIERCOCKTAIL** <sup>3,c,e,g,j</sup> 39 Euro (Mindestbestellmenge: 5 Portionen)

kanadischer Lobster | Karibik-Languste | Ananas | Champignons | Cocktailsauce

**LOBSTER BISQUE CLASSIC, PORTION 250 ML** <sup>h,j,m1</sup> 19 Euro (Mindestbestellmenge: 10 Portionen)

kanadischer Lobster | Bisque | Wurzelgemüse

**LOBSTER BISQUE TOM KHA STYLE, PORTION 250 ML** <sup>a,b,e,h,j,m1,m3</sup> 21 Euro (Mindestbestellmenge: 10 Portionen)

kanadischer Lobster | Kokosmilch | Bisque | Kaffir-Limette | Thai Spargel | Koriander

**BOUILLABAISSE – TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE  
NACH KADEWE-SPEZIALREZEPT** (Mindestbestellmenge: 10 Portionen)

BOUILLABAISSE KADEWE, PORTION CA. 500 ML (INKL. EINLAGE) <sup>e,g,i,j,k,m1</sup> 16 Euro

Dorade | Rotbarbe | Kabeljau | Black Tiger Prawns | Miesmuscheln | Wurzelgemüse |  
Bouillabaisse | Aioli | Rouille | Crôtons

BOUILLABAISSE ROYAL, PORTION CA. 600 ML (INKL. EINLAGE) <sup>e,g,i,j,k,m1</sup> 49 Euro

Karibik-Languste | Seeteufelfilet | Jakobsmuscheln | argentinische Rotgarnele, Wildfang |  
Miesmuscheln | Wurzelgemüse | Bouillabaisse | Aioli | Rouille | Crôtons



# SELECTIONS, SETS, VORSPEISENPLATTEN (KALT)

## SIGNATURE SELECTION <sup>1,3,g,h,i,j,m1,n7</sup>

ab 10 Personen, 45 Euro pro Person

- Falafel | Quinoa | gerösteter Blumenkohl | Granatapfelkerne | veganer Joghurt | frische Minze
- gebackene Avocado | Kichererbsen | schwarzer Venere-Reis | Tomate | Zatar
- hausgebeizter Label-Rouge-Lachs
- schottischer Wildkräuterlachs
- argentinische Rotgarnelen, Wildfang
- Prignitzer Maishähnchen Suprême & gebratener Lammrücken | Kapernbeeren
- San-Daniele-Schinken | Cantaloupemelone
- Honig-Senf-Sauce | Thunfischsauce | Wasabicreme | Tomaten-Kräuter-Pistou
- helles Baguette und dunkles Roggenbrot aus unserer hauseigenen Boulangerie
- gesalzene Landbutter

## VEGAN SELECTION <sup>1,c,g,h,i,j,m1</sup>

ab 10 Personen, 25 Euro pro Person

- Salatbowl : Belugalinsen | Edamame | junger Blattspinat | gebratener Hokkaidokürbis | gebackene Drillingskartoffeln | Kokos-Curry-Sauce | geröstete Haferflocken
- gebratene und gefüllte Auberginenpäckchen | Hummus | marinierte halbgetrocknete Tomaten
- Falafel | Quinoa | gerösteter Blumenkohl | Granatapfelkerne | veganer Joghurt | frische Minze
- gebackene Avocado | Kichererbsen | schwarzer Venere-Reis | Tomate | Zatar

## ROAST SELECTION <sup>1,3,c,g,h,n7</sup>

ab 10 Personen, 45 Euro pro Person

- rosa gebratene Barbarie-Entenbrust | saftiger Kalbsbraten aus der Schulter | gefülltes Prignitzer Maishähnchen Suprême im Parmaschinkenmantel | hausgemachte Terrine nach traditioneller KaDeWe-Rezeptur | Pastrami NY Style
- Butter Café de Paris | Tomatenmarmelade | Orangenchutney | Cole Slaw
- helles Baguette und dunkles Roggenbrot aus unserer hauseigenen Boulangerie
- gesalzene Landbutter

## SEA & LAKE SELECTION <sup>1,a,b,l,m4,n1</sup>

ab 10 Personen, 49 Euro pro Person

- hausgebeizter Label-Rouge-Lachs | Honig-Senf-Sauce
- Zanderterrine nach altem KaDeWe-Rezept | Flusskrebse
- norwegischer Räucherlachs | Sahnemeerrettich
- schottischer Wildkräuterlachs | Wasabicreme
- argentinische Rotgarnelen, Wildfang | Tomaten-Kräuter-Pistou
- Lachskaviar | Blinis | Smetana
- helles Baguette und dunkles Roggenbrot aus unserer hauseigenen Boulangerie
- gesalzene Landbutter

# BUFFETS

## SIGNATURE BUFFET <sup>1,a,b,c,e,g,h,i,l,m,n</sup>

ab 20 Personen, 62 Euro pro Person

### KALTE SPEISEN

- italienische hausgemachte Antipasti | San-Daniele-Schinken | Pecorino
- gegrillte Zucchini | gegrillte Aubergine | Tahini | Rucola
- gebackene Tarte | Ziegenkäse | Pecorino | bunte Tomaten | Basilikumpesto
- Baby-Leaf-Salate | Kirschtomaten | Vinaigrette
- Falafel | Quinoa | gerösteter Blumenkohl | Granatapfelkerne | veganer Joghurt | frische Minze

### WARME SPEISEN

- Kalbsbäckchen sous vide | Rote-Zwiebel-Tawny-Portweinjus | Steinpilz-Kartoffelgratin
- Label-Rouge-Lachssteak | Gremolata | wilder Brokkoli | geschmolzene Tomaten | Zitronenpolenta
- Portobello-Champignon | Avocado-Chimichurri | Salzzitrone (vegan)

### DESSERT AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

- Joghurt-Panna-Cotta | Mango | Thai-Basilikum
- Mousse au Chocolat | Salzkaramell | Popcorn

### KÄSE, BROT & BUTTER

Unsere Käsetheke in der Sechsten bietet über 800 nationale und internationale Käsesorten. Unsere Käsesommelière Martina Loeser hat für Sie sechs besonders interessante internationale Käsesorten zusammengestellt. Dazu reichen wir:

- Feigensenf | Trauben | Erdbeeren | Kräuterstrauß | Signature-Baguette und Walnussbrot aus unserer haus eigenen Boulangerie | gesalzene Landbutter

**Bei Buffets ab 20 Personen besteht die Möglichkeit, zusätzlich Servicepersonal und passendes Equipment zu buchen. Zuzüglich Liefer- und Logistikpauschale.**

**HAPPY DAYS BUFFET (MAI BIS SEPTEMBER)** <sup>1,a,b,c,d,e,g,h,i,k,m1,m3,n,n3</sup>

ab 20 Personen, 62 Euro pro Person

## KALTE SPEISEN

- Rainbow Poké Bowl zum Zusammenstellen
- Sushi-Klebreis | Edamame | Avocado | Tofu | Gurke | Karotte | gepuffter Quinoa | Rotkohl | gerösteter Sesam | Erdnussauce | Teriyakisauce | Limette
- Büffelmozzarella-Roulade | Pesto von sonnengereiften Tomaten | geröstete Pinienkerne | Olivenöl-Basilikum-Salsa
- Ofenspargel | Erdbeer-Ingwer-Salsa | BBQ-Senfkaviar
- Pilzsalat | Staudensellerie | Walnüsse
- Auberginenpäckchen in Kräuter-Olivenöl gebraten | Hummus | Tomate

## WARME SPEISEN

- schottisches Lachsfilet mit Senfmousseline souffliert | hausgemachter Kartoffelsalat | Lausitzer Schmorgurken
- Maishähnchen Suprême im Parmaschinkenmantel | Pilzfüllung | Sommergemüse | Estragon-Rahmsauce | Rosmarin-Drillinge
- Malfatti – fluffige Klößchen aus Blattspinat und Ricotta | fruchtiges Tomatensugo

## DESSERT AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

- Cheesecake | Yuzu | Shortbread | Erdbeeren
- Mangomousse | Beerencoulis | Himbeeren

## KÄSE, BROT &amp; BUTTER

Unsere Käsetheke in der Sechsten bietet über 800 nationale und internationale Käsesorten. Unsere Käsesommelière Martina Loeser hat für Sie sechs besonders interessante internationale Käsesorten zusammengestellt. Dazu reichen wir:

- Feigensenf | Trauben | Erdbeeren | Kräuterstrauß | Signature-Baguette und Walnussbrot aus unserer hauseigenen KaDeWe Bäckerei | gesalzene Landbutter

**Bei Buffets ab 20 Personen besteht die Möglichkeit, zusätzlich Servicepersonal und passendes Equipment zu buchen. Zuzüglich Liefer- und Logistikpauschale.**

**COZY DAYS BUFFET (OKTOBER BIS APRIL)** <sup>1,4,14,a,c,e,g,h,i,j,k,l,m1,n,n1,n2,n3</sup>

ab 20 Personen, 72 Euro pro Person

## KALTE SPEISEN

- hausgebeizter Label-Rouge-Lachs | schottischer Räucherlachs | Honig-Senf-Sauce | Sahnemeerrettich
- Waldorfsalat New Yorker | Selleriegrün | Apfel | Walnüsse
- Wildenterrine | Entenbrust | Orange | Feige
- Rotkohl | Acai | Apfel | Karotte | Nüsse
- Feldsalat | rote Linsen | Avocado | Granatapfel | Orangen | rote Zwiebel

## WARME SPEISEN

- Büsumer Krabbensuppe | Nordseekrabben | Dill | Schmand
- Keule von der Brandenburger Ente | Bratapfeljus | Rotkohl | gebratene Serviettenknödel
- Gefüllte Steinpilz-Gnocchi | Trüffel-Nussbutter | gebratener Spitzkohl

## DESSERT AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

- Ziegenfrischkäse | Fichte | Pflaumen
- Zimtousse | Orangencreme | Spekulatiuscrumble

## KÄSE, BROT &amp; BUTTER

Unsere Käsetheke in der Sechsten bietet über 800 nationale und internationale Käsesorten. Unsere Käsesommelière Martina Loeser hat für Sie sechs besonders interessante internationale Käsesorten zusammengestellt. Dazu reichen wir:

- Feigensenf | Trauben | Erdbeeren | Kräuterstrauß | Signature-Baguette und Walnussbrot aus unserer hauseigenen Boulangerie | gesalzene Landbutter

**Bei Buffets ab 20 Personen besteht die Möglichkeit, zusätzlich Servicepersonal und passendes Equipment zu buchen. Zuzüglich Liefer- und Logistikpauschale.**

# KÄSEAUWAHL

**KÄSEAUWAHL** 1,4,14,a,c,e,g,h,i,j,k,l,m1,n,n1,n2,n3

ab 5 Personen, 19 Euro pro Person

Unsere Käsetheke in der Sechsten bietet über 800 nationale und internationale Käsesorten. Unsere Käsesommelière Martina Loeser hat für Sie sechs besonders interessante internationale Käsesorten zusammengestellt. Dazu reichen wir:

- Feigensenf | Trauben | Erdbeeren | Kräuterstrauß | Signature-Baguette und Walnussbrot aus unserer hauseigenen Boulangerie | gesalzene Landbutter

# DESSERTS



## DESSERTS AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

7 Euro

- Joghurt-Panna-Cotta | Mango | Thai-Basilikum <sup>h</sup>
- Mousse au Chocolat | Salz-Karamell-Popcorn <sup>a,g,h,n</sup>
- Heidelbeeren | Crumble | Bayerische Creme <sup>g,h,m1,n</sup>
- Key Lime Pie | Limettentorte | Shortbread | Baiserhaube <sup>g,h,m1,n</sup>

### SAISONAL: MAI BIS SEPTEMBER

- Cheesecake | Yuzu | Shortbread | Erdbeeren <sup>a,g,h,m1,n</sup>
- Mangomousse | Beerencoulis | Himbeeren <sup>a,g,h,n</sup>

### SAISONAL: OKTOBER BIS APRIL

- Ziegenfrischkäse | Fichte | Pflaumen <sup>a,g,h</sup>
- Zimtmousse | Orangencreme | Spekulatiuscrumble <sup>a,g,h,m1,n,n1</sup>

**Mindestbestellmenge: 10 Portionen je Sorte**

# FOOD HAMPER

Thematisch oder individuell – die exklusiven Präsentkörbe des KaDeWe lassen keine Wünsche offen. Ausgewählte Delikatessen, Weine, Champagner und mehr, nach Ihren Wünschen und mit viel Leidenschaft für Sie zusammengestellt. Unser Food Service berät Sie zu der vielfältigen Auswahl und lässt Ihren Favoriten nach Hause liefern. Finden Sie das perfekte Geschenk oder genießen Sie selbst!

**Bestellen Sie jetzt Ihren Präsentkorb**

**T +49 30 21212390**

**E [praentservice@kadewe.de](mailto:praentservice@kadewe.de)**



# UNSERE LOYALTY CARD

## IHR TREUER BEGLEITER FÜR EXKLUSIVE VORTEILE

Mit der Loyalty Card sammeln Sie bei jedem Einkauf in allen Häusern der KaDeWe Group (KaDeWe Berlin, Alsterhaus Hamburg und Oberpollinger München) Bonuspunkte<sup>1</sup>, die Sie in wertvolle Gutscheine<sup>2</sup> umtauschen können. Für jeden Euro, den Sie ausgeben, erhalten Sie einen Punkt und können sich mit steigendem Punkte-Score über ausgewählte Services freuen: Ob Champagner für Sie und Ihre Begleitung, exklusive Beauty-Treatments oder Beratung durch unseren Personal Shopping Service.

<sup>1</sup>Das Punkteprogramm gilt nicht für Verlagserzeugnisse, Dienstleistungen, Wunschkarten, Reisen, Tabakwaren, Pfand sowie Einkäufe bei Mietern.

<sup>2</sup> Es handelt sich um wechselnde Zusatzleistungen und / oder Vorteile. Weiter besteht eine einseitige und bei Vorliegen eines triftigen Grunds jederzeitige Änderungs-, Ergänzungs- bzw. Aufhebungsmöglichkeit zugunsten der KaDeWe Group. Eine Barauszahlung ist nicht möglich, Sammelzeitraum ist das Kalenderjahr. Der Vorteil ist nicht mit anderen Ermäßigungen, Rabatten und Aktionen kombinierbar. Ausgenommen sind Mieter, Concession Shops, Multimedia und Food. Eine Ausnahmeliste kann unter [www.kadewe.de](http://www.kadewe.de) und an allen Kassen eingesehen werden.

# BESTELLINFOS & PERSONAL

- Vorbestellfrist: 48 Stunden bei Frühstück, Fingerfood & KaDeWe Patisserie.  
5 Werktage bei Menüs, BBQ, Buffets & unserem Team.
- Menüs & Buffets ab 20 Personen mit Service buchbar. Preise auf Anfrage.
- Mindestbestellwert: 200 Euro exklusive Lieferkosten.
- Pro Lieferung berechnen wir 39,00 Euro innerhalb des Berliner Rings.  
Lieferung außerhalb des Berliner Rings auf Anfrage.
- Erschwerter Aufbau: Bei Lieferungen an Orte, die nicht ebenerdig oder mit einem Aufzug erreichbar sind, erlauben wir uns die Berechnung eines Aufpreises je nach Mehraufwand.
- Bitte beachten Sie, dass es sich bei allen Bildern um Serviervorschläge unseres Hauses handelt und darum nicht der gesamte Inhalt des jeweiligen Speisenangebotes zu sehen ist.
- Für den 23. Dezember, Heiligabend und Silvester gilt ausschließlich unser jährlicher Festtagskatalog mit den entsprechenden Bestellbedingungen.

# ZUBEHÖR & EQUIPMENT

Wir unterstützen Sie gerne mit Equipment wie Tellern, Besteck, Tischwäsche etc. passend zu Anlass und Größe Ihrer Veranstaltung.

Außerdem übernehmen wir auf Anfrage gern die Organisation Ihres Events für Sie: von der Angebotserstellung, über die Planung, bis hin zur Durchführung bieten wir Ihnen alles, was Sie für ein unvergessliches Event benötigen. Gern liefern wir Ihnen auf Anfrage Dekoration und Blumen nach Ihren Wünschen und sind Ihnen darüber hinaus bei der Vermittlung von Künstleragenturen, Event-Mobiliar und weiterem Zubehör behilflich.

# AGB & KONTAKTDATEN

## Bestellservice

T +49 30 21 21 20 53  
E [cateringservice@kadewe.de](mailto:cateringservice@kadewe.de)

## Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	10 – 20 Uhr
Freitag	10 – 21 Uhr
Samstag	10 – 20 Uhr

## Herausgeber

KaDeWe · Tauentzienstraße 21–24 · 10789 Berlin

Ein Haus der KaDeWe GmbH

Geschäftsanschrift: Katharina-Heinroth-Ufer 1 · 10787 Berlin

Irrtümer (Druckfehler) und Preisänderungen vorbehalten. Farbabweichungen sind möglich. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.

KADEWE.DE