

CATERING KATALOG

EVENT RENTAL SOLUTIONS

2026

TASTE AFFAIR BAR UND FOODKONZEPTE



Beverage

Bubble Buddy

Coffee o'clock

Espresso meets Martini

Sour Society

Classic Bar Concept

Apperetivo Time



Luxury Street Food

Apperetivo Time

Charcuteria

Tacoteria

Car-morra
Pizza Napolistyle

Curry me Up

Bite Me!

Noodle Time

The Bowl Bar

Beef Time

Ice Burger

Bubble and Ice



Casual Food

Fingerfood

Pasta Bites

Fly 4 You

BBQ Connection

Wedding Affairs

Christmas Time



BUBBLE BUDDY

it's always time for bubbles

APEROL SPRITZ & FRIENDS



NACH EIGENEM REZEPT
ZUM SELBER ZAPFEN



CATERING MINDESTUMSATZ 750,00 EUR NETTO

1 x 10 l Aperol Spritz (ca. 50 Drinks 0,2 l)	310,00 EUR Netto
1 x 10 l Wild-Berry Lillet (ca. 50 Drinks 0,2 l)	310,00 EUR Netto
1 x 10 l Limoncello Spritz (ca. 50 Drinks 0,2 l)	310,00 EUR Netto

1 x Tagesmiete Bubble Buddy inkl. Reinigung	375,00 EUR Netto
1 x Auf-und Abbau pauschal	70,00 EUR Netto
1 x An- & Abfahr (innerhalb Berlins) pauschal	80,00 EUR Netto

Gesamtkosten bei o.a. Beispiel für 50-60 Personen (Für ca. 3 Std)	1.455,00 EUR Netto
--	--------------------

Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich Mehrwertsteuer

Weitere Auswahl möglich – einfach anfragen!

COFFEE O'CLOCK

1 x Lieblingskaffee (Sortiment deiner Wahl),
inkl. Kuhmilch, Mandelmilch & Lactosefreie Milch,
Zucker & Zuckerersatz,
1 x Tagesmiete Coffee in the Box
1 x Auf-und Abbau pauschal
1 x An- & Abfahr (innerhalb Berlins) pauschal
Gesamtkosten bei o.a. Beispiel für 50-60 Personen
(Für ca. 3 Std)

Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich Mehrwertsteuer

330,00 EUR Netto

250,00 EUR Netto

70,00 EUR Netto

80,00 EUR Netto

730,00 EUR Netto



1 x Lieblingskaffee (Sortiment deiner Wahl),
inkl. Kuhmilch, Mandelmilch & Lactosefreie Milch,
Zucker & Zuckerersatz,
1 x Tagesmiete Coffee Ape (Piaggio) inkl. Reinigung
1 x Auf-und Abbau pauschal
1 x An- & Abfahr (innerhalb Berlins) pauschal
Gesamtkosten bei o.a. Beispiel für 50-60 Personen
(Für ca. 3 Std)

Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich Mehrwertsteuer

330,00 EUR Netto

525,00 EUR Netto

70,00 EUR Netto

80,00 EUR Netto

1.005,00 EUR Netto



ESPRESSO & MARTINI

Moments

ESPRESSO MARTINI MEETS SONNE – DIE COFFEE APE

Am Nachmittag sorgt unsere stylische Ape im Outdoorbereich für coole Vibes und starke Drinks. Frisch gebrühter Espresso, perfekt gemixt zum ikonischen Espresso Martini – begleitet von einer feinen Auswahl an Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Flat White.

MARTINI LOUNGE FÜR DEN ABEND

Wenn die Sonne untergeht, zieht die Kaffeebar nach drinnen: Deine Gäste erwartet unsere elegante Espresso Martini Lounge – mit gemütlichem Lounge-Setup, stimmungsvoller Beleuchtung und Kaffeegenuss auf höchstem Niveau. Neben dem Signature Drink servieren wir auch hier beliebte Kaffeespezialitäten – für den zweiten Drink oder als stilvoller Abschluss des Abends.

Zwei Konzepte, ein Flow – abgestimmt auf dein Event.
Angebot auf Anfrage.



SOUR SOCIETY

Sour Bar

CITRUS AFFAIR

Hier wird's zitronig, schaumig, richtig gut:
Unsere Sour Bar bringt frischen Wind ins Event
– mit Signature Drinks wie Whiskey Sour,
Amaretto Sour, Gin Sour und allem was
dazugehört. Handgeschüttelt, perfekt
ausbalanciert, serviert mit Style.

Ob als Tages-Highlight oder abends als cooler
Barspot – die Sour Society ist der Place to be für
alle, die Drinks mit Charakter lieben.

Mix & Mood made for you –
Angebot auf Anfrage.



CLASSIC BAR CONCEPTS

Gern begleiten wir euch bei euren Events – ob draußen unter freiem Himmel oder indoor in der Location eurer Wahl. Neben verschiedenen Getränkepauschalen bieten wir auch ein breites Portfolio an Getränken, die nach Verbrauch abgerechnet werden können.

Ihr sucht nach einem individuellen Barkonzept abseits unseres Bubble Buddys? Auch dafür haben wir passende Lösungen – spricht uns gern an!



APERETIVO TIME

Charcuterie & Vermouth

APERETIVO CHARCUTERIE

Verschiedene Käsesorten aus
Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch,
Variation von mediterranem
Aufschnitt, Baguette, Ciabatta,
Grisinni, Cracker,
Trockenfrüchte & Obst, zerlei
von Butter, diverse Antipasti,
hausgemachte Dips & Aufstriche
der Saison
zum Selbernehmen auf kleinen
feinen Holzbrettchen

990,00 € Netto
für ca. 60 Personen

VERMOUTHERIA LA LLORCA

3 verschiedene Vermouth
Varianten zum Zapfen aus
unserer Ape. Verfeinert euch
euren Aperitif mit Orangenzeite,
Eiswürfeln & Oliven
10 Liter bei 60 Personen werden
empfohlen.

10 LITER VERMOUTH,
EISWÜRFEL, GLÄSER,
OLIVEN & ORANGEN

1.200,90 € Netto
für ca. 60 Personen

Exklusivpreis für beide Konzepte
2.000,00 EUR Netto



CHARCUTERIA

snack it

CHARCUTERIE BOARD

Verschiedene Käsesorten aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, Variation von mediterranem Aufschnitt, Baguette, Ciabatta, Grisinni, Cracker, Trockenfrüchte & Obst, 2erlei von Butter, diverse Antipasti, hausgemachte Dips & Aufstriche der Saison zum Selbernehmen auf kleinen feinen Holzbrettchen

990,00 € Netto

für ca. 60 Personen



TACOTERIA

Taco Shells

Pulled Chicken ist das
Grundgerüst – was oben drauf
kommt, entscheidet ihr
Hausgemachte mexikanische
Guacamole, Salsa, BBQ,
Tomaten-Gurken-Salat, Joghurt
Dip usw.

9,90 € Netto
pro Person

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 750,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



CARMORRA

Napoli Aet

Unsere Pizza kommt nicht einfach irgendwoher –
sie kommt aus der CarMorra:
einer stylischen Ape mit ordentlich Napoli-Vibes.

Der Teig? Original. Der Belag? Frisch & von uns
vorbereitet. Und das Finish? Das übernehmen deine
Gäste selbst – mit Serrano, Rucola, Parmesan
oder was sonst noch passt.
Serviert werden die knusprigen Mini-Pizzen (18 cm)
in kleinen Pizzakartons, die wir auf Wunsch
für dein Event branden.

La Famiglia würde es feiern.

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 850,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



10,50 € Netto
pro Person

CURRY ME UP

Berlin Style

CURRYWURST IM PORZELLANSCHÄLCHEN

Selbstbedienung an unserer
Curry Ape

Original Berliner Currywurst in
hauseigener fruchtiger Currysauce.

Serviert im Porzellanschälchen.

Ihr habt die Wahl zwischen vegetarischer
& normaler Currywurst.

Dazu ein Mini-Laugenbrötchen

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 500,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



8,90 € Netto
PRO PERSON

BITE ME!

Burger, Antipasti & Sweet Potato Goals

PULLED PORK MINI BURGER

Mini Brioche Brötchen
mit klassischem Cole
Slaw und Pulled Pork in
einer Whiskey/ BBQ
Marinade

ANTI PASTI MINI BURGER

Mini Brioche Brötchen
mit klassischem Cole
Slaw & dazu
ausgewählte gegrillte
Anti Pasti.
Für den vegetarischen
Hungerstiller

SWEET POTATO FRIES

Knusprige Pomes aus
der Süßkartoffel
Wahlweise mit Mango-
Chili-Sauce,
Trüffelmayo & einem
Überraschungs-Dip

13,50 € Netto
PRO PERSON

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 900,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



NOODLE TIME

Stuffed Noodles

GRANSOLE AMARENA

*Extra feine Teigware mit
einer Füllung aus
Amarena-Kirschen und
Pecorino, serviert auf auf
einem Apfel-Zimt
Chutney*

AGNOLOTTI BUFALA SOVRANO

*Harmonisierende feine Nudel mit
Büffel-Burrata, Parmesan & Ricotta
auf Ruccola & getrockneten
Tomaten und einem Spritzer
Balsamico*

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 950,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



14,90 € Netto
PRO PERSON

THE BOWL BAR

Topping time

BUILD YOUR BOWL – YOUR WAY.

An unserer Bowl Bar heißt's: Selbst ist der Löffel!
Aus 12 freshen Zutaten stellst du dir deine ganz
persönliche Kombi zusammen – fruchtig,
crunchy, creamy oder alles auf einmal.

Mix it. Top it. Love it.

12,90 € Netto
PRO PERSON

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 750,00 EURO Netto
zuzüglich Bowl Bar von 250,00 EUR + Anfahrt



BEEF TIME

Mashed Potatoes

TRANCHEN VOM ENTRECOTE
AUF WASABI-KARTOFFEL-PÜREE

Let's beef together

*Tranchen vom Entrecote,
frisch aus dem Beefer
auf mildem Wasabi- Kartoffel-Pürree*

15,50 € Netto
PRO PERSON

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 950,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



ICE BURGER

BASIS

Die Basis ist ein warmes
angetoastet Brioche Brötchen mit
Pistazien-, Weiße Schokoladen-
oder Nutella Creme

TOPPING

Jetzt wählt ihr bis zu zwei Sorten
feinstes Eis für euren Iced Burger
aus. obendrauf kommen wunderbare
Toppings wie frische Früchte,
Krokant Streusel, Oreo Kekse o. ä.

SAUCE

Als Abschluss obendrauf sucht
ihr euch noch eine Sauce aus:
Erdbeer, Schoko, Karamell
und fertig ist euer Iced Burger



9,80 € Netto
PRO PERSON

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 650,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt

BUBBLE & ICE

Waffle

BASIS

Die Bubble Waffle findet ihren Ursprung in Hongkong und ist dort seit den 50er Jahren ein typisches Street-Food-Gericht. Die traditionell gebackenen Waffeln sind goldgelb in der Farbe, mit einer knusprigen Außenhülle und einem weichen Kern

TOPPING

Kreiere aus einer Vielzahl an Toppings deine eigene Bubble Waffle. Neben leckeren Eissorten erwarten dich unter anderem frische Früchte der Saison und eine Schokoladenvielfalt

SAUCE

Als Abschluss obendrauf sucht ihr euch noch eine Sauce aus: Erdbeer, Schoko, Karamell und fertig ist eure Bubble Waffle Guten Appetit

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 650,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



8,90 € Netto
PRO PERSON

FINGERFOOD

Zum Empfang

Der perfekte Flavor-Kickoff für jedes Event

Geeistes Gurkensüppchen

Stracciatella di Bufala
on top: Bruschetta-Tomaten

Karamelierte Pork Belly Chunks
auf Patatas Bravas

Mini-Quiche Lauch auf Creme fraiche
garniert mit der Bermuda Zwiebel

Gegrillte Tiger Prawn
auf Goma Wakame Salat

“Wie Hähnchen”
Streifen vom Seitan auf Ebly Salat
(vegan)

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 1.350,00 EURO Netto
zuzüglich An-Abfahrt



3 -4 Teilchen pro Person

Alles wird vor Ort angerichtet und von Eurem
Servicepersonal flying serviert

13,90 € Netto
PRO PERSON

PASTA BITES

Live cooking

Der perfekte Flavor-Kickoff für jedes Event

GRANSOLE

AMARENA

*Extra feine Teigware mit
einer Füllung aus
Amarena-Kirschen und
Pecorino, serviert auf auf
einem Apfel-Zimt
Chutney*

AGNOLOTTI

BUFALA SOVRANO

*Harmonisierende feine Nudel mit
Büffel-Burrata, Parmesan & Ricotta
auf Ruccola & getrockneten
Tomaten und einem Spritzer
Balsamico*

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 950,00 EURO Netto
zuzüglich Piaggio-Ape von 450,00 EUR + Anfahrt



im Gläschen angerichtet
3 Portionen p.P.

13,90 € Netto
PRO PERSON

FLY 4 YOU

Vier Gänge

Vorweg

Brandenburgische Antipasti

Zwischengang

Lachsfilet auf schwarzem Reis,
an Zitonen -Senf -Spiegel

Hauptgang

Streifen vom rosa gebratenen Kalbsfilet,
mit karamellisierten Karotten
auf Wasabi- Kartoffelpüree

Dessert

Tiramisucreme
auf Cookie-Crunch

Vegetarische & Vegane Varianten
auf Anfrage

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 4.000,00 EURO Netto
zuzüglich An-Abfahrt



54,90 € Netto
PRO PERSON

BBQ CONNECTION

Grill. Slice. Serve.

Live BBQ trifft Selfservice: An unserem schwarzen BBQ-Trailer wird direkt vor Ort gegrillt – saftiges Tomahawk, zartes Entrecôte oder eine ganze Lachsseite.

Deine Gäste holen sich ihr Fleisch frisch tranchiert an unserer BBQ-Station ab – dazu gibt's passende Beilagen im Streetfood-Style: schnell, lecker, unkompliziert.

Ob casual oder classy – wir machen dein BBQ zu einem echten Erlebnis.

Alle Optionen auf Anfrage –
dein individuelles Angebot stellen wir gern zusammen.



WEDDING AFFAIRS

Aus Liebe zum Essen

Für den schönsten Tag im Leben

Individuell und unter Berücksichtigung eurer Ideen
kreieren wir Buffets, nur für euch.
Live und vor Ort

Ob fein mediterran oder als BBQ,
Themenbuffets (Spanisch/Italienisch), Family Style
oder das klassische Hochzeits-Bufferet,

Ganz nach eurem Wunsch

Alle Optionen auf Anfrage –
individuelle Angebote stellen wir gern zusammen.



ICE CREAM

Scoop & Soul

BASIS

Du kommst. Sagst, was du willst. Wir
kugeln's dir in den Becher.
Cremig, fruchtig, voll auf die Löffel-Liebe.

TOPPING

Dann wird getoppt: Frische Früchte,
Krokant, Oreo, Saucen & Co – du
entscheidest, wir pimpen.

Ready to scoop & chill.

Je mehr Leute, desto mehr Sorten –
bis zu 6 schaffen's in unseren
Eiswagen.

Der Catering-Mindestumsatz beträgt 360,00 EURO Netto
zuzüglich Eiswagen von 300,00 EUR + Personal & Anfahrt



120,00 € Netto

Je Sorte/ 5 L

CHRISTMAS TIME

Wir kommen in Eure Firma, auf Euren Gewerbehof
oder auch mitten in den Wald
zum “Bäume schlagen”

Weihnachtliche

Getränke & Foodkonzepte

www.ers-event.de



LET'S WORK TOGETHER



ERS Event Rental Solutions

FON 0173-4668826

FON 0172-4601768

www.ers-event.de kontakt@ers-event.de

ERS - Event Rental Solutions

ein Projekt der
BBI-Konzept GmbH

