

# CATERING KATALOG

EVENT RENTAL SOLUTIONS

STAND April 2025



# 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

Christmas Time

# BUBBLE BUDDY

*it's always time for bubbles*

## APEROL SPRITZ & FRIENDS

NACH EIGENEM REZEPT  
ZUM 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
<b>Gesamtkosten bei o.a. Beispiel für 50-60 Personen (Für ca. 3 Std)</b>	<b>1.455,00 EUR Netto</b>

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 – sprecht 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, 2erlei 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 Orangenzeste, 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 Ape*

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-Püree*

**15,50 € Netto**  
**PRO PERSON**

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



# ICE BURGER

*Brioche*

## BASIS

Die Basis ist ein warmes angetoastetes 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

Karamalisierte 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.



# ICE CREAM

*Scoop & Scoop*

## 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

gibt's ab Juni unter

[www.ers-event.de](http://www.ers-event.de)



# LET'S WORK TOGETHER



ERS Event Rental Solutions  
0172-4601768 0173-4668826  
[www.ers-event.de](http://www.ers-event.de)  
[kontakt@ers-event.de](mailto:kontakt@ers-event.de)

ERS Event Rental Solutions  
ein Projekt der

BBI-Konzept GmbH  
vertreten durch den Geschäftsführer Michael Hentze  
Bahnhofsplatz 3  
15745 Wildau

