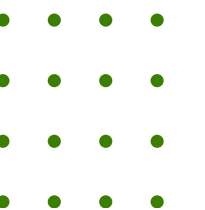




CATERING
TAGUNGEN
KONFERENZEN
MEETINGS
DINNER



Unsere Angebote für Ihre Veranstaltung

Erleben Sie inspirierende Tagungen und Konferenzen im Humboldt Carré – mit kulinarischer Begleitung vom hauseigenen Humboldt Catering. Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass Ihr Event nicht nur inhaltlich, sondern auch gastronomisch unvergesslich wird.

Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an frisch zubereiteten Speisen, die mit Liebe zum Detail für Sie kreiert werden. Ob an Food-Stationen oder in Buffetform – wir bieten Ihnen flexible Lösungen, um Ihre Veranstaltung perfekt zu gestalten.

Bitte beachten Sie:

Für unsere Lunch-Buffets gilt eine Mindestteilnehmerzahl von 50 Personen. Unsere Buffets sind nicht mit Dinner-Menüs kombinierbar, und einzelne Komponenten sind nicht austauschbar.

Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event zu einem kulinarischen Highlight machen.

Ihr Team vom Humboldt Carré



ADD-ON ZU IHREM EVENT HUMBOLDT FRÜHSTÜCK

Ihr optimaler Tag beim Event braucht die optimale Basis. Was eignet sich da besser als ein Frühstück?

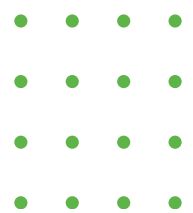
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit unseren unvergesslichen Frühstücks- Etageren auf 3 Ebenen. Genießen Sie die vielfältige Auswahl unserer köstlichen Speisen und Getränke zu einem festen Preis, um Ihren morgen beim Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Humboldt Frühstücks Etageren

Frisch gebackene Croissants
Hausgemachte Marmeladen
Bio-Rührei
Auswahl an Wurst- und Käse
Erfrischender Joghurt mit frischen Früchten

Getränke:

1 Glas Winzersekt
Filterkaffee | Teevariationen
Infused Water
Mineralwasser (prickelnd)
1 Glas Orangensaft oder Apfelsaft



45 € pro Person

Das Humboldt Frühstück ist nur bis 11:00 Uhr buchbar.



HUMBOLDT KAFFEE-PACKAGE

1. Kaffeepause

Bircher Müsli

Croissant

Smoothie der Saison

2. Kaffeepause

Butterbrezel

Antipasti-Gläschen

Vegetarische Quiche | Quiche Lorraine

Macarons

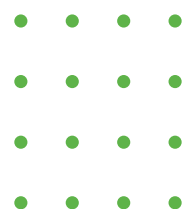
Getränke:

Filterkaffee | Teevariationen

Infused Water

Mineralwasser 0.75 l (prickelnd)

Orangensaft 1 l | Apfelsaft 1 l



48 € pro Person

Die Kaffeepause gilt für einen Zeitrahmen von
max. 4 Stunden bis 17 Uhr

KAFFEEPAUSEN

Kuchenpause aus der hauseigener Patisserie

Auswahl an verschiedenen Fruchtblechkuchen

7 €

Bäckerpause aus der Patisserie

New York Cheesecake

Windbeutel

Kopenhagener Blätterteigteilchen

Vanille-Millefeuille

13,5 €

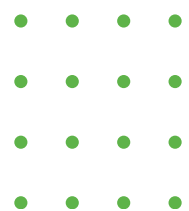
Herzhafter Pause

Beef-Salat | Oliven | Parmesan

Griechischer Bauernsalat

Variationen von gefüllten Wraps

14.5 €



Kaffepausen sind nur in Verbindung mit einem Tagungsbuffet buchbar.

TAGUNGSPAUSCHALE HUMBOLDT ALL-INCLUSIVE



Tagungs-Verpflegung

Tagungsgetränke:

Filterkaffee | Teevariationen

Infused Water

Mineralwasser 0.75 l (prickelnd)

Orangensaft 1 l | Apfelsaft 1 l

1. Kaffeepause

Herzhaftes Cruffin

Schokocroissant

Lunch-Tagungsbuffet

Bitte suchen sich bitte ein Lunchbuffet aus

2. Kaffeepause

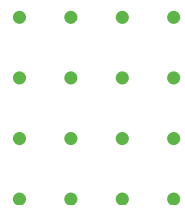
Vegetarische Quiche | Quiche Lorraine

Profiteroles mit Schokoladen- und Vanillecreme



89 € pro Person

Die Tagungspauschale gilt für einen
Zeitraum von max. 8 Stunden bis 17 Uhr



Vorspeisen

Saisonale Suppe

Bulgur Taboulé Salat

Tomaten | Parika | Gurke | Frische Kräuter

Tafelspitz - Salat

Kürbiskern -Vinaigrette | Rote Zwiebeln | Schafskäse

Hauptgänge

Gegrillte Maispouardenbrust

Champignon-Senf-Sauce | Basmati Reis

Wildbarsch

Tomaten-Basilikum-Rahmsauce
Blattspinat | Drilling Kartoffeln

Saisonales Ofengemüse

Kartoffeln | Kräuter-Zitronen-Öl

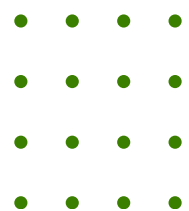
Desserts

Crème brûlée

Brownies



Gilt für eine Tagung bis 17 Uhr



Vorspeisen

Kartoffelsuppe

Berliner Wurstsalat

Gewürzgurke | Zwiebeln | Essig | Öl | Petersilie

Pikanter Ratatouille - Salat

Paprika | Zucchini | Tomaten | Rote Zwiebeln | Balsamico-Essig

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Zitronen-Dill-Sauce | Basmati Reis

Königsberger Klopse

Kartoffelpüree | Kapern-Sauce

Gnocchi

geschmolzene Tomaten | Basilikum | Parmesan

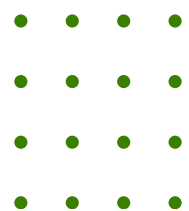
Desserts

Tiramisu

Marquise au chocolat



Gilt für eine Tagung bis 17 Uhr



Vorspeisen

Vegane Saisonale Suppe

Kichererbsensalat

Mangold | Tomaten | Ananas | Chilli-Chutny

Sellerie-Linsen-Salat

Äpfel | Karotten | Gurken | Minze

Hauptgänge

Süßkartoffel & Kürbis

Grüner Spargel | Tofu | Kräuter-Pesto

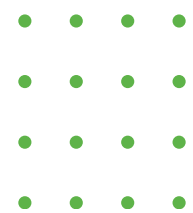
Karamellierte Auberginen

Taboulé-Couscous | Tomaten | Petersilie | Harissa-Sauce

Desserts

Beeren-Sablés

Himbeer-Mousse



Gilt für eine Tagung bis 17 Uhr

CATERING

Unsere Angebote für Ihre Abendveranstaltung

Genießen Sie unvergessliche Dinner-Abende im Humboldt Carré – exklusiv begleitet von unserem hauseigenen Humboldt Catering.

Lassen Sie sich von einer vielfältigen Auswahl an exquisiten Speisen verwöhnen, die mit Liebe und Leidenschaft für Sie zubereitet werden. Ob festliche Events, elegante Dinner oder besondere Anlässe – wir sorgen dafür, dass Ihr Abend zu einem kulinarischen Highlight wird.

Unsere Angebote umfassen eine breite Palette an köstlichen Gerichten, inklusive Food-Stationen, Service- und Küchenequipment – alles aus einer Hand, um Ihren Event reibungslos zu gestalten.

Bitte beachten Sie, dass unsere Dinner-Menüs oder Dinner Buffets ab 17:00 Uhr für Gruppen ab 50 Personen buchbar sind, damit wir Ihnen den besten Service bieten können.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen ein außergewöhnliches gastronomisches Erlebnis im Humboldt Carré zu kreieren!



FLYING FINGERFOOD

Artischocken-Langusten-Salat

Zitronen-Oliven

Gegrillte Garnele

Avocado-Mango-Salsa

Gelbe Bete auf Orangen-Salat

Tofu | Walnuss

Berliner Currywurst auch vegan

Hausgemachte Tomatensauce

Geräucherter Lachs

Mango-Avocado

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurken-Salat

Auberginenröllchen

Blumenkohl-Couscous

Rote-Bete-Risotto

Kartoffelchips

Feigen | Mandel

69 € pro Person

Bitte beachten Sie unsere Mindestabnahmemenge
ab 50 Personen



FLYING FINGERFOOD

5 Stück nach Wahl

44 € pro Person

3 GANG DINNER MENU
VEGAN

VORSPEISE

Rote Bete-Tatar

Shiitake-Pilze | Schalotten
Kapern | Aioli

HAUPTGANG

Vegane Kabeljaufilet-Alternative

Kartoffelpüree | grüner Spargel
Karotten | Frühlingszwiebel
Teriyaki-Sauce | Sesam

DESSERT

Kokos-Panna-Cotta

Waldbeeren

3 Gang Menü
65 € pro Person

3 GANG DINNER MENU
MAISPOULARDENBRUST

VORSPEISE

Römersalat

Römersalatherzen | Kirschtomaten
Dressing | Croûtons | Parmesan

HAUPTGANG

Gebratene Maispoulardenbrust

Ragout von Shitaké Kräuter-Seitlinge
grüner Spargel | Pimientos
Pommes carrées | Salbei-Jus

DESSERT

Mango-Himbeer-Törtchen

Passion-Coulis

3 Gang Menü
69 € pro Person



3 GANG DINNER MENU
SEAFOOD

VORSPEISE

Französisches Lachstatar

Feldsalat | Estragon-Crème
Keta Lachskaviar

HAUPTGANG

Bretonische Meeresbrise

Gegrillter Lachs | Loup de mer
Garnele | saisonales Gemüse
Kartoffeln | Sauce blanche
Frische Kräuter

DESSERT

Crème brûlée

3 Gang Menü
79 € pro Person

3 GANG DINNER MENU
WEIDERIND

VORSPEISE

Wildkräutersalat

Kirschtomaten | Himbeer-Vinigrette
Parmesan

HAUPTGANG

Zart gebratenes Rinderfilet

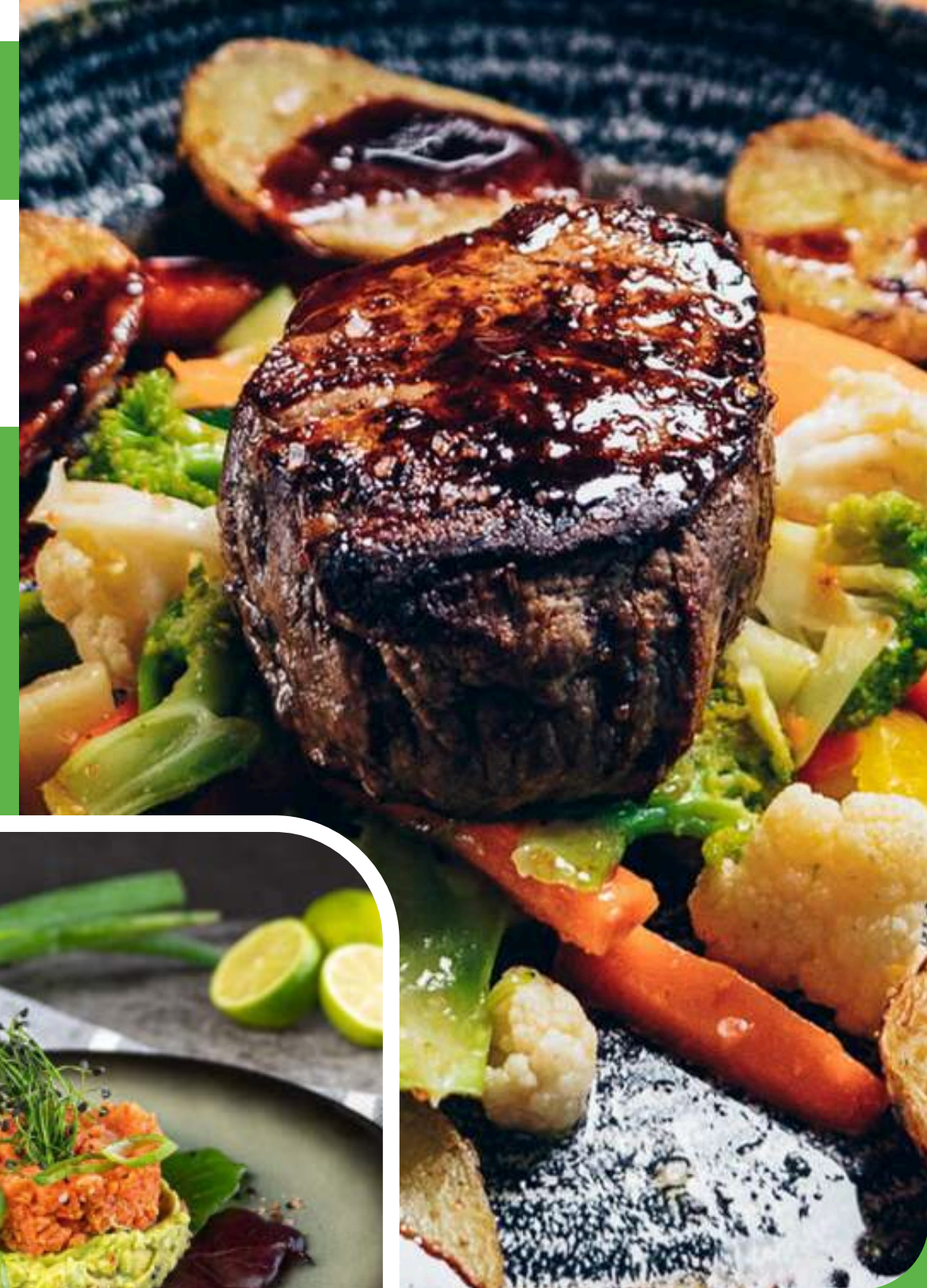
glasierte Bundkarotten
wilder Brokkoli
gratinierte Kartoffeln
Kräutersauce

DESSERT

Birne "Helene"

Vanilleeis | Schokoladensauce

3 Gang Menü
85 € pro Person



3 GANG DINNER MENU SURF AND TURF

VORSPEISE

Burrata

Feldsalat | Feigen
Pistazie | Granatapfel

HAUPTGANG

Surf & Turf

Rinderfilet | Garnele
cremiges Trüffelpüree
saisonales Gemüse | Kräuter-Sauce

DESSERT

Weißer und dunkler Mousse au chocolat
marinierte Beeren

3 Gang Menü
99 € pro Person



Vorspeisen

Vegane Saisonale Suppe

Kichersalatsalat

Mangold | Tomaten | Ananas | Chilli-Chutny

Sellerie-Linsen-Salat

Karotten | Gurken | Haselnuss | Minze

Hauptgänge

Süßkartoffeln-Kürbis

Grüner Spargel | Tofu | Kräuter-Pesto

Karamelsierte Aubergine

Tabulet-Cusscus | Tomaten | Petersilie | Harissa-Sauce

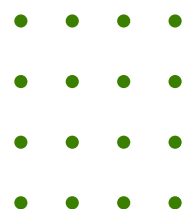
Desserts

Kokos-Panna-Cotta

Blaubeeren

Cheesecake Mousse

Kirschragout



54 € pro Person

Gilt für eine Abendveranstaltungen nach 17 Uhr

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe

Gerösteter Süßkartoffel-Salat mit Linsen

Karotten | Sonnenblumenkerne | Ahornsirup

Salat Lyon

Mangold | Kichererbsen | Tomaten | Ananas | Chilli-Chutny

Hauptgänge

Suprême von der Maispoularde mit Estragonsenfcrème

Ragout aus Auberginen | Tomate | Zucchini | Paprikaschoten
Gratin dauphinois

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Zitronen-Dill-Sauce | Basmati-Reis

Vegetarische Ratatouille-Lasagne

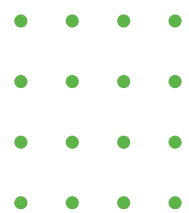
Desserts

Zitronen-Sablés

Beeren

Himbeermousse

Mango Coulis



69 € pro Person

Gilt für eine Abendveranstaltungen nach 17 Uhr

Vorspeisen

Saisonale Gemüsesuppe

Quinoa-Salat

Baby Spinat | Granatapfel | Salatgurke | Feta

Gemüse-Antipasti

Oliven | Paprika | Zucchini | getrocknete Tomaten

Hauptgänge

Boeuf Bourguignon

Paprika | Tomate | Zwiebeln | Kräuter-Spätzle

Viktoriabarschfilet auf der Haut gebraten

Tomaten-Kräuter-Sauce | Rosmarin-Kartoffeln

Caponata di Melanzane

Paprika | Aubergine | Tomaten
Kapern | Basilikum | Pinenkerne

Desserts

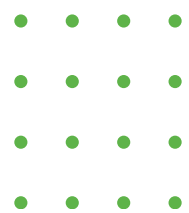
Tiramisu

Panna cotta



79 € pro Person

Gilt für eine Abendveranstaltungen nach 17 Uhr



BACCHANAL

1 Glas Begrüßungssekt

Lutter & Wegner

2022 Weißweincuvée „Bacchanal“

Weingut Gerhard Markowitsch | Niederösterreich

2013 Rotweincuvée „Bacchanal“

Weingut Gerhard Markowitsch | Niederösterreich

Bier | Mineralwasser | Orangensaft | Apfelsaft

Filterkaffe | Tee

3 Stunden 54 €

4 Stunden 64 €

NIBELUNGEN

1 Glas Begrüßungssekt

Lutter & Wegner

2023 Grauburgunder „Brunhilde“

Dr. Köhler | Rheinhessen

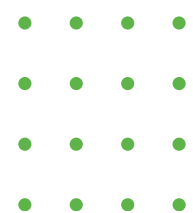
2021 Rotweincuvée „Tristan“

Dr. Köhler | Rheinhessen

Bier | Mineralwasser | Orangensaft | Apfelsaft

3 Stunden 45 €

4 Stunden 55 €



Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des Weines,
passend zu ihren Speisen und Vorlieben.

GETRÄNKEKARTE

SOFTGETRÄNKE

Gasteiner still / prickelnd	0.33 l	4.5 €
Gasteiner still / prickelnd	0.75 l	9.5 €
Schweppes Tonic Water	0.20 l	4.5 €
Schweppes Bitter Lemon	0.20 l	4.5 €
Coca Cola	0.20 l	4.5 €
Coca Cola light	0.20 l	4.5 €
Verschiedenen Fruchtsäfte	0.20 l	5.0 €

HEISSGETRÄNKE

Kanne Kaffee	1.00 l	20 €
Kanne Tee	1.00 l	20 €

BIER

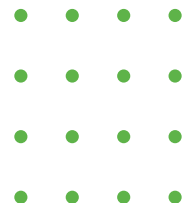
Kindl Jubiläums Pilsner vom Fass	0.30 l	5.5 €
Clausthaler alkoholfrei	0.33 l	5.0 €
Allgäuer Büble Edel-Weißbier	0.33 l / 0,5 l	5.0 / 7 €





KONTAKT

Wir stehen Ihnen gerne bei Rückfragen und zur Planung Ihrer Veranstaltung zur Verfügung



Behrenstraße 42
10117 Berlin
+49 30 201 44 85 125
info@humboldtcarre.de
www.humboldtcarre.de

Alle gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann abweichen

