

# Catering order form for Side Events taking place at rooms SOLAR and WIND at the Ministry of the Environment

## 2 to 6 August 2010

**All prices include VAT**

**A service fee of 3,80 EUR will be charged for setup/dismantling per order**

Organization:
Contact person:
Telephone:
Date/Time:
Room:

Orders can only be made by submitting this order form at least 72 hours before the event via email to Mr. Esser ([a.esser@deutschepost.de](mailto:a.esser@deutschepost.de))

Please note that payment can **ONLY** be arranged in cash with the catering company on-site. Secretariat staff at the Side Events and Exhibits Coordination Office will be able to assist you in contacting the catering company at the Ministry of Environment. An ATM will be available within the building.

Catering will only be provided outside Side Event rooms and will only be served **AFTER** Side Events. Organizers will be responsible for ensuring that no food or drinks are brought into the Side Event rooms and will only be consumed within the area where the catering has been set-up. We kindly ask you for your cooperation on this matter.

### **Buffet**

Buffet Selection	Quantity	Price per person	Total
Buffet I see Annex p. 5		17,00 €	
Buffet II see Annex p. 6		21,00 €	
Buffet III see Annex p. 7		22,50 €	
Buffet IV see Annex p. 8		22,00 €	
Buffet V see Annex p. 9		15,50 €	

Buffet VI see Annex p. 10		21,00 €	
Buffet VII see Annex p. 11		14,00 €	
Buffet VIII see Annex p. 12		11,00 €.	
Buffet IX see Annex p. 13		8,50 €.	
Buffet X see Annex p. 14		18,00 €	

## **Cold and warm finger food**

Item	Quantity	Price per person	Total
Marinierte Champignons <i>Marinated mushrooms/Champignons</i>		1,40 €	
Franz Melonenschiffchen mit Rohem Schinken <i>Melon with smoked ham</i>		1,70 €	
Kleine Pizza mit Salami/ Schinken/Elsaß/Spinat <i>Mini Pizza – salami/ham, spinach/elsasian</i>		1,50 €	
Zucchini gegrillt <i>Grilled squash</i>		1,50 €	
Auberginen gegrillt <i>Grilled egg plant</i>		1,50 €	
Papapello gefüllt mit Frischkäse <i>Papapello – filled with cheese</i>		5,20 €	
Mini-Paprika mit Frischkäse <i>Mini peppers filled with cheese</i>		2,80 €	
Eingelegte Tomaten <i>marinated tomatoes</i>		1,75 €	
Artichockenherzen <i>Arthicoke</i>		1,85 €	
Bohnen in Tomatensoße <i>Baked beans</i>		1,55 €	
Geräucherter Lachs <i>smoked salmon</i>		2,80 €	
Forellenfilets <i>smoked trout filets</i>		price of the day	
Riesenscamipis/Gambas <i>Shrimps/Gambas</i>		price of the day	
Spanische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum <i>Spanish tomatoes with mozzarella (marinated) and basil</i>		price of the day	
Frische Salate mit verschiedenen Dressings <i>Lettuce and salads with various types of dressings</i>		1,60 €	
Franz. Käseplatte garniert <i>French cheese (plate)</i>		price of the day	
Frischer Spargelsalat <i>Fresh salad of Asparagus</i>		price of the day	
Mozarellasticks, gebacken <i>Sticks with fried mozzarella</i>		0,60 €	
Yakitori-Spieß verschiedene Sorten <i>Sticks with yazitori</i>		0,90 €	
Chicken Wings BBQ		0,90 €	
Shrimps, Black Tiger Garnelen <i>Black tiger prawns</i>		1.80 €	

Item	Quantity	Price per person	Total
Shrimps im Teigmantel <i>Baked prawns</i>		1,20 €	
Gemüsetaschen <i>Vegetable bags</i>		0,50 €	
Frühlingsrolle, vegetarisch <i>Spring roll, vegetarian</i>		0,80 €	

## Lunch snack

Item	Quantity	Price per person	Total
½ belegtes Brötchen <i>½ German roll sandwich</i>		1,10 €	
- mit Fisch <i>- dto. Fish sandwich</i>		1,40 €	
- Vollkorn-Brötchen <i>- dto. Made of dark rolls</i>		1,60 €	
- Bio-Brötchen <i>- made of biologically produced grains</i>		1,60 €	
Kaviarbrötchen/Canapee-Schnittchen <i>Canape</i>		1,40 €	
Party-Brötchen <i>small rolls</i>		1,00 €	
Laugen-Brötchen <i>„water“ rolls (salty)</i>		1,30 €	
Kümmelstangen <i>Cumin bread/spicy bread sticks</i>		0,70 €	
Käsekrüstchen (klein) <i>small rolls baked with cheese</i>		0,70 €	
Mini-Croissant (süß/Marzipan/Schoko) or chocolate <i>Mini-croissant (sweet) filled with marzipan</i>		0,80 €	
Engl. Sandwiches mit Schinken/Käse, Lachs mit Ei, Thunfisch/Ei <i>„English“ sandwich with ham; cheese, ham and cheese; salami/cucumber Tuna and egg; salmon and egg</i>		2,50 €	

## Beverages

Item	Amount	Quantity	Price	Total
Tasse Kaffee <i>Coffee (per cup)</i>			0.50 €	
Tasse Tee versch. Sorten <i>Tea (various flavors)</i>			0.50 €	
Granini Bananensaft <i>Granini banana Juice</i>	1 l		2.50 €	
Granini Apfelsaft <i>Granini apple juice</i>	0,2 l		1.10 €	
Granini Apfelsaft <i>Granini apple juice</i>	1 l		2.20 €	
Granini Multivitaminsaft <i>Granini multivitamin juice</i>	0,2 l		1.35 €	
Granini Multivitaminsaft <i>Granini multivitamin juice</i>	1 l		2.50 €	
Granini Orangensaft <i>Granini orange juice</i>	0,2 l		1.10 €	
Granini Orangensaft <i>Granini orange juice</i>	1 l		2.20 €	
Granini Sauerkirsch	0,2 l		1.35 €	

Item	Amount	Quantity	Price	Total
<i>Granini sour cherry juice</i>				
Granini Tomatensaft <i>Granini tomato juice</i>	0,2 l		1.10 €	
Granini Rote Traube <i>Granini red grape</i>	0,2 l		1.10 €	
Mezzo Mix	0,5 l PET		1.10 €	
Mezzo Mix	0,2 l		0.85 €	
Mezzo Mix zero	1 l		1.80 €	
Coca-Cola	0,2 l		0.85 €	
Coca-Cola	0,2 l		1.10 €	
Coca-Cola	1 l		1.80 €	
Coca-Cola zero	0,5 l PET		1.10 €	
Coca-Cola light	0,2 l		0.85 €	
Coca-Cola light	0,5 l PET		1.10 €	
Coca-Cola light	1 l		1.80 €	
Coca-Cola light plus green Tea	1 l		1.95 €	
Tönnisst. Apple Mix Gourmet	0,25 l		0.85 €	
Tönnisst. Apple Mix	0,7 l		1.10 €	
Tönnisst. Gourmet	0,25 l		0.70 €	
Tönnisst. Medium Gourmet	0,25 l		0.70 €	
Tönnisst. Natur. Gourmet	0,25 l		0.70 €	
Tönnisst. Gourmet	0,75 l		0.90 €	
Tönnisst. Medium Gourmet	0,75 l		0.90 €	
Tönnisst. Classic	1 l		0.80 €	
Tönnisst. Medium	1 l		0.80 €	
Tönnisst. Naturelle	1 l		0.80 €	
Tönnisst. Naturelle	1,5 l		1.25 €	
Tönnisst. Apple Mix	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. ACE	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Fit Apfel	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Fit Orange	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Cola Mix	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Zitrone	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Orange	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Trio ACE	0,7 l		1.10 €	
Bitburger Pils	15 l Fass		46.00 €	
Gaffel Kölsch / Beer	10 l Fass		32.00 €	
Gaffel Kölsch / Beer	20 l Fass		64.00 €	
Gaffel Kölsch / Beer	30 l Fass		96.00 €	
Gaffel Kölsch	0,5 l		1.40 €	
Bitburger alkoholfrei <i>Bitburger alcoholfree</i>	0,5 l		1.40 €	
Bitburger alkoholfrei <i>Bitburger alcoholfree</i>	0,33 l Lux		1.20 €	
Bitburger Pils <i>Bitburger Pils</i>	0,5 l		1.40 €	
Paulaner Weizen alkoholfrei <i>Paulaner Weizen alcoholfree</i>	0,5 l		1.40 €	
Volvic	1,5 l		1.50 €	
Sinalco Orange	0,5 l PET		1.10 €	
Sinalco Zitrone <i>Sinalco lime</i>	0,5 l PET		1.10 €	
Bionade Litschi <i>Bionade lychee</i>	0,33 l		1.10 €	
Bionade Holunder	0,33 l		1.10 €	
Bionade Kräuter	0,33 l		1.10 €	

Item	Amount	Quantity	Price	Total
<i>Bionade Herbal</i>				
Bionade Ingwer/Orange <i>Bionade Ginger</i>	0,33 l		1.10 €	
Weisswein <i>White wine</i>	0,7 l		8.00 €	
Rotwein <i>Red wine</i>	0,7 l		8.00 €	
Prosecco	0,7 l		6.00 €	

**Annex:**

<p><b>Buffet I</b></p> <p><b>Finger Foods</b>  Mini Pizza  Gemüsetaschen vegetarisch  Haenchenbrustspiesse  Mini-Fruehlingsrollen</p> <p>Mini-Frikadellen  Lachsplatten incl.div. Dips</p> <p><b>Salate</b>  Kartoffelsalat  Versch. Blattsalate  Krautsalat</p> <p><b>Hauptgerichte</b>  Putengeschnetzeltes mit Reis und Fingermoehren  Gemuesebratling mit Nudeln und Sauce  Hollandaise</p> <p><b>Desserts</b>  Rote Gruetze mit Vanillesauce  Schokoladencreme</p> <p><b>€ 17,00 p. P.</b></p>	<p><b>Buffet I</b></p> <p><b>Finger Foods</b>  Mini Pizza  Vegetable pouches (vegetarian)  Chicken kebab  Mini spring rolls</p> <p>Mini-meat ball  Plate of salmon cuts with a variation of dips</p> <p><b>Salads</b>  Potato salad  Farmer salad  Various types of lettuce  Coleslaw</p> <p><b>Main courses</b>  Gulash of turkey with rice and baby carrots  Vegetable fry with ribbon pasta and sauce  hollandaise sauce</p> <p><b>Desserts</b>  Red berries porridge with vanilla sauce  Chocolate cream</p> <p><b>€ 17,00 p. P.</b></p>
---	--

## Buffet II

### Vorspeisen

Gulaschsuppe  
Spargelcremesuppe

### Finger Foods

Garnelen in Teigmantel  
Yakitorispiess in Sojasauce  
Mini-Fruehlingsrollen  
Gemuesetaschen

### Salatbar

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Asiatischer Reissalat

### Hauptgerichte

Saltimbocca (vom Hühnchen) mit Salbeisauce,  
Nudeln und Broccoli-Gemuese  
Schweinemedallions „Madagaskar“ mit grüner  
Pfeffer-Sahne-Sauce, Reis und Fingermöhren

### Desserts

Tiramisu (Creme)  
Quark mit Erdbeeren

**€ 21,00 p. P.**

## Buffet II

### Starters

Gulash soup  
Cream of asparagus soup

### Finger Foods

Shrimp in crust  
Yazitori kebab in soya sauce  
Mini spring rolls  
Vegetable pouches

### Salad bar

Greek farmer salad with Feta-Cheese  
Asiatic rice salad

### Main courses

Chicken Saltimbocca with sage sauce, ribbon  
pasta and courgette

Pork medallions "Madagaskar" with green  
pepper and cream sauce,  
rice and baby carrots

### Desserts

Tiramisu  
Strawberries with fresh cheese curd

**€ 21,00 p. P.**

## Buffet III

### Vorspeise

Lauch-Kartoffelsuppe mit crème fraîche

### Finger Foods

Mini Pizza  
Haenchenbrustspiesse  
Gemuesetaeschchen Vegetarisch  
Lachsplatte  
Schweinelendchen  
Melone mit Schinken  
Frische Champignons  
Antipasti-Auswahl

### Salate

Bauernsalat  
Spargelsalat

### Hauptgericht

Rindergeschnetzeltes mit Schmelznudeln und Salat

### Nachspeisen

Kaeseplatte mit Trauben  
Frische Ananas  
Panna cotta  
Tiramisu-Creme

**€22,50 p. P.**

## Buffet III

### Starters

Leek-potato soup with sour cream

### Finger Foods

Mini Pizza  
Chicken kebabs  
Vegetable pouches filled with mushrooms  
Plate of salmon cuts  
Pork loins  
Ham and melon  
Fresh mushrooms  
Antipasti-creations

### Salads

Farmers salad  
Asparagus salad

### Main course

Beef Gulash with pasta and salad

### Desserts

Selection of cheese and grapes  
Fresh pineapple  
Panna cotta  
Tiramisu

**€ 22,50 p. P.**

## **Buffet IV**

Deutsches Menue

### **Vorspeise**

Lauch-Kartoffelsuppe

### **Salate**

Krautsalat

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Altdeutscher Kartoffelsalat

Verschiedene Blattsalate

### **Finger Foods**

Partyfrikadellen

Haehnchenschenkel

Geraeucherte Mettenden

### **Hauptgerichte**

Leberkaese mit Bratkartoffeln und Suessem Senf

Muenchener Weisswurst mit Laugenbrezel und

Suessem Senf

Mini-Haxen mit Pueree und Sauerkraut

### **Nachspeisen**

Obstsalat

Rote Gruetze mit Vannillesauce

Vanillecreme

Frische Erdbeeren

Kaeseplatte

Brotauswahl

Griebenschmalz

**€ 22,00 p. P.**

## **Buffet IV**

German Menu

### **Starter**

Potato-leek soup

### **Salads**

Coleslaw

Potato salad with bacon and onions

Classic German potato salad

Various selection of lettuces

### **Finger Foods**

Small meat balls

Chicken wings

Pieces of smoked sausage

### **Main courses Bavarian style**

Meat loaf with fried potatoes and sweet mustard

Munich Weisswurst (sausages) with pretzel and sweet mustard

Mini pigs trotter with mashed potatoes and sauerkraut

### **Desserts**

Fruit salad

Red berries porridge with vanilla sauce

Vanilla cream

Fresh strawberries

Selection of cheese

Selection of bread

Lard

**€ 22,00 p. P.**



## **Buffet V**

### **Salatbuffet**

Gebratene Haehnchenkeule mit Calypso-Sauce

Bayerischer Leberkaese aus dem Ofen, dazu  
suesser Senf

Olivenplatte mit Fetakaese

Spanische Tomaten mit Mozzarella-Kirschen

Hähnchenfilet in Balsamicodressing

Mini-Pizzas

Kartoffelsalat

Krautsalat

**€ 15,50 p. P.**

## **Buffet V**

### **Salad buffet**

Fried chicken legs with calypso-sauce

Bavarian meat loaf from the oven with sweet  
mustard

Selection of olives with feta cheese

Spanish tomatoes with mozzarella

Chicken filet with Balsamic dressing

Mini-pizzas

Potato salad

Coleslaw

**€ 15,50 p. P.**

## **Buffet VI**

### **Vorspeisen**

Marinierte Champignons

Italienische Platte mit Auberginen, Zucchini,  
eingelegte Tomaten, Mozzarellakirschen und  
Artischockenherzen  
Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilets  
Oliven mit Fetakaese

### **Hauptgerichte**

Kraeuterbraten warm mit Kartoffelgratin  
Vegetarische Bratling mit Möhrchen

### **Desserts**

Franz. Kaeseplatte garniert  
Kaviarbrote/ Partykranz

Rote Gruetze mit Vanillesauce  
Obstplatte/ geschnitten

**21,00 €/ p. P.**

## **Buffet VI**

### **Starters**

Marinated mushrooms

Italian antipasti with egg plant, courgette,  
marinated tomatoes, mozzarella balls and  
hearts of artichokes  
Selection of smoked salmon and trout filet  
Selection of olives with feta cheese

### **Main courses**

Warm roast pork with herbal crust and  
gratinated potatoes  
Vegetarian burger and baby carrots

### **Desserts**

Selection of French cheese  
baguette/rolls

Red berries porridge with vanilla sauce  
Selection of fresh fruits

**21,00 €/ p. p.**

## **Buffet VII**

### **Vorspeisen**

Salatbuffet mit Saucen und Dressing

### **Finger Foods**

Buffalo Chicken Wings

Olivenplatte mit Fetakaese

Frischer Spargelsalat

Melone mit rohem Schinken

Mini-Pizzas

**14,00 €/ p. P.**

## **Buffet VII**

### **Starters**

Salad buffet with various types of dressing

### **Finger Foods**

Chicken wings

Selection of olives with feta cheese

Salad of fresh asparagus

Ham and melon

Mini-pizzas

**14,00 €/ p. p.**

## Buffet VIII

2/2 belegte Broetchen mit Kaese oder Wurst

1 Tasse Gulaschsuppe oder Gemuesebruehe mit  
Einlage

Partyfrikadellen

Kaeseplatte

Fischplatte

Chicken Wings

div. Brotsorten

**11,00 € p. P.**

## Buffet VIII

2/2 German roll sandwich with cheese or ham

Gulash soup or vegetable soup

Meat balls

Selection of cheese

Selection of fish

Chicken wings

Selection of bread

**11,00 € p. P.**

## **Buffet IX**

½ belegte Broetchen

### **Zur Auswahl:**

Gulaschsuppe oder  
Rinderkraftbruehe

Partyfrikadellen  
Kaese-Sticks

Haenchennuggets mit Dip

**8,50 € p. P.**

## **Buffet IX**

½ German roll, open sandwich

### **Choice of:**

Gulash soup or  
Consomee

or  
Meat balls  
Cheese sticks

or  
Chicken nuggets with dip

**8,50 € p. P.**

## Buffet X

Marinierte Champignons

Italienische Platte bestehend aus:

Aubergine, Zucchini, eingelegte Tomaten  
Fischplatte mit Lachs und Forellenfilets

Franzoesische Kaeseplatte, garniert

Weisse Bohnen in Tomate

Mozzarella mit Tomatensalat

Kaviarbrod/ Partykranz

**18,00 €/ p. P.**

## Buffet X

Marinated mushrooms

Italian anti pasti with  
egg plant, courgette, marinated tomatoes

Selection of salmon and trout filet

Selection of French cheese

Baked beans

Mozarella and tomatos

Baguette / party rolls

**18,00 €/ p. P.**