

HYATT CATERING

IHR FULL-SERVICE CATERER

WIR ORGANISIEREN IHR EVENT
MIT **AUßERGEWÖHNLICHEN
IDEEN UND INNOVATIVEN
KONZEPTEN**

LANGJÄHRIGE
ZUSAMMENARBEIT
MIT **PARTNERN** UND
LOCATIONS IN UND
RUND UM **BERLIN**

FOKUS AUF **NACHHALTIGKEIT,
REGIONALITÄT** UND
RESSOURCENMANAGEMENT



ELEGANT



NACHHALTIG



KREATIV



SPEISENKONZEPT BEISPIELE

BUFFET

Vorspeisen

Gegrillter Butterfisch | Zitronen Graupen | Gartenkräuter
Katalanischer Brotsalat | sonnengetrocknete Tomaten | Oliven | Artischocken
Gebratene Garnelen | Kürbiscreme | Yuzu Kaviar | Daikonkresse

Hauptgang Live Cooking Stationen

Gegrilltes Entrecôte mit Röstzwiebeln | Thymianjus | cremige Trüffelpolenta
Pasta im Parmesanlaib geschwenkt mit Spinat Sahne Sauce

Dessert

Creme Brûlée
Champagner Süppchen
Panna cotta | Erdbeeren Romanoff | Pistazien

ab 79 € pro Person*

MENÜ VEGAN VARIANTE

Vorspeise

Geröstetes Brokkoli | Auberginencreme | eingelegtes Gemüse | Walnuss

Zwischengang

Getrüffeltes Risotto | Babyspinat | Parmesan Chip | knusprige Buchweizen

Hauptgang

Gegrilltes Erbsensteak | Vanille-Graupen | gerösteter grüner Spargel
Yuzu-Spargel-Espuma | Bronzefenchel

Dessert

Malzcreme | Cassis | Quinoa | Orange

ab 69 € pro Person*

*Die Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer, Personal und Equipment.





GALA DINNER



BERLINALE PARTNER



DINNER BOLLE FESTSÄLE 500 PAX



TEMPELHOF 660 PAX MENUE



CORPORATE EVENTS



TEMPODROM 500 PAX



SPORTS HOSPITALITY



STATION BERLIN 1400 PAX



KRAFTWERK MITTE 1000 PAX



**HYATT
CATERING**

Alexander Schulz

Catering Sales Manager

**Grand Hyatt Berlin
Marlene-Dietrich-Platz 2
10785 Berlin, Germany**

T: +49 (0) 30 2553 1723

F: +49 (0) 30 2553 1716

E: alexander.schulz@hyatt.com