



BerlinCuisine
Contemporary Taste



SAGE

B E R L I N

BANKETTMAPPE

2024

SAGE × BC

BC BerlinCuisine
Contemporary Taste

SOM TAM | Kohlrabi & Limette
frischer Kohlrabisalat mit gerösteten Erdnüssen
und Som Tam Dressing.

Kohlrabi / Som Tam Dressing, Erdnüsse / Erdnusscremehaus, Sesam / Sesamcremehaus,
Beut / Hühnerschinken

SOM TAM | Kohlrabi & Lime
Fresh kohlrabi salad with roasted peanuts and
som tam dressing.

Courtesy: Sage / soy products, Peanuts / peanut products, Sesame / sesame products,
Mustard / mustard products

enjoy!

The only experiences you regret
are the ones you've never had.

#sage #beach #contemporarytaste



 **SAGE** × **BC**



FINGERFOOD

FINGERFOOD

Unsere Speisen werden in Gläschen vorportioniert vom Buffet angeboten und können im Stehen, mit nur einem Besteckteil verzehrt werden. Vegetarier und Allergiker werden berücksichtigt.

Fleisch

CAESARSALAT || Maishuhnbrust & Parmesan

Klassischer Caesarsalat aus Romanaherzen, Kirschtomaten, saftigem Maishuhn-Filet, Croûtons und Parmesan-Dressing.

Vegetarisch

GRILLGEMÜSE || Ricotta & Pinienkerne

Tomatenmousse, mariniertes Grillgemüse, marinierter Schafsrizotta, geröstete Pinienkerne und Pesto-Dressing.

ARANCINI GIALLO || Safran & Pinienkerne

Mit Tomatenmarmelade gefülltes, gelbes Risottobällchen. Getoppt mit Safran Mayonnaise und gerösteten Pinienkernen.

Belegtes Sauerteigbrot

Wähle 2

Fleisch

SAUERTEIG || Burrata & Prosciutto [LIVE]

live gegrilltes Sauerteigbrot mit Burrata, Prosciutto und einer süß scharfen Honigmarinade.

Vegetarisch

SAUERTEIG || Rote Bete & Sonnenblumenkerne

Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Creme von Roter Bete und Gelbe Bete aus dem Ofen.

SAUERTEIG || Frischkäse & Schnittlauch

Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Frischkäse und Schnittlauch.

FINGERFOOD

Focaccia

Wähle 2

Fleisch

FOCACCIA PROSCIUTTO CRUDO

Frisch gebackenes Focaccia mit Prosciutto Crudo von der Berkemaschine, frischen Feigen und cremigem Ricotta.

FOCACCIA MORTADELLA

Frisch gebackenes Focaccia mit Mortadella von der Berkemaschine, gezupftem Büffelmozzarella und Ruccola.

Vegetarisch

FOCACCIA ANTIPASTI

Frisch gebackenes Focaccia mit Antipasti-Gemüse, Balsamico Reduktion, Pesto und getrockneten Tomaten.

FOCACCIA TARTUFO

Frisch gebackenes Focaccia, mariniertes Sellerie mit Trüffel und cremigem Ricotta.

Pizza

Wähle 2

Fleisch

PEPPERONI || Tomate und Parmigiano

Pizza mit Tomatensauce, Pepperoni Salami, Fior di Latte und Parmigiano.

Vegetarisch

MARGHERITA

Pizza mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella.

BIANCA BIANCA || Walnuss & Kartoffel

Pizza Bianca mit Walnuss, Kartoffel, Petersilie.



  

FINGERFOOD

Dessert

PANNA COTTA || Himbeere & Knusper

Panna Cotta mit frischen Himbeeren und Haselnuss Knusper.

KOKOS PANNA COTTA || Kakao & Mango

Veganes Kokos-Panna-Cotta mit cremiger Mangocoulis und dunklen Kakaonibs.



BUFFET

www.berlin-cuisine.com



BUFFET | Variante 1

Vorspeisen

ROASTBEEF SALAT || Sauce Tartare & kleine Kartoffeln

Saftige Roastbeefscheiben auf einer Gartenkräutermousse mit kleinen, marinierten Kartoffeln und Sauce Tartare.

RAUCHFISCH || Kräutermousse & Dillgurken

Geräucherte Forelle mit Forellenkaviar, Kräutercreme und in Dill eingelegte Gurken.

BABYSPINAT || Gebackene Aubergine & Granatapfelkerne

Spinatsalat mit geschmorter Aubergine, Salzmandeln, frischem Ricotta, Granatapfel und Buttermilch-Dressing.

GURKENSALAT || Schmand & Dill

Knackiger Landgurkensalat mit Schmand und frischem Dill.

Vegan

BLATTSALAT || Fenchel & Balsamico

Bunter Blattsalat mit frischem Fenchel und Balsamicodressing.

BUFFET | Variante 1

Hauptgänge

HUHN || Wildreis & Caponata

Saftige Hähnchenstreifen mit Caponata, Wildreis und Zitronensauce.

KAENG PHET || Mit Schlangenaubergine und Ananas

Klassisches rotes Thai Curry mit Kokosmilch, Aubergine, Ananas und Süßkartoffel.

Vegetarisch

SPRING VEGGIES || Drillinge & Schmand

Gemüsegulasch mit knackigem Frühlingsgemüse, Drillingen und frischem Zitronenschmand.

Saucen

CHIPOTLE SALSA

LIEBSTÖCKEL SOUR CREAM

Dessert

KOKOS PANNA COTTA || Kakao & Mango

Veganes Kokos-Panna-Cotta mit cremiger Mangocoulis und dunklen Kakaonibs.

OBSTSALAT || süße Früchte & Mandelknusper

Obstsalat aus verschiedenen frischen Früchten mit Mangosauce und knusprigen Mandeln.

**49,00 €
p.P**

BUFFET | Variante 2

Vorspeisen

ROASTBEEF SALAT || Sauce Tartare & kleine Kartoffeln

Saftige Roastbeefscheiben auf einer Gartenkräutermousse mit kleinen, marinierten Kartoffeln und Sauce Tartare.

RAUCHFISCH || Kräutermousse & Dillgurken

Geräucherte Forelle mit Forellenkaviar, Kräutercreme und in Dill eingelegte Gurken.

GREEN POWER || Garnele & Kale

Frische Bowl mit smashed Avocado, jungem Kale, Chipotlecreme, grüner Apfel und gebratener Garnele.

BABYSPINAT || Gebackene Aubergine & Granatapfelkerne

Spinatsalat mit geschmorter Aubergine, Salzmandeln, frischem Ricotta, Granatapfel und Buttermilch-Dressing.

Hausgemachte Salate

Vegetarisch

KARTOFFELSALAT || Gurke & Kräuter

Bayrischer Kartoffel-Gurkensalat mit Kräutervinaigrette.

BLUMENKOHLSALAT || Joghurt & Gurke

Frischer Salat aus gebackenem Blumenkohl, Gartengurke und Joghurt.

MEDITERRANER NUDELSALAT || Olive & Tomate

Nudelsalat mit mediterranem Gemüse, Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten.

Vegan

FELDSALAT || Tomate & Sonnenblumenkerne

Junger Feldsalat in Kürbiskerndressing mit Gurken, Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen.



BUFFET | Variante 2

Hauptgänge

SPRING VEGGIES || Drillinge & Rind

Gulasch mit knackigem Frühlingsgemüse und ofengerösteten Drillingen.

KAENG PHET || Maishuhn und Kokosmilch

Klassisches rotes Thai Curry mit Kokosmilch, Maishuhn, Aubergine, Ananas und Süßkartoffel.

Vegetarisch

IMAM BAYILDI || Aubergine & Ziegenkäse

Gefüllte Aubergine mit Ziegenkäse, Zwiebelmarmelade und Tomate.

GNOCCHI || Erbse & Ricotta

Gnocchi in einer leichten Erbsenveloutée mit Frühlingslauch, Ricotta und Pangritata

Dessert

DEATH BY CHOCOLATE || Brownie & Mousse

Saftiger Brownie und luftige Mousse aus feinsten Schokolade, getoppt mit eingemachten Früchten und Knusper.

KOKOS PANNA COTTA || Kakao & Mango

Veganes Kokos-Panna-Cotta mit cremiger Mangocoulis und dunklen Kakaonibs.

OBSTSALAT || süße Früchte & Mandelknusper

Obstsalat aus verschiedenen frischen Früchten mit Mangosauce und knusprigen Mandeln.



BBQ BUFFET

BBQ BUFFET | Variante 1

BBQ Buffet Variante1

Hausgemachte Salate

MEDITERRANER NUDELSALAT || Olive & Tomate

Nudelsalat mit mediterranem Gemüse, Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten.

COLE SLAW || Kräuter & Wasabi

Knackiger Coleslaw mit frischen Kräutern und japanischem Rettich.

ROTE BEETE SALAT

Süß-Saurer Salat von in Salz gegarter Roter Beete

FELDSALAT || Tomate & Sonnenblumenkerne

Junger Feldsalat in Kürbiskerndressing mit Gurken, Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen .

KARTOFFELSALAT || Gurke & Kräuter

Bayrischer Kartoffel-Gurkensalat mit Kräutervinaigrette.



BBQ BUFFET | Variante 1

Live Station BBQ

Alle Speisen werden von einem Buffet angeboten.

Das Grillgut wird live vor den Gästen von unseren Köchen zubereitet.

Vegetarier und Allergiker werden berücksichtigt.

Fleisch

BROILER || Limone & Extra Vergine Olivenöl

Saftige ausgelöste Hühnerkeule mit Limonengremolata und griechischem Olivenöl.

THÜRINGER ROSTBRATWURST || Das Original

Original Thüringer Rostbratwurst vom Grill mit herzhaften Aromen von Kümmel und Muskatblüte.

Vegetarisch

NO BRATWURST II Buchenholz & Erbse

vegane Bratwurst aus Erbsenprotein und mit Buchenholz geräuchert.

SÜSSKARTOFFEL || Sour Cream & Toppings

Folien-Süßkartoffel mit sour cream (à part) und verschiedenen Toppings.

Beilagen

BROTAUSWAHL

Auswahl an verschiedenen Broten. Zum Beispiel: Pane Rustico, Ciabatta, Alpenbrot, Focaccia und Baguette.

Saucen

CHIPOTLE SALSA

KRÄUTERBUTTER

KETCHUP & SENF

BBQ BUFFET | Variante 1

Dessert

KOKOS PANNA COTTA || Kakao & Mango

Veganes Kokos-Panna-Cotta mit cremiger Mangocoulis und dunklen Kakaonibs.

OBSTSALAT || süße Früchte & Mandelknusper

Obstsalat aus verschiedenen frischen Früchten mit Mangosauce und knusprigen Mandeln.

BBQ BUFFET | Variante 2

Hausgemachte Salate

MEDITERRANER NUDELSALAT || Olive & Tomate

Nudelsalat mit mediterranem Gemüse, Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten.

COLE SLAW || Kräuter & Wasabi

Knackiger Coleslaw mit frischen Kräutern und japanischem Rettich.

ROTE BEETE SALAT

Süß-Saurer Salat von in Salz gegarter Roter Beete

FELDSALAT || Tomate & Sonnenblumenkerne

Junger Feldsalat in Kürbiskerndressing mit Gurken, Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen.

KARTOFFELSALAT || Gurke & Kräuter

Bayrischer Kartoffel-Gurkensalat mit Kräutervinaigrette.

BLUMENKOHLSALAT || Joghurt & Gurke

Frischer Salat aus gebackenem Blumenkohl, Gartengurke und Joghurt.



BBQ BUFFET | Variante 2

Live Station BBQ

Alle Speisen werden von einem Buffet angeboten.
Das Grillgut wird live vor den Gästen von unseren Köchen zubereitet.
Vegetarier und Allergiker werden berücksichtigt.

Fleisch

BROILER || Limone & Extra Vergine Olivenöl

Saftige ausgelöste Hühnerkeule mit Limonengremolata und griechischem Olivenöl.

THÜRINGER ROSTBRATWURST || Das Original

Original Thüringer Rostbratwurst vom Grill mit herzhaften Aromen von Kümmel und Muskatblüte.

CANDY ON BONE || Saftige Rinderrippe aus dem Smoker

Rippenstück vom Pommernrind, zart geschmort und im Hiccoryrauch geräuchert.

Vegetarisch

NO BRATWURST II Buchenholz & Erbse

vegane Bratwurst aus Erbsenprotein und mit Buchenholz geräuchert.

SÜSSKARTOFFEL || Sour Cream & Toppings

Folien-Süßkartoffel mit sour cream (à part) und verschiedenen Toppings.

Beilagen

BROTAUSWAHL

Auswahl an verschiedenen Broten. Zum Beispiel: Pane Rustico, Ciabatta, Alpenbrot, Focaccia und Baguette.

Saucen

CHIPOTLE SALSA

KRÄUTERBUTTER

KETCHUP & SENF

BC BBQ SAUCE



BBQ BUFFET | Variante 2

Dessert

DEATH BY CHOCOLATE || Brownie & Mousse

Saftiger Brownie und luftige Mousse aus feinsten Schokolade, getoppt mit eingemachten Früchten und Knusper.

KOKOS PANNA COTTA || Kakao & Mango

Veganes Kokos-Panna-Cotta mit cremiger Mangocoulis und dunklen Kakaonibs.

OBSTESALAT || süße Früchte & Mandelknusper

Obstsalat aus verschiedenen frischen Früchten mit Mangosauce und knusprigen Mandeln.

69,00 €
p.P



FINE DINING MENÜ

FINE DINING MENU | Variante 1

3-Gang Menü

Wir servieren ein Drei-Gang-Menü.

Vegetarier und Allergiker werden berücksichtigt.

Auf den Tischen eingedeckt

BREAD´N´BUTTER || Rouille Butter & Maldonsalz

Knuspriges Sauerteigbrot mit mediterraner Rouille Butter.

Vorspeise

Vegetarisch

BUNTER GEMÜSEGARTEN || Ziegenkäse & Pilz

Karottenpüree mit jungem Ziegenkäse, Salat, roter Beete, sautierten Pilzen und Kürbiskernöldressing.

Hauptgang

Fleisch

RIND || Sellerie & Trüffel

Sous-Vide gegartes Angus Rind mit getrüffeltem Selleriecreme und mariniertem Baby-Leaf-Spinat.

oder

Fisch

ZANDER || Fregola Sarda & Passionsfrucht

Havel Zander mit Bimi, Fregola Sarda und Passionsfrucht Beurre blanc.

Vegane Alternative

BLUMENKOHL || Sesamjoghurt & Zitronengremolata

Im Ganzen gebackener Blumenkohl mit würzigem Sesamjoghurt, israelischer Kräutergremolata und knuspriger Pangritata.

Dessert

PARADISE PANNA COTTA || Ananas & Kokos

Tropische Panna Cotta mit geschmorter Ananas, süffiger Mangosauce und knusprigen Kokoschips.



FINE DINING MENU | Variante 2

Fine Dining Menü

Wir servieren ein Vier-Gang-Menü.

Vegetarier und Allergiker werden berücksichtigt.

Auf den Tischen eingedeckt

BREAD´N´BUTTER || Rouille Butter & Maldonsalz

Knuspriges Sauerteigbrot mit mediterraner Rouille Butter.

Amuse

Fisch

THAISALAT || Lachs & Kokos

Thaisalat aus frischen Kräutern, Gurke, Zitronengras und Granatapfelkernen. Mit gebeiztem Lachs und exotischer Kokosvinaigrette.

Vorspeise

RADIESCHEN || Ziegenquark & Brotwürze

Knackige Radieschen mit mildem Ziegenquark, kaltgepresstem Rapsöl und knusprigen Brotgewürzen.

Hauptgang

Fleisch

PINK ROASTED BEEF || Karotte & Trüffel

Zartes Rinderfilet mit Kartoffel Mille Feuille, Habanero, Karotten und Trüffeljus.

Vegane Alternative

SELLERIE STEAK || Café de Paris Sauce

Langsam karamellisierte Knollensellerie mit Petersilienpüree, Café de Paris Sauce und Walnusssalat.

Dessert

DÔME AU CHOCOLAT || Kirsche & Honigkresse

Echter Dôme au chocolat von der Valrhona-Schokolade mit eingelegten Kirschen, Crumble von weißer Schokolade und Honigkresse.



FOODSTATIONEN | Preis auf Anfrage



FOOD STATIONEN | Preis auf Anfrage

Buffet und 1x Food Station

Fügen Sie eine Station für einen Aufpreis zu einem Ihrer Buffetvarianten (ab 50 PAX)

Alle Speisen können im Stehen mit einem Besteckteil gegessen werden.
Vegetarier und Allergiker werden berücksichtigt.

Burger Station

Fleisch

HAUPTSTADT BEEFBURGER || Weißkraut & Apfel

BC Slider mit gezupftem Rinderschmorfleisch, Krautsalat, Apfelkompott, Spreewaldgurke und Röstzwiebelmayo.

Vegan

HAUPTSTADT BURGER || Weißkraut & Apfel

BC Slider mit gezupftem Kräuterseitling, Krautsalat, Apfelkompott, Spreewaldgurke und Röstzwiebelmayo.

Currywurst Station

Fleisch

BERLINER CURRYWURST || Currysauce & Kartoffelchips

Berliner Currywurst ohne Darm mit würziger Currysauce und crunchy Kartoffelchips.

Vegan

BERLINER TOFUWURST || Currysauce & Kartoffelchips

Geräucherte Tofuwurst mit würziger Currysauce und crunchy Kartoffelchips.



FOOD STATIONEN | Preis auf Anfrage

Kebab Station

Fleisch

CHICKENKEBAB

geschmortes Landhuhn mit Romana Salat, Joghurtsauce, grüner Chilisauce, frisches Kraut und Tomate. Serviert im Fladenbrot.

Vegetarisch

SELLERIEKEBAB

Gegrillter Sellerie mit Romana Salat, Joghurtsauce, grüner Chilisauce, frisches Kraut und Tomate. Serviert im Fladenbrot.

Taco Station

Fleisch

TACOS EL ASADOR

Weizentaco mit gegrilltem Schweinenacken, verschiedene Toppings und frischen Kräutern.

vegane Option: mit gegrilltem NoChicken

BRISKET TACO || Chipotle & Mais

Live aufgeschnittenes Beef Brisket mit Chipotlecreme, knackigem Mais und frischem Salat. Serviert im Soft Shell Taco.




SAGE

×

[BC]

FOOD STATIONEN | Preis auf Anfrage

Waffel Station

WAFFELN AM STIEL || Toppings

Live gebackene Waffeln am Stiel.

Toppings: Mangosauce, Karamellsauce, Schokolade und Puderzucker.

Dragon Breath Popcorn Station

DRAGON BREATH POPCORN

Unser Dragon Popcorn wird von unserem Eventkoch live in flüssigem Stickstoff geschwenkt, abgefüllt und angeboten.

Bei -196 Grad gefriert das Popcorn sofort und lässt einem beim Essen den Dampf aus der Nase schießen

Der Verzehr des Popcorns ist dabei natürlich garantiert ungefährlich.



DRINKS

Getränkepauschalen

Getränkepauschale 1

Hauswein | Biere | Wasser | Softgetränke | Säfte

36,00 €

Geränkepauschale 2

Empfangsdrink (Geldermann Carte Blanche) | Hauswein | Biere | Wasser | Softgetränke | Säfte | Espresso

42,00 €

Geränkepauschale 3

Empfangsdrink (Geldermann Carte Blanche) | Hauswein | Biere | Wasser | Softgetränke | Säfte | Espresso |

Longdrinks auf Gin- Vodka- und Rumbasis

52,00 €

Hauswein Weiss : Riesling "SAGE" | Stachel | 2017-2021

Hauswein Rot: Cabernet Dorio und Dornfelder "SAGE" | Stachel | 2017-2021

Preis gültig für 3 Stunden | Verlängerung möglich auf Anfrage

Getränkepauschale 1: 6,00 € /p.P. pro weitere Stunde

Getränkepauschale 2: 6,00 € /p.P. pro weitere Stunde

Getränkepauschale 3: 8,00 € /p.P. pro weitere Stunde



**Gutes Essen ist King.
Guter Service ist King Kong.**

#excellenceservice #team #superstaff