

S. 1 – 9

S. 10 – 11

S. 12 – 13

S. 14

| Speisen & Desserts

| Getränke Kalt&Warm

| Logistik & Personal

| Feinberg's Events



**Ihr Ansprechpartner**

**LEO CARNEIN**

Beratung | Eventplanung |

Veranstaltungsmanagement

Fuggerstr. 35 | 10777 Berlin

Tel. : [+49 30 9155 34 62](tel:+493091553462)

Mobil : [+49 173 845 99 10](tel:+491738459910)

Mail : [carnein@feinbergs.de](mailto:carnein@feinbergs.de)



**Für alle Fragen rund um Ihr Catering stehen wir Ihnen jederzeit persönlich und mit professionellem Fachwissen zur Seite. Jegliche Beratung zur Erstellung IHRES individuellen Angebots ist dabei völlig kostenlos, unverbindlich und umfasst:**

- Telefonische Beratung zu unseren Angeboten
- Kostenvoranschlag mit Gesamtpreis u. Einzelaufstellung
- Individuelle Anpassungen
- Allergene Prüfung



**Alle Caterings beinhalten:**

- Präsentation der Speisen in hochwertigem Geschirr
- Entsprechendes Servierbesteck wie Löffel, Zangen usw.
- Beschilderung der einzelnen Bestandteile
- Servietten



**Jede Anfahrt inkludiert den Aufbau u. die Dekoration aller Speisen**

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## Spezialitäten Buffet – Vegetarisch (Option 1)

| 19,50€ p. Person

Menge : ca. 550g pro Person

Art : Kaltes Buffet, Mezze | Für den kleinen Hunger



### Vegetarische Spezialitäten:

- HUMMUS Kichererbsenpasten
- TAHINA Sesampaste
- BABA GANOUSH aus gegrillten Auberginen
- LABANEH KÄSE mit Olivenöl u. Zaatar
- ROTE BEETE JOGURT DIP mit Jogurt und Zaatar
- MATBUCHA aus gegrillten Paprikas u. Tomaten
- ROTKOHLSALAT mit Dattelsirup und Koriander
- WEISSKOHL mit Sesam . Sojasauce
- PILZSALAT gebratene Champignons u. Minze
- TABOULEH SALAT Bulgur Salat mit Petersilie
- EINGELEGTES GEMÜSE „Chamuzim“ wie saure Gurken u. Kräuter-Oliven
- AMBA aus säuerlich eingelegten Mangos
- SHUG Chilipaste mit Olivenöl
- ORANGEN BBQ SAUCE
- FALAFEL aus Kichererbsen u. frischen Kräutern
- BUREKAS Blätterteigrollen mit verschiedenen Füllungen wie Spinat, Käse u. Kartoffeln
- ISRAELISCHER SALAT aus Tomaten, Gurken, bunten Paprikas, Schalotten sowie Olivenöl - Zitronen Dressing, Salz u. Pfeffer
- PITA BROT kleine Fladenbrote



### OPTIONAL Warmes: (Gewünschte Extra bitte ankreuzen)

Schakschuka + 7,90€ pro Person

Würziges Tomaten-Paprika Ragout mit darin pochierten Eiern (vegetarisch) - im Chaffing heiß serviert mit Vorlegegeschirr

Schakschuka vegan + 7,90€ pro Person

Würziges Tomaten-Paprika Ragout mit einem Topping aus Pilzen, Kichererbsen und gebackenen Auberginen (vegan) - Im Chaffing heiß serviert mit Vorlegegeschirr



### OPTIONAL Dessert: (Gewünschtes Dessert bitte ankreuzen)

Malabi + 3,20€ pro Portion

Rosenwassercreme mit Kokosnussraspeln, Rosensirup u. gehackten Pistazien

Baklava + 3,90€ pro Portion

Blätterteiggebäck mit Nüssen, Pistazien und getrockneten Früchten

# FEINBERG´S

Israelische Spezialitäten

**Spezialitäten Buffet – Vegetarisch & Fleischig (Option 2)**

**| 27,50€ p. Person**

Menge : 750g ca. pro Person  
Art : Kaltes Buffet



## Vegetarische Spezialitäten:

- Wie in „Spezialitäten Buffet – Vegetarisch (Option 1)“ Auf S. 1



## Fleischige Spezialitäten:

- FEINBERG´S KEBAB Lamm-Rinderhackfleisch mit frischer Minzeu. Gewürzen vom Lavastein
- GEGRILLTES HÄHNCHEN mariniert in Honig-Soja Marinade vom Lavastein
- SCHNITZOLIM würzige Hähnchen Schnitzel
- KIBBEH Bulgur Bällchen mit Rinder-Lamm Hackfleischfüllung und Pinienkernen



## OPTIONAL Fleisch wird warm serviert: (Gewünschtes bitte ankreuzen)

- Das Fleisch wird im Chaffing serviert u. durch uns aufgebaut + 16,90€ p. Chaff.

Chaffing inkl. Zubehör, Brennpastenhalter und eine Brennpasten je Chaffing  
(Wasser für die Einsatzwanne wird, falls vor Ort nicht vorhanden, mitgeliefert)



## OPTIONAL Dessert: (Gewünschtes Dessert bitte ankreuzen)

- MALABI + 3,20€ pro Portion       BAKLAVA + 3,90€ pro Portion

Rosenwassercreme mit Kokosnussraspeln,  
Rosensirup u. gehackten Pistazien

Blätterteiggebäck mit Nüssen, Pistazien und  
getrockneten Früchten

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

**Israelisches Frühstück (Option 3)**

**| 32,50€ p.**

## Person

Menge : 650g ca. pro Person  
Art : Buffet aus kalten u. warmen Speisen



### Vegetarische Spezialitäten:

- Wie in „Spezialitäten Buffet – Vegetarisch (Option 1)“ Auf S. 1



### Warme Spezialitäten:

- SHAKSHUKA Würziges Tomaten-Paprika Ragout mit darin pochierten Eiern (vegetarisch). Im Chaffing heiß serviert
- ORIENTALISCHES OMLETT in 2 Varianten mit Pilzen u. Zwiebeln sowie bunten Paprikas u. getrocknetem Thymian - Im Chaffing heiß serviert



### Fleischige Spezialitäten vom Lavastein:

- Merguez Würstchen aus Rindfleisch und Kräutern als Shakshuka Topping

### Süße Spezialitäten:

- MARMELADEN Erbeer-, Kirsch-, Pfirsich-, Quitten- sowie Rosenmarmelade
- BUTTER (alternativ Margarine)
- HONIG
- MALABI Rosenwasserpudding mit Kokosraspel u. gehackten Pistazien
- BAKLAVA saftig-knuspriges Blätterteiggebäck mit gehackten Nüssen u. Honigglasur

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

Israelisches 3 Gänge Menü – Vegetarisch & Fleischig (Option 4)

| 36,50€ p. Person

Menge : 800g ca. pro Person

Art : Buffet aus kalten u. gegrillten Speisen

## VORSPEISEN



### Kalte Vorspeisen:

- Wie in „Spezialitäten Buffet – Vegetarisch (Option 1)“ Auf S. 1



### OPTIONAL Warme Vorspeisen: (Suppe Ihrer Wahl + 3,90€ p. Person)

VORTEILSPREIS

HÄHNCHENSUPPE mit Gemüse u. hausgemachten Knedalach (Brotklößchen)

LINSENSUPPE sämig-fein mit Olivenöl u. Zitrone und frischen Kräutern

GEMÜSESUPPE vegan auf Tomaten-Paprikabasis ODER PILZSAHNE Suppe

KÜRBISSUPPE herzhaft-würzig-frisch mit typisch israelischer Würzung (nicht Saison + 1,00)

## HAUPTSPEISEN



### Warme Hauspeisen: (Auswahl (3 aus 6) u. Abstimmung erforderlich!)

HAMIN über Nacht gegartes Rindfleisch mit Gemüse und Hülsenfrüchten

KEBAB BÄLLCHEN Saftige Lamm-Rind Hackbällchen in pikant-süßer Tomatensoße

PARGITIM Kross geschmorte Hähnchenkeulchen in orientalischer Marinade

CHRAIME FISCH Tilapia Filets in einer würzigen Tomaten-Paprika-Koriander Sauce

TAHJIN VEGAN lang gegartes Gemüse mit Kräutern u. Süß-Scharfen Gewürzen

SHAKSHUKA Pochierten Eier in Tomate-Paprika Ragout | auch VEGAN mit Pilzen u. Kichererbsen

## BEILAGEN



### Warme Beilagen: (Auswahl anhand Hauptspeisen u. Abstimmung erforderlich!)

ORIENTALISCHER REIS mit Rosinen, Zwiebeln, Gewürzen u. Mandelsplittern

GEBACKENE KARTOFFELN mit verschiedenen Gewürzen u. Rosmarin in Olivenöl

COUSCOUS sämig-feiner Bruchweizen

GEBACKENES WURZELGEMÜSE

## NACHTISCH



### Dessert: (1 Dessert Ihrer Wahl inbegriffen | Jedes Weitere + 3,50€ p. Person)

MALABI Rosenwassercreme mit Kokosnus raspeln, Rosensirup u. Pistazien

BAKLAVA Blätterteiggebäck mit Nüssen, Pistazien und getrockneten Früchten

ZITRONENKUCHEN saftiger Zitronenkuchen mit Zuckerglasur, Zitronensaft u. Zitronenzesten

SCHOKOLADENCREME TARTE

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

**Israelisches BBQ** (Option 5)

| 39,90€ p. Person

Menge : 800g ca. pro Person  
Art : Buffet aus kalten, warmen u. gegrillten Speisen  
Weiteres : Personal & Grill u. Zubehör dazu buchbar

## VORSPEISEN



**Kalte Vorspeisen:**

- Wie in „Spezialitäten Buffet – Vegetarisch (Option 1)“ Auf S. 1



**OPTIONAL Warme Vorspeisen:** (Suppe Ihrer Wahl + 3,90€ p. Person)

**VORTEILSPREIS**

HÄHNCHENSUPPE mit Gemüse u. hausgemachten Knedlach (Brotklößchen)

LINSENSUPPE sämig-fein mit Olivenöl u. Zitronen und frischen Kräutern

GEMÜSESUPPE vegan auf Tomaten-Paprikabasis **ODER** PILZSAHNE Suppe

KÜRBISSUPPE herzhaft-würzig-frisch mit typisch israelischer Würzung (nicht Saison + 1,00)

## VOM GRILL



**Spezialitäten vom Grill:**

- FEINBERG'S KEBAB Lamm-Rinderhackfleisch mit frischer Minze u. Gewürzen
- HÄHNCHENBRUST mariniert in Honig-Soja Marinade vom Lavastein
- PARGIOT Kross gegrillte Hähnchen Steaks (ohne Knochen)
- MERGUERZ WÜRSTCHEN saftige Rinderwürstchen (fein) mit Kräutern
- GEGRILLTES GEMÜSE der Saison wie Zucchini, Champignons, Auberginen, Mais Paprika usw.

## NACHTISCH



**Dessert:** (1 Dessert Ihrer Wahl inbegriffen | Jedes Weitere + 3,50€ p. Person)

MALABI Rosenwassercreme mit Kokosnussraspeln, Rosensirup u. Pistazien

BAKLAVA Blätterteiggebäck mit Nüssen, Pistazien und getrockneten Früchten

ZITRONENKUCHEN saftiger Zitronenkuchen mit Zuckerglasur, Zitronensaft u. Zitronenzesten

SCHOKOLADENCREME TARTE

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

**Israelisches BBQ mit PREMIUM Fleischsorten (Option 6) | 47,90€ p. Person**

Menge : 800g ca. pro Person  
Art : Buffet aus kalten, warmen u. gegrillten Speisen  
Weiteres : Personal & Grill u. Zubehör dazu buchbar

## VORSPEISEN



### Kalte Vorspeisen:

- Wie in „Spezialitäten Buffet – Vegetarisch (Option 1)“ Auf S. 1



### OPTIONAL Warme Vorspeisen: (Suppe Ihrer Wahl + 3,90€ p. Person)

**VORTEILSPREIS**

HÄHNCHENSUPPE mit Gemüse u. hausgemachten Knedlach (Brotklößchen)

LINSENSUPPE sämig-fein mit Olivenöl u. Zitrone und frischen Kräutern

GEMÜSESUPPE vegan auf Tomaten-Paprikabasis ODER PILZSAHNE Suppe

KÜRBISSUPPE herzhaft-würzig-frisch mit typisch israelischer Würzung (nicht Saison + 1,00)

## VOM GRILL



### Spezialitäten vom Grill:

- FEINBERG'S KEBAB Lamm-Rinderhackfleisch mit frischer Minze u. Gewürzen
- PARGIOT Kross gegrillte Hähnchen Steaks (ohne Knochen)
- GEGRILLTES GEMÜSE der Saison wie Zucchini, Champignons, Auberginen, Mais Paprika usw.
- FEUER KARTOFFELN gekocht u. in Folie gepackte Kartoffeln im Feuer gebacken

## PREMIUM FLEISCH



### Premiumfleisch Sorten:

- LAMMSTEAKS Saftiges Steaks in Minz-Zitronen Marinade
- ENTRECOTES Saftige Rind Entrecôtes
- LACHSSTEAKS gegrillt oder DORADEN mit Kräutern und Knoblauch

## NACHTISCH



### Dessert: (1 Dessert Ihrer Wahl inbegriffen | Jedes Weitere + 3,50€ p. Person)

MALABI Rosenwassercreme mit Kokosnussraspeln, Rosensirup u. Pistazien

BAKLAVA Blätterteiggebäck mit Nüssen, Pistazien und getrockneten Früchten

ZITRONENKUCHEN saftiger Zitronenkuchen mit Zuckerglasur, Zitronensaft u. Zitronenzesten

SCHOKOLADENCREME TARTE

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

TIPP: perfekt für Stehevents  
wie Openings & Partys!

<b>Flying Buffet</b> (Option 7) "die leichte"	5teilig	21,50€ p. Person
(Option 8) "die füllende"	7teilig	28,00€ p. Person
(Option 9) "die sättigende"	10teilig	38,00€ p. Person

Menge : Abhängig von Ihrer Auswahl  
Art : Leicht – Deftig – Süß in die Hand gereicht durch unser Personal  
Weiteres : Preis zzgl. Personal u. Zubehör - Mobile Küche wird durch uns gestellt

## Vegetarisch & Veganes

 **Unterschiedlich Serviertes:** (in hochwertigem Einweggeschirr u. kleinen Gläsern)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> SABICH mit israelischem Salat Pilzen, gekochtem Ei, Amba, Tahini u. Auberginen | <input type="checkbox"/> SABICH VEGAN mit israelischem Salat Pilzen, Kichererbsen, Tahini, Amba u. Auberginen   |
| <input type="checkbox"/> KIBBEH VEGAN Bulgurklößchen gefüllt mit würzigen Karotten u. Kichererbsen      | <input type="checkbox"/> SPHARADI HÄPPCHEN Pitabrot Ecken mit verschiedenem Aufstrich Gewürzen u. Cherrytomaten |
| <input type="checkbox"/> LATKES Kartoffelpancake mit Sourcream  | <input type="checkbox"/> BUREKAS Blätterteigröllchen mit Füllung  |
| <input type="checkbox"/> FALAFEL Kichererbsenbällchen mit Tahini  | <input type="checkbox"/> ROTE BEETE Würfel mit Koriander u. Dressing  |
| <input type="checkbox"/> HUMMUS PITACHIPS mit Zaatar u. Olivenöl  | <input type="checkbox"/> HUMMUS PILZE orientalisches gebratene Pilze  |
| <input type="checkbox"/> HANNUKKA BOULETTE aus Gemüse   | <input type="checkbox"/> BLUMENKOHL GEBACKEN u. Tahini  |
| <input type="checkbox"/> GEMÜSE LEVIVOT Gemüsepancake   | <input type="checkbox"/> KIGEL Nudeltörtchen  |

## Fleisch & Fisch

 **Serviert im Glas oder am Spieß:** (Option 7 max. 2 | Option 8 u. 9 max. 4)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> HUMMUS HÄHNCHEN mit gegrilltem Huhn  | <input type="checkbox"/> KEBAB am Spieß mit eingelegtem Gemüse   |
| <input type="checkbox"/> PARGITIM Hähnchen Keulchen gebacken  | <input type="checkbox"/> GEFILLTE FISH mit Karotte serviert  |
| <input type="checkbox"/> KIBBEH Bulgur Bällchen mit Rinder-Lamm Hackfleischfüllung und Pinienkernen | <input type="checkbox"/> SCHNITZOLIM Hähnchen Filetstreifen im Teig gebacken mit säuerlicher Mangosauce (Amba) |

## Süßes

 **Serviert im Glas oder Miniteller:** (Wir empfehlen maximal 2)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> MALABI Rosenwassercreme mit Kokosnussraspeln, Rosensirup u. Pistazien | <input type="checkbox"/> BAKLAVA Blätterteiggebäck mit Nüssen, Pistazien, getrockneten Früchten (u. Fähnchen)          |
| <input type="checkbox"/> LATKES SWEET Kartoffel Pancake mit Süßem Marmeladen Aufstrich         | <input type="checkbox"/> OBST Variation am Spieß – Auswahl je nach Saison Orangen, Feigen, Trauben usw. an einem Spieß |
| <input type="checkbox"/> SUFGANYIOT Pfannkuchen mit süßer Füllung                              |  |

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## Suppe Pauschal (Option 10)

| 5,50€ p. Person



**Beinhaltete Suppe:** (EINE Suppe Ihrer Wahl)

- HÄHNCHENSUPPE mit Gemüse u. haus-gemachten Knedlach (Brotklößchen)
- GEMÜSESUPPE vegan auf Tomaten-Paprikabasis mit Auberginen u. Pilzen
- LINSENSUPPE sämig-fein mit Olivenöl u. Zitrone und frischen Kräutern
- KÜRBISSUPPE herzhaft-würzig-frisch mit typisch israelischer Würzung (nicht Saison + 1,00)

## Dessertbuffet Pauschal (Option 11)

| 9,90€ p. Person



**Beinhaltete Desserts:**

- MALABI Rosenwassercreme mit Kokosnussraspel, Rosensirup u. Pistazien
- BAKLAVA Blätterteiggebäck mit Nüssen, Pistazien und getrockneten Früchten
- ZITRONENKUCHEN saftiger Zitronenkuchen mit Zuckerglasur, Zitronensaft u. Zitronenzesten
- SCHOKOLADENCREME TARTE aus cremiger Schokolade mit Crunch-Keks Boden

## Früchteplatte „Tel Aviv“ (Option 12)

| 7,50€ p. Person



**Beinhaltete Früchte:** (Nach Saisonaler Auswahl)

- ORANGEN, ZITRONEN, FEIGEN, PFIRSICHE
- GRANATAPFEL, DRACHENFRUCHT, PHYSALIS
- ÄPFEL, BIRNEN, BANANEN, PFLAUMEN

## Käseplatte „Klassik“ (Option 13)

| 11,90€ p. Person



**Beinhaltete Käsesorten:** (Nach vorheriger Absprache)

- BERGKÄSE, FETA, BRIE, GRANA PADANO, CAMEMBERT, ELBO, GAUDA, MANCHEGO und viele mehr.

Die Auswahl erfolgt nach vorheriger Beratung und Ihren Vorlieben

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

Alle Bowls sind auch in Mehrwegboxen erhältlich

## MENÜ Box Vegan (Option 14)

### Hummus mit Pilzen (inkl. 2 Pita Broten)

- Orientalisch gebratene Champignons auf cremigem Hummus garniert mit Kräutern, Gewürzen, eingelegtem Gemüse u. frischer Petersilie



| 12,50€ p. Box

### Mezze Bowl: (inkl. 1 Pita Brot)

- 3 Falafeln, 2 Burekkas, Tabbouleh Salat, Rotkohlsalat, Weißkohlsalat, Israelischer Salat, eingelegtes Gemüse, Hummus u. Shuug (Chillipaste)

## MENÜ Box Grill (Option 14)

### Hummus mit Hähnchen (inkl. 2 Pita Broten)

- Gegrillte Hähnchenbrust auf cremigem Hummus garniert mit Gewürzen u. frischer Petersilie

| 15,90€ p. Box

### Feinberg's Kebab: (+eingelegtem Gemüse)

- Orientalischer Reis mit Lamm-Rind Kebab, israelischem Salat, Hummus sowie Shug

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## GETRÄNKE KALT & WARM

Nichts ist in Stein gemeißelt – auf individuelle Wünsche und Gewichtungen bei der Auswahl stellen wir uns ein. Alle Pauschalen verstehen sich als „Flatrate“ für die darin befindlichen Produkte.

### Softgetränke Pauschal

| 6,90€ p. Person



#### Inbegriffene Softgetränke:

- WASSER San Pellegrino (Wasser Sprudel) | Auqa Panna (Wasser Still)
- LIMONANA Hausgemachte Limonade aus Minze u. Zitrone
- KLASSIKER Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
- BAUER SÄFTE Mango, Traube, Orange, Apfel

### Heißgetränke Station Pauschal *(Heißwasserboiler inbegriffen)*

| 4,00€ p. Person



#### Inbegriffene Heißgetränke u. Beigaben

- ISRAELISCHER CAFE feinster Arabica Cafe mit Kardamon
- SCHWARZTEE hochwertiger Schwarztee in handbefüllten Teebeuteln
- FRISCHE TEESORTEN frische Minze, Ingwer, Zitronen u. Orangen
- GETROCKNETE AUSWAHL Rosenknospen, Kurkuma, Gojibeeren, Grüner Tee
- COFEINFREIER CAFE klassisch-löslicher Café
- BEIGABEN Zucker, Honig, Milch, Süßstoff

### Frischer Saft *(In 0.5 oder 1 Liter Karaffen)*

| Preis a. Anfrage



#### EINER aus Zwei Optionen

- ORANGENSAFT frisch gepresst aus garantiert süßen Orangen | Option 1
- GRANATAPFELSAFT frisch gepresst aus Granatäpfeln | Option 2



### Begrüßungsgetränke *(Auf Kommission, Absprache erforderlich!)* | n. Verbrauch

- Schaumwein „Berlinsky“ *(Trocken)* | 21,90€ p. Fl.
- Crémant KOSHER d´Alasce „Giersberger“ *(Trocken)* | 39,00€ p. Fl.
- Champagner „Moët & Chandon Imperial“ *(Trocken)* | 69,00€ p. Fl.

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

 <b>Biere aus Israel</b> <i>(Auf Kommission, Absprache erforderlich!)</i>	<b>  n. Verbrauch</b>
<input type="checkbox"/> Maccabbe Pils	3,20€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Goldstar dunkles Lager	3,20€ p. Fl..
<input type="checkbox"/> Neshar Malzbier <i>(OHNE Alkohol)</i>	2,90€ p. Fl..
<input type="checkbox"/> WEITERE SORTEN <i>(Deutsche u. Internationale Biere)</i>	a. Anfrage

 <b>WEISSWEINE Israel</b> <i>(Auf Kommission, Absprache erforderlich!)</i>	<b>  n. Verbrauch</b>
<input type="checkbox"/> Sauvignon Blanc Cuvée <i>(Israel (Hulda), Trocken)</i>	18,50€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Barkan Chardonnay <i>(Israel (Tel Safit), Trocken)</i>	21,50€ p. Fl..
<input type="checkbox"/> Emerald Riesling <i>(Israel (Zichron Jaakov), Halbtrocken)</i>	24,50€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Gewürztraminer <i>(Israel (Zichron Jaakov), Halbtrocken)</i>	25,90€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Hermon ROSE <i>(Israel (Galilee) Trocken)</i>	21,50€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Deutscher Riesling <i>(Trocken)</i>	15,90€ p. Fl.

 <b>ROTWEINE Israel</b> <i>(Auf Kommission, Absprache erforderlich!)</i>	<b>  n. Verbrauch</b>
<input type="checkbox"/> Cabernet Sauvignon Imperial <i>(Israel (Jerusalem), Trocken)</i>	17,50€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Merlot-Argaman Cuvée Segal <i>(Israel (Hulda), Trocken)</i>	18,90€ p. Fl..
<input type="checkbox"/> Mediterranean Blend <i>(Israel (Rishon le Zion), Trocken)</i>	18,90€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Syrah Tischbi <i>(Israel (Shomron), Trocken)</i>	24,50€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Merlot Tischbi <i>(Israel (Shomron), Trocken)</i>	25,50€ p. Fl.
<input type="checkbox"/> Shiraz Special Reserve <i>(Israel (Oberes Galilee), Trocken)</i>	35,00€ p. Fl..
<input type="checkbox"/> Deutscher Cabernet Sauvignon <i>(Trocken)</i>	15,90€ p. Fl.

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## LOGISTIK & PERSONAL

Bitte beachten Sie das die Kalkulation der Stückzahlen maßgeblich von der Personenanzahl Ihre Events abhängt. Dazu beraten wir Sie gern.

Bei Verlust einzelner Artikel wird der Wiederbeschaffungswert berechnet.

### Geschirr u. Besteck (Leihwaren inkl. Reinigung u. Politur)

<input type="checkbox"/>	Messer (Menümesser)	0,47€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Gabeln (Menügabel)	0,47€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Löffel (Menülöffel)	0,47€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Gabel Klein	0,40€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Löffel Klein	0,40€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Teller Regulär (Mittelgroß)	0,56€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Teller Groß	0,95€ p. St.

### Glas- u. Porzellanwaren (Leihwaren inkl. Reinigung u. Politur)

<input type="checkbox"/>	Glas Allzweck (Wasser, Säfte, etc.)	0,47€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Sektglas ("Tulpe")	0,68€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Weinglas (Rotwein, Weißwein)	0,68€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Bierglas (0,33l "Tulpe")	0,55€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Bierglas (0,5l "Krug")	0,65€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Glaskaraffe (0,5l)	0,95€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Glaskaraffe (1l)	1,25€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Kaffetasse mit Untersetzer	1,45€ p. St.

### Tischwaren in Weiß u. gebügelt (Leihwaren inkl. Reinigung)

<input type="checkbox"/>	Stoffservietten	2,30€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Tischdecke 130 x 130	12,20€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Tischdecke 160 x 160	13,90€ p. St.
<input type="checkbox"/>	Tischdecke 180 x 180	14,90€ p. St.
<input type="checkbox"/>	WEITERE FORMATE (Rund, Weitere Größen, etc.)	a. Anfrage

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## Geräte u. Zubehör (Leihwaren inkl. Reinigung)

- |                          |   |            |
|--------------------------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> | Holzkohlegrill mit Holzkohle                        | 180,00€    |
| <input type="checkbox"/> | Kaffeefullautomat Siemens                           | 120,00€    |
| <input type="checkbox"/> | Wasserboiler mit Zapfhahn (Heiß & Kalt)             | 39,90€     |
| <input type="checkbox"/> | Suppen- u. Punchkessel (Elektrisch)                 | 29,90€     |
| <input type="checkbox"/> | Eiswürfel u. Kühlkiste                              | a. Anfrage |
| <input type="checkbox"/> | Dekoration (Blumen, Gebinde, Jüdische Menora, etc.) | a. Anfrage |

## Personal (min. 4 Stunden)

- |                          |  |              |
|--------------------------|--|--------------|
| <input type="checkbox"/> | Servicekraft                                       | 35,50€ p. h. |
| <input type="checkbox"/> | Eventleiter (Allrounder: ist auch Koch u. Service) | 43,00€ p. h. |
| <input type="checkbox"/> | Koch bzw. Grillmeister                             | 38,50€ p. h. |

## Möbel (Leihwaren inkl. Reinigung)

**WICHTIG: MÖBEL zzgl. 120,00€ Lieferkosten**

- |                          |   |               |
|--------------------------|---|---------------|
| <input type="checkbox"/> | Stehtisch                                   | 29,50€ p. St. |
| <input type="checkbox"/> | Stehtisch mit Husse (Weiß)                  | 42,50€ p. St. |
| <input type="checkbox"/> | Bierzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)        | 29,90€ p. St. |
| <input type="checkbox"/> | WEITERE MÖBEL (Galatische, Sitzmöbel, etc.) | a. Anfrage    |

## Lieferung u. Abholung (Lieferung inkl. Aufbau | Abholung inkl. Abbau)

(Bei Bestellung von Geschirr und Gläsern berechnen wir einen Aufschlag von 20,00€ zuum jeweilig)

- |                          |   |                        |
|--------------------------|---|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | An.- u. Abfahrt innerhalb von 10km      | 45,00€ p. Hin- u. Rück |
| <input type="checkbox"/> | An.- u. Abfahrt von 10km bis 15km       | 65,00€ p. Hin- u. Rück |
| <input type="checkbox"/> | An.- u. Abfahrt von 15km bis 25km       | 95,00€ p. Hin- u. Rück |
| <input type="checkbox"/> | An.- u. Abfahrt außerhalb 25km          | a. Anfrage             |
| <input type="checkbox"/> | Abholungen nach 23:00 Uhr am selben Tag | zzgl. 35,00€           |

**Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 7 Tagen ohne Abzüge.**

**Alle Preise unserer Angebote sind netto zu verstehen.**

**Es gelten die AGB ([www.feinbergs.de/catering-agb](http://www.feinbergs.de/catering-agb) oder als PDF)**

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## FEINBERG'S EVENTS

Die Preise für unsere Veranstaltungen richten sich nach Personenanzahl, Zeitrahmen und individuellen Absprachen. Sie erhalten einen Kostenvoranschlag.

**Kochkurs „HowTo – Kibbeh“** (Individ. Zeitrahmen – min. 2,5h)

| Preis a. Anfrage



**Beinhaltete Leistung:**

- Gemeinsam und unter Anleitung kochen wir einen Klassiker der israelischen Küche: „KIBBEH“! – Die leckeren Bulgurklößchen werden mit würzigem & Pinenkernen versetztem Lamm-Rinderhackfleisch gefüllt, frittiert und dann mit Tahini sowie frischer Zitrone genossen. Sie erfahren in diesem Event viel über die Sephardisch-Israelische Küche und lernen die raffinierten Handkniffe zum erfolgreichen Zubereiten dieser Speise. Kochen in kleinen Gruppen – eine vegetarische Füllung wird als Alternative zur Verfügung gestellt – Die Zubereiteten Speisen können danach verköstigt und mitgenommen werden.
- Alle benötigten Geräte und Lebensmittel werden durch uns gestellt.

**Kochkurs „HowTo – Falafel“** (Individ. Zeitrahmen – min. 2,5h)

| Preis a. Anfrage



**Beinhaltete Leistung:**

- Ausgezeichnet mit dem Preis für die beste Falafel in Berlin von der bekannten Kabel1 Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ – wie das geht? In diesem Kurs erhalten Sie Einblicke in eine der besten Falafelrezepte Berlins! Mit hochwertigen Produkten, frischesten Kräutern, Gewürzen und den richtigen Handgriffen zeigen wir Ihnen wie man DAS Symbol der Sephardischen Küche richtig zubereitet. Dazu erfahren Sie wichtige Basics und Hintergründe der israelischen Kochkunst – Kochen in kleinen Gruppen.
- Alle benötigten Geräte und Lebensmittel werden durch uns gestellt.

**Weinverkostung „Reise durch Israel“** (Individ. Zeitrahmen – min. 2h)

| Preis a. Anfrage



**Beinhaltete Leistung:**

- Was ist eigentlich kosherer Wein? Welche Reben wachsen auf dem Sinai? Für was sich der süße u. religiöse Kiddusch Wein noch eignet.. und generell: Was ist eigentlich ein „guter“ Wein? Viele interessante Fragen besprechen wir gemeinsam bei einer Auswahl der spannendsten und leckersten Weine Israels. Sie lernen die Anbauggebiete, wichtige Weinkellereien und die israelische Lebensart kennen.
- Die Weinverkostung begleiten wir mit einer leichten Auswahl klassischer Dips und Pita.
- Die Auswahl der Weinsorten erfolgt durch vorheriger Absprache.

**Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 7 Tagen ohne Abzüge.**

**Alle Preise unserer Angebote sind netto zu verstehen.**

**Es gelten die AGB ([www.feinbergs.de/catering-agb](http://www.feinbergs.de/catering-agb) oder als PDF)**

# FEINBERG'S

Israelische Spezialitäten

## ZAHLUNG & WEITERES

### BEZAHLUNG

Rechnungsadresse | Zahlbar spätestens 7 Tage nach Rechnungseingang  
ohne Abzüge. Bitte tragen Sie die Rechnungsadresse ein:

Name | Firmenname : \_\_\_\_\_

Straße | Haus-Nr. : \_\_\_\_\_

Ort | PLZ : \_\_\_\_\_

Mailadresse : \_\_\_\_\_

Buchungsdatum : \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_\_\_ Personenanzahl : \_\_\_\_\_

### STORNIERUNG *(Zutreffendes bitte ankreuzen)*

Im Falle einer Stornierung können Kosten entstehen. Diese leiten sich aus den unten ausgewiesene Fristen ab um uns vor wirtschaftlichem Schaden abzusichern.

Stornierungsgebühren werden für verbindlich gebuchte Speisen, Getränke, Events, Möbel, Extras u. Personal in Prozent wie folgt fällig:

#### Events bis 30 Personen

Stornierung unter 24h vor Eventtermin	= 100% der Gesamtsumme
Stornierung 24h - 48h vor Eventtermin	= 50% der Gesamtsumme
Stornierung 48h - 72h vor Eventtermin	= 0% der Gesamtsumme

#### Events ab 31 Personen

Stornierung unter 24h vor Eventtermin	= 100% der Gesamtsumme
Stornierung 24h - 48h vor Eventtermin	= 50% der Gesamtsumme
Stornierung 48h - 72h vor Eventtermin	= 25% der Gesamtsumme
Stornierung 96h vor Eventtermin	= 0% der Gesamtsumme

### EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG *(Unterschrift einfügen)*

Mit der hier genannten Stornierungsvereinbarung  
erkläre ich mich einverstanden.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift | Stempel

Hiermit bestätige ich die Übernahme aller Kosten der  
oben genannten Veranstaltung

\_\_\_\_\_  
Unterschrift | Stempel

**Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 7 Tagen ohne Abzüge.  
Alle Preise unserer Angebote sind Nettopreise. Es gelten die AGB.**