



Holiday Inn[®]

AN IHG HOTEL

BERLIN AIRPORT
CONFERENCE CENTRE

BANKETTMAPPE

UNSERE KULINARISCHEN
VORSCHLÄGE UND
INSPIRATIONEN FÜR **2025**



FINGERFOOD

Unsere Fingerfood Buffets eignen sich hervorragend als Konversationsstarter oder als Ausklang Ihrer Veranstaltung.



FINGERFOOD

BISSCHEN MEHR

KLEEN

Kartoffel-Lauch Süppchen

Berliner Stulle | Katenschinken
| Meerrettich

Grüner Spargelsalat | Garnele |
Aioli

Berliner Currywurst
(ohne Darm) & Fries

Rüben-Falafel
Kichererbsenmus | Shiso

Süße Focaccia | Apfel | Nüsse |
Kondensmilch

27 € pro Person

Kartoffel-Lauch Süppchen

Berliner Stulle | Katenschinken
Meerrettich

Grüner Spargelsalat | Garnele
Aioli

Rosa Kalbsfleisch | Trüffelsauce

Fladenbrot | Fermentierter
Kohl

Berliner Currywurst
(ohne Darm) & Fries

Rüben Falafel
Kichererbsenmus | Shiso

Süße Focaccia | Apfel | Nüsse |
Kondensmilch

Blätterteignester
Vanillecreme | Beeren

37 € pro Person

JANZ VIEL

Kartoffel-Lauch Süppchen

Sauerteig | Körniger Käse | Chili
Gurke

Grüner Spargelsalat | Garnele | Aioli

Rosa Kalbsfleisch | Trüffelsauce

Fladenbrot | Fermentierter Kohl

Berliner Currywurst
(ohne Darm) & Fries

Mais Wrap | Avocado | Wildkräuter
Anti Pasti

Rüben Falafel | Kichererbsenmus
Shiso

Junger Brokkoli | Ingwer
Pinienkerne

Süße Focaccia | Apfel | Nüsse
Kondensmilch

Blätterteignester | Vanillecrème |
Beeren

47 € pro Person

FINGERFOOD

Ab 5 Teile pro Artikel einzeln buchbar

VEGETARISCH / VEGAN

Sauerteig Körniger Käse Chili Gurke	4,50€
Mais-Wrap Avocado Wildkräuter Paprika Anti-Pasti	5,00€
Rüben-Falafel Kichererbsenmus Shiso	4,50€
Kartoffel-Lauch Süppchen	4,50€
Junger Brokkoli Ingwer Pinienkerne	5,00€

FLEISCH & FISCH

Berliner Currywurst (ohne Darm) & Fries	5,50€
Rosa Kalbsfleisch Trüffelsauce Fladenbrot Fermentierter Kohl	5,50€
Burger vom Bayerischem Fleckvieh Brioche BBQ Tomate Schmelzzwiebeln	5,50€
Berliner Stulle Katenschinken Meerrettich	4,50€
Marinierte Flusskrebse Gurke Chili Dill	5,50€
Grüner Spargelsalat Garnele Aioli	5,00€

SÜSSES

Kandierte Obstspieße Früchte der Saison	4,00€
Kleine gefüllte Croissants Helle & Dunkle Schokolade Beeren	4,50€
Süße Focaccia Apfel Nüsse Kondensmilch	4,50€
Blätterteignester Vanillecreme Beeren	4,50€



KAFFEEPAUSEN

Ab 16 € pro Person

UNSERE STANDARDS

Laktosefreie Produkte verfügbar

Vegane Produkte

Obst & Healthy Food

Regionale Produkte

Brainfood

Candy Bar



KAFFEEPAUSEN

16 € pro Person

VORMITTAG

Süßer Quark | Beeren | Granola
Bio Karottenbrot | Körniger Käse | Kresse
Hand Obst | Candy Bar | Smoothie

Birchermüsli | Cranberrys
Käsecroissants | Brie | Preiselbeeren
Hand Obst | Candy Bar | Smoothie

Landbrot | Salzige Gurke | Chili
Churros | Zimt & Zucker
Hand Obst | Candy Bar | Smoothie

Räucherlachscreme | Roggenbrot | Kresse
Kleine Muffins | Schokocreme
Hand Obst | Candy Bar | Smoothie

Chiapudding | Mangopüree
Sandwich | gegrilltes Gemüse
Hand Obst | Candy Bar | Smoothie



KAFFEEPAUSEN

16 € pro Person

NACHMITTAG

Schokoladencroissant | 2erlei Schokolade
Flammkuchen | Zwiebel | Schmand
Hand Obst | Candy Bar | Aroma Wasser

Kleine Landkartoffeln | verschieden gefüllt
Pludergebäck | Beeren | Apfelmus
Hand Obst | Candy Bar | Aroma Wasser

Geschlagener Quark | Granola | Himbeere
Landhauskuchen | Sahne
Hand Obst | Candy Bar | Aroma Wasser

Zimtschnecken | Vanille Schmand
Focaccia | Bunte Tomaten | junger Lauch
Hand Obst | Candy Bar | Aroma Wasser

Pastel de Nata | Puderzucker
Wassermelone | Minze | Fetakäse
Hand Obst | Candy Bar | Aroma Wasser



Pimp my COFFEE BREAK

SÜSSES

Donuts	Stück	3,00 €
Cookies	Stück	3,00 €
Muffins	Stück	3,50 €
Landhauskuchen	Stück	3,50 €
Croissants	Stück	3,50 €
Keks Variationen	Schüssel	6,50 €

HERZHAFTES

Laugenbrezel mit Salz	Stück	4,00 €
Focaccia mit Olivenöl	Stück	12,00 €
Curry Wurst Im Glas	Stück	5,50 €
Gefüllte Kleine Kartoffeln	Schüssel	6,00 €
Caesar Salat mit Croutons	Schüssel	5,00 €
Belegte Sandwiches	Stück	4,50 €

HEALTHY

Hummus & Knäcke	Stück	3,50 €
Getrocknete Früchte & Nüsse	Schüssel	7,50 €
Gemüsechips	Schüssel	6,50 €
Avocado Stulle	Stück	4,50 €
Obstsalat	Schüssel	4,50 €

Ab 5 Teile pro Artikel einzeln buchbar

Auch ohne Kaffeepause möglich.



MENÜ- INSPIRATIONEN

2025



MENÜINSPIRATIONEN

INSPIRATION I

VORSPEISE

Rindertatar vom Deutschen Rind

Kapern | Schalotten | Eigelb |
Senf Geröstetes Brot | Wilde
Kräuter

SUPPE

Tomatenessenz | Gebackener
Basilikum

HAUPTGANG

Gerösteter wilder Brokkoli |
Erbsen Edamame |
Erbsensprossen

Wahlweise mit
Rosa Kalbsfilet oder Zanderfilet

DESSERT

Hausgemachter Käsekuchen
Früchte | Eis

INSPIRATION II

VORSPEISE

Gegrillter Kopfsalat

Getrocknete Tomaten,
Blauschimmelkäse | Olivenöl |
Getrockneter Schinken

ZWISCHENGANG

Kammuschel | Alge | Safran

HAUPTGANG

Glasierte Möhren | Sellerie Püree
schwarze Linsen

Wahlweise Mit

Maispoulardenburst oder
Lachsfilet

DESSERT

Geschichtetes Biskuit |
Mascarponecrème | Beeren |
Basilikum

INSPIRATION III

VORSPEISE

Berliner Kartoffelsüppchen |
Sauerteigstulle | Geschlagene
Butter | Junger Ampfer

ZWISCHENGANG

Gebratenes Carpaccio | Beeren-
pesto | Walnüsse | Schafskäse

HAUPTGANG

Gebratene Pilze | Kürbis |
Graupenrisotto | Kräftige Jus

Wahlweise mit
Rosa Roastbeef oder Schwarzer
Heilbutt

DESSERT

Crème Brûlée

PREIS PRO PERSON

2 GANG MENÜ 38 €

3 GANG MENÜ 44 €

4 GANG MENÜ 52 €



BUFFET- INSPIRATIONEN

Unsere Buffets sind ab 20 Personen und für bis zu 800 Personen umsetzbar.

Gerne haben Sie die Möglichkeit Ihre eigenen Wünsche oder kreativen Ideen in Absprache mit unserem Küchenteam einfließen zu lassen.



BUFFETINSPIRATION I

39 €

STARTERS

Roastbeef | Remoulade |
Wildkräuter

Geräucherte Makrele | Zitrone

CONDIMENTS

Geschnittener Weißkohl | roher
Brokkoli | Karotte | Paprika

Wildkräuter | Rucola | Feldsalat

Oliven | Mais | Rote Bohnen |
Parmesan

Gartenkresse |
Sonnenblumenkerne | Zwerg-
Tomaten

Balsamico-Dressing |
Französisches Dressing |
Italienisches Dressing

Landbrot | Baguette | Butter |
Olivenöl | Essig

SUPPE

Waldpilzsuppe | Walnusskerne |
Olivenöl

HAUPTGÄNGE

Maishähnchen | kräftige Jus

Dorade | Olivenöl | Dill | Chili
apart

Gefüllte Paprikaschote | Basmati
Wildreis

Gebratene Pilze | Zitrone |
Thymian

Spinatknödel | Babyspinat

DESSERT

Rotes Beerenragout |
Vanillesauce

Geschnittenes Obst | Nüsse

Auswahl an Käse | Weintrauben |
Obstmost



BUFFETINSPIRATION II

45 €

STARTERS

Kalbs Vitello | Thunfischsauce |
Kapern

Anti Pasti Auswahl | Olivenöl |
Parmesan

Urtomatensalat |
Büffelmozzarella | Basilikum

CONDIMENTS

Geschnittener Weißkohl | roher
Brokkoli | Karotte | Paprika

Wildkräuter | Rucola | Feldsalat

Oliven | Mais | Rote Bohnen |
Parmesan

Gartenkresse |
Sonnenblumenkerne | Zwerg-
Tomaten

Balsamico-Dressing |
Französisches Dressing |
Italienisches Dressing

Landbrot | Baguette | Butter |
Olivenöl | Essig

SUPPE

Karotten-Ingwer-Süppchen |
Walnusskerne | Kokos | Koriander

HAUPTGÄNGE

Kalbsrücken | Tomatenmark |
Salbei

Zanderfilet | Granny Smith
Thymian

Auberginen | Oliven | Pilze

Brokkoli | Senfkruste | Panko

Rote Beete Gnocchi | Rüben

DESSERT

Beerentiramisu

Geschnittenes Obst | Nüsse

Auswahl an Käse | Weintrauben |
Obstmost



BUFFETINSPIRATION III

56 €

STARTERS

Hauptstadt Hering |
Hausfrauensauce | Dill

Rindercarpaccio | Parmesan
Rauke

Hummus | Falafel | Pistazie

CONDIMENTS

Geschnittener Weißkohl | roher
Brokkoli | Karotte | Paprika

Wildkräuter | Rucola | Feldsalat

Oliven | Mais | Rote Bohnen |
Parmesan

Gartenkresse |
Sonnenblumenkerne | Zwerg-
Tomaten

Balsamico-Dressing |
Französisches Dressing |
Italienisches Dressing

Landbrot | Baguette | Butter |
Olivenöl | Essig

SUPPE

Rinder-Consommé |
Wurzelgemüse | Petersilie

HAUPTGÄNGE

Ochsenbäckchen | Schalotten
Rotwein

Norwegischer Lachs | Rohrzucker
Limette

Kartoffelgratin | Trüffel | Zitrone

Grillgemüse der Saison
Balsamico | Honig

Süßkartoffeln | in Salz gebacken

DESSERT

Crème Brûlée | Nach Art des
Hauses

Geschnittenes Obst | Nüsse

Auswahl an Käse | Weintrauben |
Obstmost





Holiday Inn[®]

AN IHG HOTEL

BERLIN AIRPORT
CONFERENCE CENTRE

KONTAKT

EMAIL: CONFERENCE@HOLIDAYINN-BERLIN.DE

TEL: 030-63401822

HOLIDAYINN BERLIN AIRPORT CONFERENCE CENTRE

HANS GRADE ALLEE 5, 12529 SCHÖNEFELD