

LePopulaire

Café | Restaurant

KOFLER
& KOMPANIE

BANKETTMAPPE

LePopulaire



INNOVATION IST UNSER STÄNDIGER ANTRIEB.

LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG UND KOMPETENZ UNSERE STARKE BASIS.

Das folgende individuelle Catering-Konzept wurde auf Basis Ihres Briefings und nach intensivem Austausch mit unseren Catering-Experten für Sie entwickelt. Kulinarisch bieten wir Ihnen eine kreative, frische, dem Gästekreis und dem Thema der Veranstaltung angepasste Catering-Erfahrung, die alle Gäste anspricht und auf Ihre Zielgruppe hin maßgeschneidert wurde.

Wir garantieren Ihnen eine übersichtliche und organisierte Projekt Planung und Ausführung Ihres Events mit einer durchdachten Logistik ab dem ersten Schritt und der perfekten Location Expertise im LePopulaire unter den Linden. Die Kombination aus langjährigen erfahrenen Mitarbeitern, unserem Exklusiv- Servicepartner und unserem von Beginn an definiertem und gleichbleibendem Projektteam gewährleistet einen einwandfreien Service. Unser perfekt aufgestelltes Netzwerk sowie die notwendige Kombination aus Kreativität und Umsetzungserfahrung macht uns zu Ihrem perfekten Cateringpartner.

Wir freuen uns für Sie zu arbeiten, Ihr LePopulaire Team

FOOD

LEIDENSCHAFT | PASSION | TRADITION | KREATION | HANDWERK



Geschmack erleben.

Unser Ziel ist es nach der Krise umso mehr, ein emotionales Geschmackserlebnis auf dem Teller zu kreieren, das dem Gast in Erinnerung bleibt. Mit viel Expertise und Erfahrung, der Motivation jeden Tag neue Schritte zu gehen und einem hohen Augenmerk auf Handwerk & Qualität, erschaffen wir für jeden ein passendes Speisenangebot.

Achtsamer Genuss.

Um unsere Kernkompetenz – emotionales & herausragendes Catering – auch nach der Krise und trotz aller erforderlichen Maßnahmen nicht zu vernachlässigen, arbeiten unsere Küchenchefs mit Nachdruck an der Weiterentwicklung bereits bestehender Food-Konzepte. Wir achten hier besonders achtsam auf das Thema Regionalität und Nachhaltigkeit und nutzen z.B. recyclebare Verpackungen nur da, wo sie Sinn machen und den Gästen einen Mehrwert bieten.

LOOK & FEEL
EAT WHAT MAKES YOU HAPPY



EAT WHAT MAKES YOU HAPPY

KOFLER
& KOMPANIE

FOOD STYLE

FINGERFOOD.

KOFLER
& KOMPANIE

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

BITTE WÄHLEN SIE 3 EINHEITEN PRO PERSON 12,50€ Brutto



KOFLERS KRUSTENBROTE | KLASSISCH

VEGGIE

Frankfurter Grüne Sauce | Kartoffelstroh

Hüttenkäse | Brombeere

FISCH

Forelle | Rote Bete

Gebeizter Lachs | Dill-Senf | Honigbrot

FLEISCH

Rindertatar | Wachtelspiegelei | Kaper

Tafelspitz | Meerrettich-Gelée

ALTERNATIVE FINGERFOOD AUSWAHL

VEGGIE

Ziegenkäse Praline | Brezelcrunch | Salz

Cracker | Roter Bete Tatar | Pinienkerne

FISCH

In Anis gebeizter Lachs | Pfefferkuchen | Orangengel

Fruchtige Flusskrebse | Briochestern

FLEISCH

Schinkendatteln | Zimt | Rucola

Entenboulette | Feigensenf

KOFLER
& KOMPANIE

MOOD
FINGERFOOD



MENÜ

VORSCHLÄGE.

KOFLER
& KOMPANIE

BROT & BUTTER

LOOK & FEEL



BROT & BUTTER AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Geschlagene Butter mit Meersalz

Tomatenbutter

Hüttenkäse-Pesto-Butter | **3,90€ Brutto Gedeckpreis**

BROT & BUTTER & KRÄUTER - UPGRADE

Original Sauerteigbrot vom Mehlwassersalz

Rauch-Salz mit Eichen-, Apfel- und Kirschenholz

Gewürz-Salz mit Zitrone und Thymian

Tomaten-Pesto mit Rapskernschrot

Kräutertopf mit Mini-Bubikopf-Basilikum | **7,50€ Brutto Gedeckpreis**

KOFLER
& KOMPANIE

MENU-VORSCHLÄGE

3-GANG



MENU I 52,00€ Brutto

VORSPEISE

Schwarzer Heilbutt | Muskatkürbisterrine | Salat von Schwarzwurzeln | Petersilien-Vinaigrette |

HAUPTGANG

Entenbrust aus dem Buchenrauch | Schmorfond Rotkraut aus dem Kessel | Kartoffelklöße mit braunen Brösel

DESSERT

Schokoladen Mousse mit Knusperkissen | Sorbet vom weißen Pfirsich | Estragon

MENU II 52,00€ Brutto

VORSPEISE

Gelbe und rote Rüben | Wasabi Crunch | Orangen - Gremolata

HAUPTGANG

Tranchen vom slow gegartes Schaufelstück | Café de Paris | BBQ Hollandaise | grüner Spargel | Süßkartoffelcrème

DESSERT

Topfenknödel mit Nougat | süße Brösel | Pistazien Biskuit

KOFLER
& KOMPANIE

MENU-VORSCHLÄGE

3-GANG



MENU III 57,00€ Brutto

VORSPEISE

Steckrübensüppchen | Ente | Shiitake Pilze | Spitzkraut | Schmand

HAUPTGANG

Gänsebraten | Bergamotten-Jus | Cassis Rotkraut | Kartoffel-Maronenknödel

DESSERT

Milchmädchen | Ivoire Gewürzschokolade | Preiselbeeren
Orangenbaiser

MENU III VEGGIE 48,00€ Brutto

VORSPEISE

Steckrübensüppchen | Croustillant | Shiitake Pilze | Spitzkraut | Schmand

HAUPTGANG

Nussbraten aus dem Rohr | Bergamotjus | Cassis Rotkohl
Kartoffel-Maronenknödel

DESSERT

Milchmädchen | Ivoire Gewürzschokolade | Preiselbeeren
Orangenbaiser

KOFLER
& KOMPANIE

ALTERNATIV DESSERT-BUFFET ZUR WAHL



DESSERTBUFFET

CHRISTSTOLLEN

Rumfrüchte | Vanille Soße

PRALINE

Schokoladenpraline | Karamellbirne | süße Kräuter

TOPFEN

Topfen Crème | Walnuss Karamell | grüner Apfel

APRIKOSE

Aprikosenknödel | süße Brösel

MOUSSE

Joghurtmousse | schwarze Beeren

QUITTE

Panna Cotta | Birnensespuma | süße Kräuter

KOFLER
& KOMPANIE

Bitte wählen Sie 3 Einheiten aus.

Im Preis als 3-Gang Menü zu verstehen.

Moods Menu



FLYING BUFFET

VORSCHLÄGE.

KOFLER
& KOMPANIE

FLYING BUFFET 49,00€ Brutto

BITTE WÄHLEN SIE 2 VORSPEISEN



VEGETARISCH

Gestockerter Ziegenfrischkäse | Nuss-Erde |
Gartenkräutern

Historische Tomaten | Petersilien-Salat

Törtchen von Brandenburger Gemüse | Eisenkraut |
Sauerrahmmousse

SUPPEN

Erbsencreme - Süppchen | gebackene Zanderbäckchen

Kürbisschaum | geräucherte Entenbrust | Anis

FISCH

Gebeizter Lachs | heimischen Wildkräutersalat | Orange |
Ingwer

Geräucherte Bachforelle | Teltower Rübchen | Meerrettich |
Kresse

Rote Beete Salat | gezupfter Müritz Saibling | Schmand |
Dillpollen

FLEISCH

Linumer Kalbshüfte | Senfcreme | Öl-Rauke

Terrine vom Prignitzer Rehrücken | Orangen-Sellerie-Salat
Beerencoulis

Rosa Roastbeef | Apfel | Gemüsesalat

KOFLER
& KOMPANIE

FLYING BUFFET

BITTE WÄHLEN SIE 3 HAUPTGÄNGE



VEGETARISCH

Das Onsen Ei | Steinpilzpürée | Spinat

Erdartischocke | süss-sauer

Geschwenkte „Muschelnudeln“ | Erbsen Julienne |
Lauchstroh

FISCH

Weißer Heilbutt | Rosenkohl | Nüsse | Weizengrass

Steinköhler | Bio-Ei-Schnittlauchkruste | Blumenkohl |
Senf | Kartoffel

Forellenfilet | cremiger Wirsing | Graupen

FLEISCH

Praline vom Brandenburger Ochsen | Erbsen²

Schulter vom Simmentaler Rind | Thymian Jus | Pürée von der
Wintermelone

Ente²

Brust und Confit mit Grünkohl | Orange | Gewürzbrot

FLYING BUFFET

BITTE WÄHLEN SIE 2 DESSERTS



VEGETARISCH

Aprikosenknödel | süße Brösel

Schokoladenpraline | Sauerrahm | Kirschen

Topfencrème | Walnußkaramell | grünem Apfel

Gelée von Preiselbeeren | Baumkuchen | Estragon

Schokoröllchen | Quitte | Aniskresse

Pfirsich | Vanille-Crème | Schokolade

Kandierte Grießnockerln | Gewürzbirnen

Dekonstruktion vom Tiramisù

MITTERNACHTSSNACK

VORSCHLÄGE.

KOFLER
& KOMPANIE

MITTERNACHTSSNACK | OPTIONAL IM FLYING



MITTERNACHTSSNACK

DER KLEINE KEBAB

„das Original“ | **6,50€ Brutto**

KOFLERS CURRYWURST
mit Holzofenbrot und Mango-Chili Relish | **5,50€ Brutto**

TRÜFFEL-POMMES aus der Pergamenttüte | **2,80€ Brutto**

MINI HOT-DOG VOM FRANKFURTER WÜRSTCHEN
Brioche Bun | Sauerkraut | Röstzwiebeln | **4,90€ Brutto**

OMA´S KARTOFFEL-SÜPPCHEN | BAGUETTE

Frankfurter Würstchen á Part für Veggies gereicht | **4,50€ Brutto**

Wir kalkulieren mit 60% - bitte wählen Sie Ihre 2 Favoriten

KOFLER
& KOMPANIE

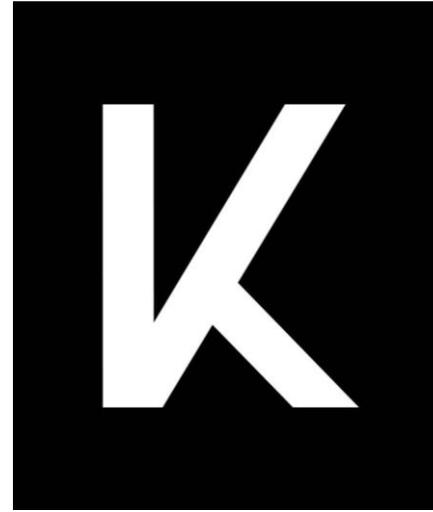
UNSERE KUMPANEN

WE LOVE TO SERVE YOU.

KOFLER
& KOMPANIE

DAS LÄCHELN MACHT DEN UNTERSCHIED

KOFLER & KOMPANIE



Wir planen für Ihre Veranstaltung ein optimal geschultes Team junger motivierter & attraktiver Gastgeber einzusetzen:

Zahlreiche Einsätze im In- und Ausland, langjährige Erfahrung, Kreativität, Flexibilität, höchste Kooperationsbereitschaft, Markenbewusstsein und vor allem Freude am Job machen uns zu Ihrem perfekten Partner!

Die Mitglieder unserer Crew sind wahre Teamplayer und zeichnen sich unter anderem dadurch aus, dass sie aktiv auf die Gäste zugehen. Alle Servicemitarbeiter sprechen mindestens Deutsch und Englisch und garantieren dadurch eine reibungslose Kommunikation mit all Ihren Gästen.

Schnell, leise, kompetent, hochprofessionell

und mit einem herzlichen Lächeln.

PERSONALKLEIDUNG | STANDARD

Schwarze Hose | schwarzes Hemd | schwarze Krawatte

Schwarze Bistroschürze | Schwarze Serviceschuhe

OPTIONAL

PERSONALKLEIDUNG | YOUNG & FRESH

In Jeans, Sneakers, weißem Hemd / Shirt und Latzschürzen in verschiedenen Materialien und Farben wie Denim oder Leinen.

PERSONALKLEIDUNG | YOUR BRAND

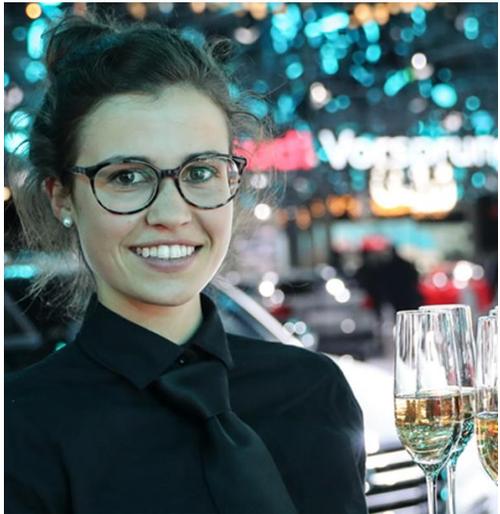
Gerne werden wir zu Botschaftern Ihrer Marke und kleiden das Personal passend zu Ihrem Brand.

Ob T-Shirts mit Ihrem Logo oder gebrandete Schürzen.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche.

KOFLER
& KOMPANIE

LOOK AND FEEL | UNSERE KUMPANEN
DAS LÄCHELN MACHT DEN UNTERSCHIED



EQUIPMENT

LOOK & FEEL.

KOFLER
& KOMPANIE



MOOD
GESCHIRRSERIE
ALTERNATIV



VOLCANO



MOOD
GESCHIRRSERIE
STANDARD



STANDARD



GET IN TOUCH

WIR FREUEN UNS
AUF IHRE RÜCKMELDUNG.

Ihre
Nils Ermer & Patrick Basalai

KOFLER
& KOMPANIE