



molina
eventcatering

**“crafting memorable
culinary experiences”**

www.molinacatering.de



Legende

- Über uns
- Unsere Werte
- Flavors in Motion
- Unser Angebot
 - Flying menue/seated menue
 - Flyings/ Fingerfood
 - Food Stations
 - Klassische Buffets
 - Live Station "Brotzeit Deluxe"
 - Grillbuffet Deluxe
 - Breakfast - Tischbuffet
 - Business Frühstücksplatten
 - Kuchen & Torten von Oma Nette
- unsere Stammgäste
- Warum molina?

○ "taste that tells a story"



LARS
culinary art director

Mit einer breiten Palette von kulinarischen Angeboten, von Food Stations über klassische Dinner-Buffets bis hin zu BBQ's und Fingerfood, sorgen wir dafür, dass Euer Event zu einem geschmacklichen Highlight wird.

Als erfahrener Catering-Partner mit unzähligen erfolgreich durchgeführten Events stehen wir Euch zur Seite, um sicherzustellen, dass Eure Gäste bestmöglich versorgt werden.

Unser Team setzt mit Kreativität und Fachkenntnissen vielfältige Food-Trends um und bietet innovative Alternativen für verschiedenste Ernährungsformen, damit alle Vorlieben und Bedürfnisse berücksichtigt werden können.



**“where flavor
meets elegance”**



unsere werte

Unser Ziel ist es, jedes Event in ein unvergessliches Erlebnis zu verwandeln, indem wir kulinarische Exzellenz mit außergewöhnlichem Service verbinden. Unsere Werte - Qualität, Nachhaltigkeit, Kreativität und Kundenzufriedenheit - sind die Grundlage für alles, was wir tun. Bei Molina geht es nicht nur darum, Essen zu servieren. Es geht darum, Momente zu schaffen, die in Erinnerung bleiben. Lassen Sie uns gemeinsam kulinarische Erlebnisse schaffen, die begeistern und verbinden.

○ REGIONALITÄT & QUALITÄT

Bei Molina legen wir nicht nur Wert auf erstklassiges Essen, sondern auch auf einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren landwirtschaftlichen Ressourcen. Unser Angebot gestalten wir saisonal, um heimische Landwirtschaft zu fördern und die Transportwege kurz zu halten.

○ FLEXIBILITÄT

Ob vegetarisch, vegan, glutenfrei, halal oder auf individuelle Allergien angepasst. Wir setzen alles daran, dass jeder Gast in den vollen Genuss unserer Gerichte kommt. Unsere Flexibilität ermöglicht es uns, individuell auf die Vorlieben Eurer Gäste einzugehen.

○ HYGIENE

Bei Uns steht die Sicherheit Eurer Gäste an erster Stelle. Wir legen höchsten Wert auf strenge Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards, um sicherzustellen, dass Eure Veranstaltung nicht nur ein geschmacklicher Genuss wird, sondern auch in puncto Sicherheit höchsten Ansprüchen genügt.

○ PRÄSENTATION

Wir verstehen, dass die Art und Weise, wie Speisen präsentiert werden, genauso wichtig ist, wie ihr Geschmack. Molina hat die perfekte Ausstattung, um den Geschmack Ihrer Veranstaltung zu treffen und zu verstärken.



— impressionen

Flavors in Motion

BUFFET

FOOD STATIONS

LIVE COOKING

FLYING

FINGERFOOD



— impressionen

Flavors in Motion

FRISCH

EXOTISCH

HERZHAFT

PIKANT



— impressionen

Flavors in Motion

BUFFET

FOOD STATIONS

LIVE COOKING

FLYING

FINGERFOOD



unser anbot

Flyings/ Fingerfood

INKL. KOCH

AB MIND. 5 STÜCK PAX



Hinweise

Alle Gerichte wahlweise in gluten- oder lactosefrei

Veggie:

Pelmeni, Krautfüllung, Sour Cream, rote Beete
Gegrillter Wiesenchampignon, Kräuter, Teriyakidip
Mini Frittata Praline, Spinat, Cheddar, Beerenrelish
Heublumenkäse-Trauben-Feigensenf-Spieße
Herzhafter Mini-Tartes mit Tomatensalsa & Mozzarella-Kugel
Mediterraner Farfalle-Pesto-Parmesan Salat im Glas
Kichererbsen-Minz-Salat & Ayran Dip im Glas
Auberginen-Caponata & Couscous
Kartoffel-Zylinderhut, Trüffelmajo, Wachtelei
Spinat-Lauch-Quiche Dominostücke

Vegan:

Falafelbällchen m. veganer Currymajo
Spanische Gazpacho geeist in der 150ml Flasche
Gegrillte Champignons mit Kräuterdip
Kalter Erbsen-Cappuccino-Frappé

Fleisch/Fisch:

Gebeizte Lachspraline, Kaviar, Meerrettich
Hühnersaté-Spieß -sous vide- Korean BBQ, schwarzer Sesam (HELAL)
Frutti die Mare Salat, Limonenöl, Reisessig, Petersilie
Orientalische Köfte-Paprika-Halloumi-Spieße
Herzhafter Mini-Tartes mit Thunfisch-Salsa & Mozzarella-Kugel
Chicken-Ingwer-Bowl, Tomatensauce, Koriander
Hausgeräucherter Pulled Lachs, Birnenmousse, Röstzwiebel
Königsberger Mini-Klops auf Wiener Kartoffelsalat im Glas
Mini Tartelettes gefüllt m. Tatar v. Kabeljau, Chalotte, Crème Fraiche, Forellenkaviar
Leberkäse, Kraut, süßer Senf im Mini-Brötchen

Desserts:

S'mores (gerösteter Marshmallow im Schoko-Doppelkeks)
NY Cheese Cake Praline, Blaubeersauce
Zartbijer Toblerone Brownie Praline, Himbeercrisp, Puderzucker
Salted Caramel-Kaiserschmarrn im Glas (VEGGIE)

unser angebot

Food Stations

2,5 H ALL YOU CAN EAT



Mexican Tacos

frisch aufgeschnittenes Beef Brisket, Chipotlecreme, Mais, Salat im Soft Shell Taco

Nordisc - Brandenburg Flair

glasiertes Lachsfilet, Rosmarin - Drillinge, Senfrahm, Schmorgurken

Asian Bowl

Rotes Thaicurry, Maishuhn, Kokosmilch, Ananas, Süßkartoffel

Italian Pasta im Parmesanlaib

Penne Rigate, cremige Käsesauce, Kresse, Parmesan- Espuma

NY Cheeseburger

Brioche Bun (BIO Qualität, Helal Rind), Karamellzwiebeln, Saure Gurke, Burgersauce

Sexy Cakes Selektion

saftige Toblerone Schnitte, Vanilleschaum, Karamell Popcorn + Veganer Erdbeer Cheese Cake, Beeren-Espuma, Himbeercrisp

Crêpes from Paris

wahlweise mit Puderzucker, Apfelmus, Orange + Cointreau

Hinweise

Alle Gerichte wahlweise in gluten- oder lactosefrei

unser angebot

Flying Menue/ seated Menue

INKL. KOCH

AB 30-100 PAX



Hinweise

Alle Gerichte wahlweise in gluten- oder lactosefrei

Starter:

Perlen Couscous, Dattel, Minze, Limetten Joghurt (VEGGIE)
Kalte Reismnudeln, Edamame, Erdnuss, Sesam, Ingwer, Chili-Mirin Dressing (VEGAN)
Rübe & Rettich, grünes Öl, Ayran, Molke-Crumble (VEGGIE) #
Ceviche v. Kabeljau, Fenchel, Limette, Mirin, Sojasauce
In Traminer gebeiztes Kalbsfilet, fermentierter Knoblauch, Blumenkohl

Intermediate Course:

Wildlachstatar, Olivencrunch, Salicornia, Salzzitrone
Geeiste Austern-Mexikaner in der Muschelschale

Main Course:

Beef Tatar, Eigelb, Rauchpaprika, Schmorzwiebel, Enoki, Teriyaki Sauce, Brotchip
Pasta a la Norma -Tim Raue Style-, alte Käsespäne (VEGGIE)
Angegrillter Wok-Tuna & Black Tiger, Wokgemüse, Bulgogi Sauce
Ochsenbäckchen, Shitakepilz, Gratin, Chateauf du Pape Jus (WARM)
Rinderfilet sous vide vom Rost, 6/8er Black Tiger Wildgarnele, Runzeldrilling, lackierte
Grillmöhre, Rinderjus
Gegrillte, marinierte Spitzpaprika & Appenzeller-Pilz, Runzeldrilling, lackierte Grillmöhre,
Zwiebeljus (VEGAN)

Dessert:

Chocolate Brownie, Caramel Popcorn, Vanilla Espuma
Erdbeer Cheesecake, Himbeercrisp, Beeren Espuma
Limonentarte, Yuzu, kandierter Mandelcrunch
NY Cheese Cake, Himbeersalat, Crisp

unser angebot

Grillbuffet Deluxe

2,5H ALL YOU CAN EAT

AB 30 PAX



Direkt vom Holzkohlegrill zum Abholen (alle Marinaden hausgemacht!):

Maiskolben, Spitzpaprika, Grillkäse
Argentinische Filetsteaks -sous vide- (Kräutermarinade)
Hähnchenschenkelfleisch "POLLO FINO"
Brandenburger Bratwurst
Fischfilet (Knoblauch-Zitronenmarinade)
Black Tiger Garnelen (Knoblauch-Chili-Marinade)

Beilagenbuffet:

Wiener Kartoffelsalat Gurkensalat im Dill-Schmand
Mediterraner Nudelsalat, rotes Pesto, Rucola
Gegrillte Antipasti
Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Selbstgemachte Saucen:

BBQ, Aioli, Curry, Preiselbeer-Chutney

Italienisches Bauernbrot (hell+dunkel)

Kräuter- & Tomatenbutter

unser anbot

Klassische Buffets

AB 30 PAX



Starter (choose 3)

Gegrillte, marinierte Antipastiplatten, Calamata Oliven (VEGAN)
Honigmelone & Serranoschinken im Glas
Rosa Beef Brisquet, Tonnatosauce, Kapernäpfel
NY Cesar Salad, Tomate, Gurke, Croutons, Parmesandressing (VEGGIE)
Büffelmozzarella-Kirschtomaten-Pestosalat m. Thaibasilikum im Glas (VEGGIE)
Vitello Tonnato von der Pute, Kapernäpfel
Italienischer Rohschinken, Ruccola, Parmesanflakes
Rote Beete Carpaccio, kandierter Ziegenkäse, Walnuss
Tomatisierte Auberginen-Caponata, Mandelsplitter (VEGAN)
Garnelen in Knoblauch-Chili-Marinade
Brotstation: Sauerteigbrot v. "Zeit für Brot", Kräuterbutter, Griebenschmalz, Gewürzgurke

Main Course (choose 5)

Italienische Trüffel-Pasta & Tim Raue's Tomatensauce (VEGGIE)
Tiroler Kaasnockerln' m. Röstzwiebeln (VEGGIE)
Zartes Hähnchenschenkelfleisch "POLLO FINO", Zuckerschoten, Tom Kha Gai Sauce (HELAL)
Züricher Geschnetzeltes in Weißwein-Sahnesauce
Boeuf Bourguignon, Châteauneuf du Pape Sauce
7h geschmorte Lammkeule geschnitten, Thymian-Knofi-Chalotten-Sud (HELAL)
Chili Sin Carne, Veganer Schmand, Koriander (VEGAN)
Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne in Kokos-Curry-Rahm (VEGAN)
Kürbislasagne m. Bergkäse (VEGGIE)
Gecrashte Ofenkartoffel, karamalisierte Zwiebel, Rauchpaprika, Grana Padanosplitter (VEGGIE)
8/12 Black Tiger Garnelen-Octopus-Spieße, Hummersauce
Heißer Rauchlachs auf Gorgonzola-Blattspinat
Prinzessbohnen -Teriyaki Style- (VEGAN)
Runzelkartoffeln m. Knofi-Öl & Rosmarinsalz (VEGAN)
Cremiges Champagner-Shitake-Risotto, Parmesansplitter

Dessert (choose 2)

NY Cheese Cake, Himbeersalat im Glas
Zartbitter Toblerone-Brownie, Amarane Kirsche, Krokant
Zimtschneckenfetzen m. Vanillesauce im Glas
Amarettini m. Waldbeeren im Glas
Tiramisu, Amarena Kirsche, Schweizer Kakaopulver im Glas (GLUTENFREI)
Apfel-Zimt-Mascarpone Crumble im Glas

unser angebot

Live Station "Brotzeit Deluxe"

3,5H ALL YOU CAN EAT

AB 50-200 PAX



Live belegte Laibe vom Sauerteigbrot & Focaccia von "ZEIT FÜR BROT"

Fassbutter (Rahmstufe) mit Fleur de Sel

Prosciutto San Daniele - ganzes Bein- frisch aufgeschnitten Ganzer Appenzeller Laib & Brietorte

Milano Salami / Trüffelsalami

Rote Beete-Feta-Creme

Vitello Tonato-Frischkäsecrème

Vegane Hummus-Tahini-Paste

Kressen & Kräuter

Radieschen & Calamata Oliven & getrocknete Toscana-Tomaten selbst eingelegte
Curken & Perlzwiebeln

Diverse Senftöpfe (z.B. Dijon, Estragon, Honig, Feige)

unser anbot

Breakfast - Tischbuffet

AB 30 PAX

ALTERNATIV:

KLASSISCHES BUFFET



Frühstück:

Belegte Vollkornbrote & Schrippen v. "ZEIT FÜR BROT":

Hausgeräucherter Pulled Salmon, Meerrettich, Preiselbeere, Romana, Süssrahmbutter

Prosciutto di Parma, Ruccola, Cornichon, Fleur de Sel Butter

Le Fol Epi (mild), roter Chicoree, gelbe Paprika, Tomatenbutter

Glutenfreies JUTEBÄCKEREI Brötchen, Avokadocreme, BIO-Spiegelei Sunny Side Up

Pariser Buttercroissant + glutenfreie Butterwaffeln, Puderzucker & Mirabellenmarmelade

Glutenfreies Bergsteigermüsli im Glas, Skyr Vanille lactosefrei, Chiasamen, Beeren

Bunte Obstspieße der Saison

Getränke:

frisch gepresste Orangensaft-Fläschchen

Heiße Ingwer-Honig-Limetten-Infusion in Zapfkaraffe

Earl Grey Tee auf Stövchen, lactosefreie Milch, Ahornsirup

DALL'ARMI SOLÉDOR CAFÉ (Kreuzberg), lactosefreie Milch, brauner Zucker, Süßstoff

0,2L Gelber Smoothie (lactose- & glutenfrei) ODER Kaffeespezialität TO GO

Prosecco Frizzante Station

“elevate your A.M.”

unser anbot

Business Frühstücksplatten

20 PAX BUSINESS OBSTPLATTE



Business Frühstücksplatte mit:

2x Laugenbrötchen m. Fassbutter, Schinkenmettwurst, Salat, Perlzwiebel
2x Laugenbrötchen m. Fassbutter, Ital. Salami, Salat, Cornichon
2x Berliner Schrippe m. Fassbutter, Camembert, Preiselbeere
2x Berliner Schrippe m. Fassbutter, Cheddarkäse, Salat, Radieschen
2x Berliner Schrippe m. Rote Beete Hummus & Kresse
4 kleine süße Teile
4 kleine Buttercroissants
Stücken von Melone & Ananas

20 Pax Business Obstplatte (ca. 60 mundgerechte Stücke):

Ananas
Melone
Traube
Physalis
Mango/Orange/Mandarine/Kiwi nach Saison

unser angebot

Kuchen & Torten von Oma Nette

INKL. PLATTE



Ganze Kuchen/Torten:

Limettenentorte (ca. 12 Stk.)

Cappuccinotorte (ca. 12 Stk.)

Pommersche Käsetorte (ca. 12 Stk.)

Mandarinen-Schmand-Torte (ca. 12 Stk.)

Stachelbeer-Baiser-Torte (ca. 12 Stk.)

Spanischer Mandelkuchen (glutenfrei)

Russischer Zupfkuchen

-> 59,00 EUR netto/Torte (inkl. An- und Abfahrt, Anschnitt)

Diverse Obstku

Kuchenbleche mit Streusel, saisonal wechselnd (ca. 16 Stk.)

-> 69,00 EUR netto/Blech (inkl. An- und Abfahrt, Anschnitt)

Toblerone Brownie Blech (ca. 24 Stk.)

NY Cheese Cake Blech (ca. 24 Stk.)

-> 79,00 EUR netto/Blech (inkl. An- und Abfahrt, Anschnitt)

Dose Haferkekse m. Haselnuss ca. 40 Stk./1kg

Dose Vanille-Kipferl m. Puderzucker ca. 50 Stk./1kg

-> 89,00 EUR netto/Dose (inkl. Anfahrt, Dose zum Verbleib)

auszug unserer stammgäste

KPMG

AIRBUS

EWE

T. . .

Coca-Cola

Red Bull



VATTENFALL ●

Rakuten

DB

 **Microsoft**

ver.di

PHILIPS

 Bundesministerium
für Verkehr und
digitale Infrastruktur

Media Markt





“United in Taste, Unrivaled in Service”

Eine bewährte Einheit und die perfekte Kombination aus Kommunikation, Planung, operativer Umsetzung und einzigartiger Cateringexperience.

KOMPETENZ

LEIDENSCHAFT

PROFESSIONALITÄT

ZUVERLÄSSIGKEIT