

Konferenzen

Restaurant Services, Berlin

Stand 01/2019

Herzlich willkommen bei Restaurant Services!

Sehr geehrte Gäste,

mit diesem Katalog geben wir Ihnen Vorschläge und Empfehlungen für Ihre Veranstaltungen, für Bewirtungen bei Konferenzen, Teambesprechungen oder anderen Anlässen an die Hand.

Bitte bestellen Sie online unter www.siemens.de/restaurant-services. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Klärung von evtl. Fragen zur Verfügung.

Herzliche Grüße -
Ihr Restaurant Services-Team





Inhaltsverzeichnis

Warme Getränke	3
Kalte Getränke	4
Alkoholische Getränke	6
Konferenzpakete	8
Süßes & Obst	10
Brötchen & Co.	12
Imbiss	16
Lunch	18
Fingerfood	21
Informationen	22
Ansprechpartner	24
Impressum	25



Warme Getränke

KAFFEE

Dallmayr Kaffee, fair trade	8 Tassen/Thermoskanne	10,80 €
Dallmayr Kaffee, fair trade	20 Tassen/Pumpkanne	27,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffeespezialitäten aus mobilen Kaffeefullautomaten	auf Anfrage
--	-------------

TEE

Teewasser mit kuvertiertem Tee Ihrer Wahl (gemischte Auswahl, z. B. Earl Grey, Darjeeling, grüner Tee, Früchte- und Kräutertee)	8 Tassen/Thermoskanne	10,80 €
--	-----------------------	---------



Kalte Getränke

SAFT

Apfelsaft	0,20 l	1,70 €
Apfelsaft	1,00 l	4,10 €
Orangensaft	0,20 l	1,70 €
Orangensaft	1,00 l	4,10 €
Sauerkirschnektar	0,20 l	1,70 €
Tomatensaft	0,20 l	1,70 €
Traubensaft	0,20 l	1,70 €
Gepresster Orangensaft	1,00 l	11,50 €
Gepresster Saft (z. B. Kiwi, Fruchtcocktail)	1,00 l	11,50 €

SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta	0,20 l	1,70 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta	0,50 l	2,50 €
Proviant Berlin Apfelschorle, naturtrüb	0,33 l	2,30 €
Proviant Berlin Rhabarber-Limonade, naturtrüb	0,33 l	2,30 €
Mio Mio Mate	0,50 l	2,00 €



Kalte Getränke

MINERALWASSER AUS DER REGION: GRÜNEBERG QUELLE

Gourmet Naturelle (ohne Kohlensäure)	0,25 l	1,70 €
Gourmet Naturelle (ohne Kohlensäure)	0,75 l	4,10 €
Gourmet Feinperlig (wenig Kohlensäure)	0,25 l	1,70 €
Gourmet Feinperlig (wenig Kohlensäure)	0,75 l	4,10 €

ALKOHOLFREIES BIER

Jever fun	0,33 l	2,70 €
Hefeweizenbier	0,50 l	3,20 €



Alkoholisches

BIER

Berliner Kindl Jubiläumspilsner	0,33 l	2,70 €
Berliner Kindl Jubiläumspilsner vom Fass (inkl. Zapfanlage)	30,00 l	210,00 €
Hefe- oder Kristallweizenbier	0,50 l	3,20 €

PERLWEIN | SEKT | CHAMPAGNER

Prosecco Frizzante, Ca'Soglio	0,75 l	15,50 €
Lutter & Wegner, Sekt, trocken	0,75 l	14,50 €
Fürst von Metternich, Sekt	0,75 l	26,50 €
Schloss Vaux, Cuvée brut, Rheingau	0,75 l	35,50 €
Louis Roederer, Brut Premier, Champagner	0,75 l	85,00 €



Alkoholisches

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA trocken, Ihringer Fohrenberg Winzergenossenschaft Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	0,75 l	14,50 €
Blauschiefer Riesling QbA trocken Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,75 l	20,90 €

ROTWEIN

Spätburgunder QbA trocken, Ihringer Fohrenberg Winzergenossenschaft Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	0,75 l	16,50 €
Castiglioni Chianti DOCG, Tenuta di Castiglioni Marchesi di Frescobaldi, Toskana, Italien	0,75 l	23,90 €

Wir haben ein umfangreiches Weinsortiment und weitere alkoholische Getränke für Sie im Angebot. Bitte lassen Sie sich persönlich beraten.



Konferenzpakete

RS-KONFERENZPAKETE

(ab 10 Personen)

RS Konferenzpaket „EASY“

pro Person

34,00 €

geeignet für eine Konferenzdauer von 5-6 Stunden

vormittags (einmalige Lieferung zur von Ihnen gewünschten Uhrzeit)

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte und Erfrischungsgetränke,
Obst und Gebäck

mittags (Lieferung zur von Ihnen gewünschten Uhrzeit)

Jahreszeitliches Lunchbuffet, von unserem Küchenteam
zusammen gestellt: Auswahl an zwei kalten und warmen
Speisen inklusive einer vegetarischen Komponente und
zwei süßen Naschereien

Dazu reichen wir Erfrischungsgetränke, Kaffee und Tee.



Konferenzpakete

RS-KONFERENZPAKETE

(ab 10 Personen)

RS Konferenzpaket „FULL“ geeignet für eine Konferenzdauer von 6-8 Stunden	pro Person	45,00 €
--	------------	---------

vormittags (Lieferung zur von Ihnen gewünschten Uhrzeit)

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte und Erfrischungsgetränke
(Getränke werden nach Bedarf aufgefrischt),
Obst und Gebäck, Schoko- oder Müsliriegel, Studentenfutter

mittags (Lieferung zur von Ihnen gewünschten Uhrzeit)

Jahreszeitliches Lunchbuffet, von unserem Küchenteam
zusammen gestellt: Auswahl an zwei kalten und warmen
Speisen inklusive einer vegetarischen Komponente und
zwei süßen Naschereien

Dazu reichen wir Erfrischungsgetränke, Kaffee und Tee.

nachmittags (Lieferung zur von Ihnen gewünschten Uhrzeit)

Süßer Nachmittag, von unserem Küchenteam zusammen
gestellt, z. B. mit Kuchen, Plundergebäck, Obstsalat oder
geschnittenem Obst

Dazu reichen wir Erfrischungsgetränke, Kaffee und Tee.



Süßes, Vitales & Obst

SÜSSES GEBÄCK & SNACKS

Teegebäck „Hausmarke“	500 g/Lage	16,70 €
Confiserie-Gebäck „Café Lebensart“	40 g/Portion	2,35 €
Blechkuchen, verschiedene Sorten	Stück	2,10 €
Muffins, verschiedene Sorten	Stück	2,10 €
Mini-Croissants, verschiedene süße Füllungen	Stück	1,05 €
Mini-Plundergebäck, verschiedene süße Füllungen	Stück	1,05 €
Mini-Berliner	Stück	1,05 €
Schoko- oder Müsliriegel, z. B. Mars, Balisto	Stück	1,20 €
Studentenfutter	50 g/Packung	1,20 €
Erdnüsse	50 g/Packung	1,20 €
Celebrations (Mini-Schokoriegel)	186 g/Packung	10,50 €



Süßes, Vitales & Obst

DESSERTS

(ab 5 Portionen je Sorte)

Rote Grütze Vanillesoße	Portion	3,60 €
Apfelstrudel Vanillesoße	Portion	3,40 €
Mousse au chocolat (hell oder dunkel)	Portion	3,50 €
Tiramisu	Portion	4,40 €

VITALES

Laktosefreier Joghurt Chiasamen Gojibeeren Nüsse	Portion	2,90 €
Gemügesticks Dip	150 g/Portion	3,40 €

FRÜCHTE

Obst der Saison im Korb	Portion	3,40 €
Obstsalat aus frischen Früchten	Portion	3,90 €
Obst, mundgerecht geschnitten	200 g/Portion	4,50 €



Brötchen & Co.

LAUGENGEBÄCK

Brezeln	Stück	1,40 €
Brezeln, gefüllt mit Butter	Stück	1,60 €

BELEGTE BRÖTCHEN ODER BAGUETTESCHEIBEN

(Empfehlung: 3 halbe Brötchen oder 3 Baguettescheiben pro Person)

„Standard“

z. B. mit Frischwurst, Schinken, Salami, Schnittkäse,
Eierhackerle, Mozzarella mit Tomate, vegetarischem Belag

Halbes Brötchen „Standard“	Stück	2,10 €
Belegte Baguettescheibe „Standard“	Stück	2,10 €

„Exklusiv“

z. B. mit Parmaschinken, Roastbeef, Lachs, Forelle, Garnele,
französischer Käseauswahl

Halbes Brötchen „Exklusiv“	Stück	3,40 €
Belegte Baguettescheibe „Exklusiv“	Stück	3,40 €



Brötchen & Co.

WRAP-PLATTE

(ab 5 Portionen)

pro Person

4,80 €

mit je 2 Wrap-Schnitten pro Person:

z. B. Rustikaler Wrap,

(Kasseler | Möhren | Kraut | Dijonsenf | Frischkäsecreme)

Curry-Chicken-Wrap

(Ananas | Cheddar | Eisbergsalat | Hühnerbrustfilet)

oder Veggi-Wrap

(Spitzkohl | Karotten | Mozzarella | Kräutercreme | Mandeln)

CIABATTA-PLATTE

(ab 5 Portionen)

pro Person

4,80 €

mit je 2 Ciabatta-Schnitten pro Person:

z. B. Ciabatta Prosciutto,

(Parmaschinken | Rucola | Tomaten | Basilikumcreme)

Ciabatta Mare

(Lachs | Dill | Friseesalat | Gurke | Meerrettichcreme)

oder Ciabatta Toskana

(Rucola | Tomaten | Mozzarella | Pesto)



Brötchen & Co.

PAKET „TRADITION“

(ab 10 Portionen)

pro Person

8,90 €

Butterbrezel | zwei halbe belegte Brötchen
(z. B. mit Kochschinken, Salami, Braten,
Frischwurst, Schnittkäse)
Obstsalat im Glas

PAKET „MODERN“

(ab 10 Portionen)

pro Person

10,50 €

zwei Wrap-Schnitten
(z. B. mit Fisch, Fleisch, Geflügel oder vegetarischer Füllung)
ein belegtes Focaccia
(z. B. mit italienischem Schinken, Rosmarin, Mozzarella und Pesto)
Joghurt | Nüsse



Brötchen & Co.

PAKET „RUSTIKAL“

(ab 10 Portionen)

pro Person

15,50 €

Rustikaler Suppeneintopf |
zwei halbe belegte Brötchen (z. B. mit Salami,
Kochschinken, Braten, Frischwurst, Schnittkäse)
hausgemachte rote Grütze | Vanillesoße
Blechkuchenauswahl

PAKET „BERLIN“

(ab 10 Portionen)

pro Person

17,00 €

zwei halbe belegte Brötchen (hell und dunkel,
z. B. mit Kochschinken, Salami, Braten, Hackepeter-
Wurst, Matjesfilet, Harzer Käse, Fleischsalat)
Mini-Buletten | Kartoffelsalat | Gurkensalat
Berliner Currywurst | hausgemachte Soße | Schrippe
Obstsalat der Region



Imbiss

SUPPEN

(ab 10 Personen, inkl. Brotauswahl)

Tagessuppe	0,30 l	3,90 €
Klare Kraftbrühe Wurzelgemüse Nudeln	0,25 l	3,20 €
Tomatencremesuppe Basilikum Schmand	0,25 l	3,50 €
Samtsuppe der Saison Croûtons	0,25 l	3,50 €
Berliner Kartoffelsuppe geschnittene Wurst	0,30 l	3,60 €
Linsensuppeneintopf geschnittene Schinkenknacker	0,30 l	3,90 €
Ungarische Gulaschsuppe (vom Rind)	0,30 l	3,90 €
Chili con carne (vom Rind)	0,30 l	3,90 €
Vegetarischer Suppeneintopf Gemüse aus dem Umland	0,30 l	3,60 €



Imbiss

WARME DEFTIGE SNACKS

(ab 10 Personen, inkl. Brotauswahl)

Wiener Senf	Paar	3,40 €
Schinkenknacker Senf	Paar	3,80 €
Original Berliner Currywurst hausgemachte Soße	Portion	4,00 €
Rostbratwürste nach Nürnberger Art Senf	Portion	3,90 €
Berliner Bulette Senf und Ketchup	Portion	3,80 €
Mini-Bulette Senf und Ketchup	Stück	0,85 €
Ofenfrischer Leberkäse Senf	Portion	3,40 €
Hähnchen-Sticks BBQ-Soße	Portion	3,80 €
Vegetarische Frühlingröllchen Asia-Soße	Portion	4,20 €
Vegetarische Quiche Blattspinat Schafskäse Kirschtomate	Portion	3,00 €

BEILAGEN

(ab 5 Portionen je Sorte)

Kartoffelsalat, natur oder mit Mayonnaise	Portion	2,20 €
Nudelsalat	Portion	2,90 €
Griechischer Bauernsalat	Portion	3,90 €
Vitalsalat (Saisongemüse, Obst, Nüsse, Chiasamen, Joghurt)	Portion	4,50 €



Imbiss

RUSTIKALER LUNCH

(kalt & warm, ab 15 Portionen)

pro Person

18,50 €

KALT

Jahreszeitliche Blattsalate | Kresse-Kartoffel-Vinaigrette
Pfeffer-Roastbeef-Satés | rote Linsen | Meerrettichcreme
Mini-Schnitzel | Mini-Buletten | Kartoffelsalat
Mini-Brötchen | Butter

WARM

Original Berliner Currywurst | hausgemachte Soße
Kalbsfrikadellen oder Schweinekrustenbraten | Perlzwiebel-Senf-Soße
Vegetarisch: Blattspinat-Pfannkuchen | Haselnusssauce

BEILAGEN

Gemüse aus dem Umland | Kartoffelstampf

DESSERTS

Hausgemachte rote Grütze | Vanillesoße
Berliner Luft (Apfelcreme)



Imbiss

MEDITERRANER LUNCH

(kalt & warm, ab 15 Portionen)

pro Person

21,50 €

KALT

Grilltgemüse | Schafskäse | Orangen-Basilikum-Vinaigrette

Salsa-Hackbällchen | Pesto | Kartoffelsalat mit Rucola

Serrano-Schinken | Honigmelone

Ciabatta

WARM

Hähnchen-Saltimbocca | Weißweinsauce

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer | Kurkuma-Kapern-Soße

Vegetarisch: Pasta | Wildkräutersauce | Grilltomate

BEILAGEN

Mediterranes Gemüse | Risoleekartoffeln

DESSERTS

Panna Cotta | Pfirsich | Minze

Tiramisu | Schattenmorellen



Imbiss

VITALER LUNCH

(kalt & warm, ab 15 Portionen)

pro Person

22,50 €

KALT

Hackbällchen | Brokkoli-Kresse | Feta-Joghurt mit Rucola
Kartoffel-Karotten-Rösti | Räucherlachs-Tatar | Dijonsenfcreme
Vegetarisch: Gemüsesticks | Hüttenfrischkäse-Dip | Radieschen |
Schnittlauch
Vollkornbaguette

WARM

Vegane Suppe | Wildkräuter | Croûtons
Aromatisiertes Filet vom Lachs | Apfel-Zitronen-Soße
Fruchtiges Hähnchen-Blumenkohl-Curry | Kaiserschoten | Mango

BEILAGEN

Blattspinat | halbierte kleine Pellkartoffeln | Duftreis
Hausgemachte Gnocchi | Kirschtomaten | Steinpilze | Champignons |
Frühlingslauch | Parmesan

DESSERTS

Belgische Waffeln | Obst der Jahreszeit
Joghurt | Ahornsirup



Fingerfood

FINGERFOOD-BUFFET

(nur mit einer Gabel zu verzehren; ab 20 Portionen)

kalt & warm (8 Teile pro Person)

pro Person

23,00 €

kalt (6 Teile pro Person)

pro Person

17,50 €

KALT

Pflaume und Aprikose im Speckmantel

Bruschetta mit Mozzarella

Melonen-Parmaschinken-Spieße

Fleiscbällchen | Pesto | mit Cocktailtomaten gespießt

Saté-Spießchen vom Rind im Sesammantel

Mini-Schnitzel nach Wiener Art

Hähnchenfilet | Mango-Dip

Brotpralinen mit Cheddar-Käse und gegrillter Paprika
im Schwarzwaldschinken-Mantel

WARM

Gebackene Mini-Frühlingsrollen | Sojasoße

Würfel vom Hähnchen- oder Schweinefilet | Pfifferlingrahm

Kleine halbierte Ofenkartoffeln in der Schale | Rosinenreis

DESSERTS

Latte-Macchiato-Creme

Obstspieße | Passionsfruchtdip

Gerne stellen wir Ihnen auch ein dem Anlass entsprechendes Fingerfood-Buffet für Sie zusammen, bitte sprechen Sie uns an.



Informationen

GASTRONOMISCHE AUSSTATTUNG & EQUIPMENT

Wir verfügen über eine Auswahl an gastronomischer Ausstattung, die wir Ihnen für Ihre Veranstaltung gegen Verrechnung zur Verfügung stellen. Bitte sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Bei Bestellungen von Speisen und Getränken werden Geschirr, Gläser, Bestecke und Servietten mitgeliefert. Für den Verlust oder die Beschädigung der Ausstattung haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

LIEFERUNG & ABHOLUNG

Für die Anlieferung, den Transport und den Auf- und Abbau der von Ihnen bestellten Waren berechnen wir eine Lieferpauschale in Höhe von 15,00 € je Lieferung.

Nachlieferungen werden nach Aufwand berechnet.

Bei erhöhtem Aufwand verrechnen wir eine an Art und Umfang Ihrer Veranstaltung angepasste Logistikpauschale.

PRODUKTANGEBOT AN DEN STANDORTEN BERLIN

Die Artikel dieses Konferenzkatalogs sind möglicherweise nicht an allen Standorten in Berlin gleichermaßen verfügbar. Bitte sprechen Sie mit den RS-Mitarbeitern vor Ort.

BESTELLVORLAUF

Bitte beachten Sie, dass wir zur Ausführung Ihrer Bestellung mindestens 24 Stunden Vorlauf benötigen. Für kurzfristig anberaumte Veranstaltungen bieten wir Ihnen gerne Alternativen nach Absprache an.



Informationen

STORNO

Bitte beachten Sie, dass wir bei kurzfristigen Stornierungen (< 24 Stunden vor der geplanten Auslieferung) eine Stornogebühr von 100 % des bestellten Warenwertes berechnen müssen. Bei Veranstaltungen mit erhöhtem Aufwand (Personal, Equipment) gelten längere Stornofristen auch gegenüber unseren Vorlieferanten. Bitte sprechen Sie uns dazu an.

PREISE

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Aufträgen innerhalb der Siemens AG und konzernverbundener Unternehmen werden die im Katalog angegebenen Nettopreise verrechnet.



Ansprechpartner

Bitte nutzen Sie für alle Bestellungen unseren Online-WebStore:
www.siemens.de/restaurant-services → WebStore Online-Bestellsystem

Verwaltungsgebäude, Schaltwerk, Dynamowerk

Serviceteam Verwaltungsgebäude

Telefon: +49 (30) 386-29513 | Telefax: +40 (30) 386-22401

Mail: gaestekasinovg.sre@siemens.com

Gebäude 10 (BLN S50)

Serviceteam Siemensdamm 50

Telefon: +49 (30) 386-28126 | Telefax: +40 (30) 386-29595

Mail: konferenzservices.blns50.sre@siemens.com

Gasturbinenwerk (BLN H)

Serviceteam Huttenstraße

Telefon: +49 (30) 3461-2259 | Telefax: +40 (30) 3461-2015

Mail: konferenzservices.blnh.sre@siemens.com

Siemens Treptow (BLN K44)

Serviceteam Kiefholzstraße

Telefon: +49 (30) 386-51045 | Telefax: +40 (30) 386-51265

Mail: konferenzservices.blne.sre@siemens.com

Veranstaltungsorganisation Siemens RS Berlin

Thomas Ramstetter

Telefon: +49 (30) 386-26205 | +49 (172) 3851569 | thomas.ramstetter@siemens.com

Helmut Glebe

Telefon: +49 (30) 386-26789 | +49 (172) 3946241 | helmut.glebe@siemens.com



Impressum

HERAUSGEBER

Siemens AG 2019

GS SRE DE RS
Berlin

Weitere Informationen erhalten Sie von

Thomas Ramstetter
Telefon: 030/386-26205
Telefax: 030/386-22401
Mail: thomas.ramstetter@siemens.com

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Informationen in diesem Dokument enthalten lediglich allgemeine Beschreibungen bzw. Leistungsmerkmale, welche im konkreten Anwendungsfall nicht immer in der beschriebenen Form zutreffen bzw. welche sich durch Weiterentwicklung der Produkte ändern können. Die gewünschten Leistungsmerkmale sind nur dann verbindlich, wenn sie bei Vertragsabschluss ausdrücklich vereinbart werden.