



DER BUSINESS
aveato
CATERER

Don't worry
eat happy:)

Konferenz &
Crew Catering

Stand 2026



Verbindung schaffen durch Genuss. Konferenz-Catering von aveato.

Eine perfekte Konferenz lebt von der richtigen Energie zur richtigen Zeit. Unser Ziel ist es, diese Dynamik durchgehend hochzuhalten: mit perfekt getakteten Abläufen, frischen Impulsen am Buffet und einem Service, der Ihren Gästen jeden Wunsch von den Augen abliest, noch bevor er entsteht.

Wir halten Ihnen den Rücken frei. Mit unseren maßgeschneiderten Business-Konzepten - von der vitalisierenden Kaffeepause bis zum Energy Lunch - schaffen wir den kulinarischen Rahmen für ein rundum gelungenes Event. So können Sie sich entspannt zurücklehnen und gemeinsam mit Ihren Gästen den Tag genießen.

Die angegebenen Preise gelten ab einer Gruppengröße von 20 Personen. Wir begleiten Sie bei Gruppengrößen bis zu 1000+ Personen. Für Anfragen unter 20 Personen wenden Sie sich direkt an unsere Catering Beratung.



01

Frühstück

Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages – und der perfekte Start für produktive Konferenztage.

(ab 8,00 € / Person)

01 Frühstück



Power Start

- Gourmetti Selection mit Käse & Schinken
- Granatapfel Obstsalat & Joghurt mit Beeren
- Beeren Vanille & Apfel Zimt Porridge

Ab 20 Personen:
11,70 € / Person

Kleines Frühstück

- Mini Croissant & Schokobrötchen mit Obstkorb
- versch. Sorten belegte Bagel

Ab 20 Personen:
8,00 € / Person

Beispielhafte Auswahl - weitere Speisen im Sortiment verfügbar.

02 Lunch

Das Mittagessen ist die Energiequelle für einen erfolgreichen Konferenztag. Wir begleiten Sie mit vollwertigen Salat Bowls, Suppen oder warmen Buffets.
(ab 11,50 € / Person)



02 Lunch

Kalter Lunch mit Bowls

- Hummus-Bowl mit Mungbohnen Bällchen
- Pasta-Bowl mit Mozzarella
- Summer Fresh Field Bowl mit Fleischbällchen

Ab 20 Personen:
ab 11,50 € / Person

Lunchbox

- **Klassik**
Laugenbagel mit Geflügelfleischkäse | Erdäpfelsalat | Streuselblechkuchen
13,50 € / Stück
- **Veggie**
Fladenbrot Blumenkohl-Falafel | Rote Bete-Meerrettich Wrap | Pudding-törtchen | Saisonales Obst (vegetarisch)
12,00 € / Stück

Suppen

- Ramen Enten Bowl mit Edamame
- Rahmen Mushroom Bowl mit Pak Choi
- Gulaschsuppe mit Kartoffel & Paprika und Chilli sin Carne (vegan)
- oder Indischer Linseneintopf und Kartoffelsuppe mit Brot

Ab 20 Personen:
ab 11,50 € / Person

Warmes Buffet

- Linsen Bolognese mit Rigatoni und Grillgemüse | Lachs mit Basmatiries und Karotten Bimi Zitrone
- Maishähnchen mit Fregola Sarda und Ratatouille
- Chicken Thai Curry

Ab 20 Personen:
ab 14,50 € / Person

Vitamine oder süßer Abschluss?
Ergänzen Sie Ihren Lunch mit Salaten und Desserts im Weckglas.

Ab 20 Personen:
ab 5,30 € / Person

Beispielhafte Auswahl - weitere Speisen im Sortiment verfügbar.

03

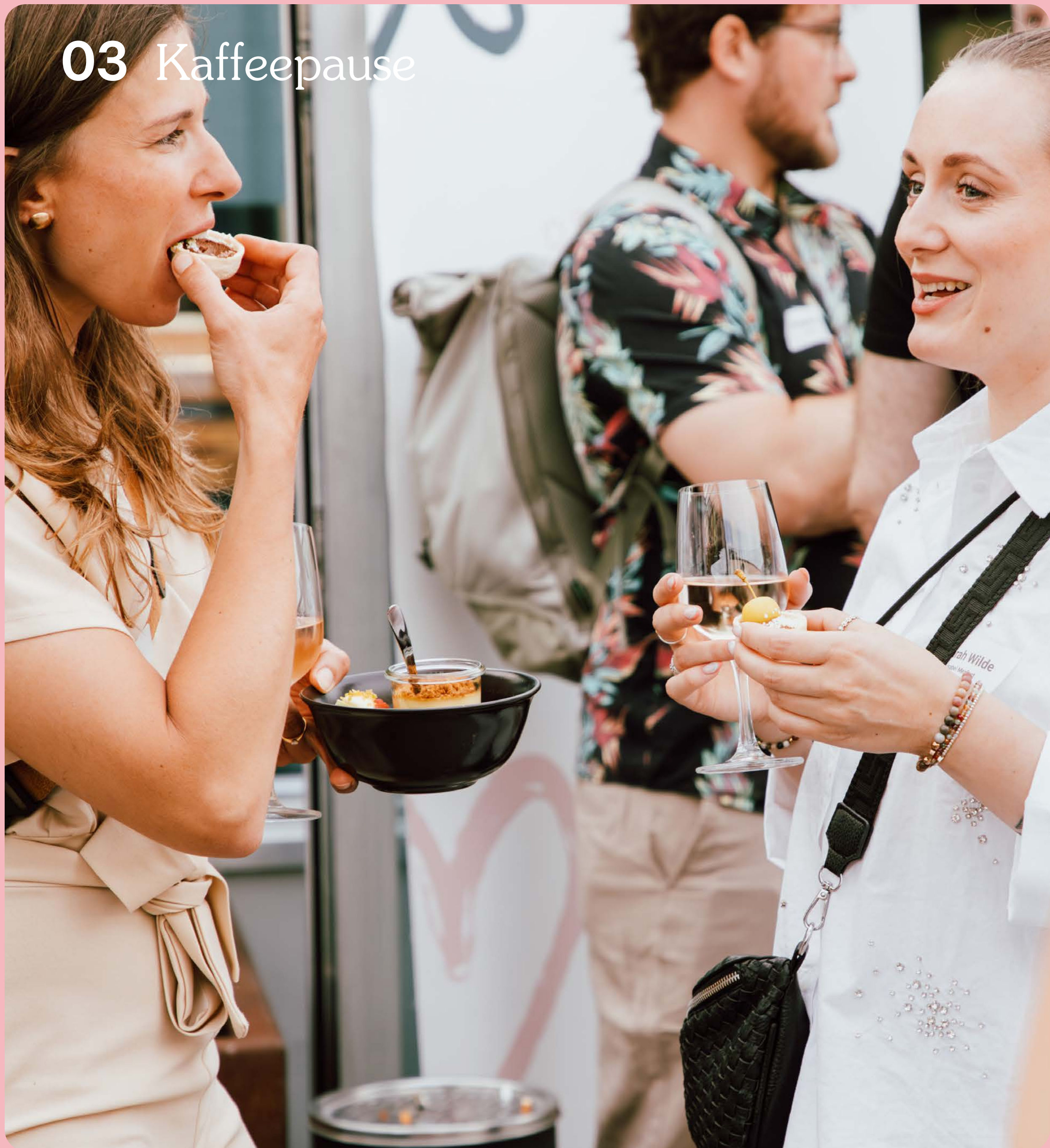
Kaffee- pause

Die Kaffeepause ist mehr als nur ein kurzer Break – sie schafft neue Energie, fördert den Austausch und sorgt für produktive Momente zwischen den Sessions.

(ab 4,80 € / Person)



03 Kaffeepause



Brainfood

- **Gemüsesticks im Weckglas**
Möhren | Staudensellerie | Gurke | Hummus (vegan)
4,80 € / Stück
- **6er Wraps rote Bete & Süßkartoffel**
Süßkartoffel-Eiersalat Wrap | Rote Bete-Meerrettich Wrap (vegetarisch)
21,00 € / 6 Stück

Süße Kaffeepause

- Brownie Himbeere Haselnuss (glutenfrei)
 - Hafer Dattelkuchen (vegan) und Bananenkuchen
 - Blechkuchen Selection
 - Obstkorb
- Ab 20 Personen:**
ca. 7,00 € / Person

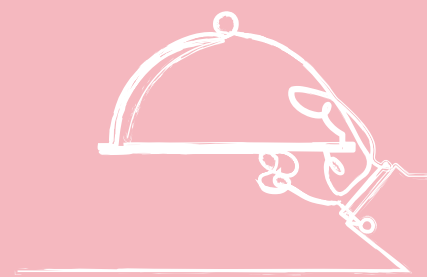
Der perfekte Ausklang?

Abendkonzepte von BBQ bis Streetfood.
Sprechen Sie uns an.

Beispielhafte Auswahl - weitere Speisen im Sortiment verfügbar.

„Rundum-Sorglos“-Upgrades

Machen Sie aus Ihrer Konferenz ein unvergessliches Erlebnis.



Personal

Servicekraft
ab 5 Stunden ab 38,50 €/h buchbar

Veranstaltungsleitung
ab 6 Stunden ab 51,70 €/h buchbar

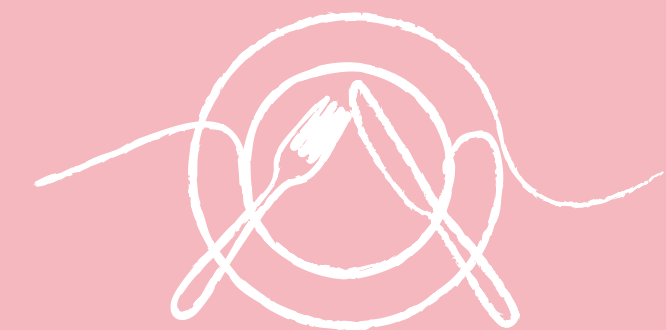
Wir empfehlen:
Für Buffetbetreuung 1 Servicekraft
pro 50 Gäste.
Für Flying Buffet 1 Servicekraft
pro 20 Gäste
1 Veranstaltungsleiter ab
2 Servicekräfte.



Getränke

Wählen Sie aus erfrischenden Säften, Limonaden, Wasser oder Kaffee bis hin zum Anstoßen nach der Konferenz mit einem Bier, Wein oder Sekt. Kalte Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Wir empfehlen:
Für eine 2h Veranstaltung empfehlen wir
ca. 1l Getränke mit ca 7,5€/Person.
Für eine 4h Veranstaltung empfehlen wir
ca. 1,5l Getränke mit ca 10€/Person.
Heißgetränkepauschale ab 4,30 €/Person



Equipment

Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um Geschirr, Besteck & Gläser. Sprechen Sie uns gerne an!

Was aveato auszeichnet



Maximale Flexibilität:

Profitieren Sie von absoluter Planungssicherheit durch extrem kurzfristige Buchungsoptionen und eine kostenfreie Stornierung bis 14 Uhr am Vortag.



Geprüfte Qualität & Nachhaltigkeit:

Externe Audits & Standards

—
Nachhaltigkeitszertifiziert

—
TÜV Food
Safety-auditiert



25 Jahre Catering-Exzellenz:

Nutzen Sie unsere Erfahrung aus über 500.000 umgesetzten Caterings und eine deutschlandweite Infrastruktur mit 6 Standorten für frische, pünktliche und köstliche Erlebnisse.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

01 Preise

Alle Preise verstehen sich als netto, zzgl. gesetzlicher Mwst.

02 Gästezahl

Anpassungen der Gästeanzahl kann bis 13 Uhr am Vortag erfolgen. Bei Veranstaltungen ab 50 Personen bitten wir um möglichst zeitnahe Rücksprache.

03 Bruch / Schwund

Sollten Equipmentteile bei Abholung nicht zurück gegeben werden, so werden diese in Rechnung gestellt.

04 Stornierung

Bestellungen ohne Servicepersonal und Equipment können bis am Vortag um 14 Uhr storniert werden. Bei Aufträgen mit Personal kann bis zu 1 Woche im voraus storniert werden. Bei Aufträgen mit Equipment, nach Absprache.

05 Bezahlung

Rechnungen sind, soweit nicht anders vereinbart, innerhalb von 10 Werktagen (Montag bis Freitag) nach Zugang der Rechnung fällig.

Don't worry eat happy:)

DER BUSINESS
aveato
CATERER



In wenigen Schritten zum
perfekten Business-Catering:
Ob Online-Bestellung oder
Event-Anfragen. Wir sind für Sie da.

aveato GmbH
(0)30 639 60 400
service@aveato.de
Ringbahnstraße 22 - 30
12099 Berlin
aveato.de

Follow us on 



**JETZT
CATERING
ANFRAGEN**