

Runde Konzepte für Ihre Events



aveato

Darum aveato

Im Jahre 1999 als Sandwichbar in Berlin Mitte gegründet, verfolgten wir von Anbeginn an die klare Vision: Gutes Essen für zufriedene Gäste. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

Mehr als 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an 9 Standorten geben täglich ihr Bestes, um diese Vision mit Leben zu füllen.

Unser Anspruch

aveato ist die helfende Hand im Hintergrund. Die Qualität unserer Speisen ist uns ebenso wichtig, wie guter Service und eine unkomplizierte Auftragsabwicklung. Um es auf den Punkt zu bringen:

Wir machen Gastgeber glücklich.



Das muss ich probieren!



„Wir realisieren Ihre Vision. Egal ob Sie entspannt am Grill Burger und Bier genießen möchten oder ob Sie ihren 1.000 Gästen ein regionales 11-Gänge-Menü mit Wein bieten wollen – aveato steht Ihnen zur Seite. Wir kochen, decken Tische und polieren Gläser. Wir beraten, dekorieren und tragen alles in die richtige Richtung. Wir sind Ihr Partner.

Entscheiden Sie sich für eines unserer kuratierten Konzepte oder lassen Sie uns gemeinsam Ihr maßgeschneidertes Event kreieren. Ob 10 Gäste oder 10.000, ob Firmenfeier oder Produkt-Präsentation, ob Hochzeit oder Scheidung, aveato ist da.“

Paul Kundel
Projektmanager Event Catering
bei aveato



Was darf's denn sein?

Das Fingerfood-Konzept

Kuratierte Häppchen, liebevoll angerichtet

Seite 6

Das Streetfood-Konzept

Zeitgemäße urbane Küche

Seite 7

Das Heimatliebe-Konzept

Echte Wohlfühlküche und viele Lieblingsgerichte

Seite 8

Das Küchenchef-Konzept

Unser Chef's Table bei Ihrer Veranstaltung

Seite 9

Das Brokkoli-Konzept

Buntes Event-Food für bewusste Esser

Seite 10

Das Tannenbaum-Konzept

Weihnachtliche Kreationen zum Fest der Liebe

Seite 11

Das Grill-Konzept

Leckereien von der glühenden Kohle

Seite 12

Das Burger-Konzept

Sommer-Feeling zwischen zwei Hälften

Seite 13

Getränke

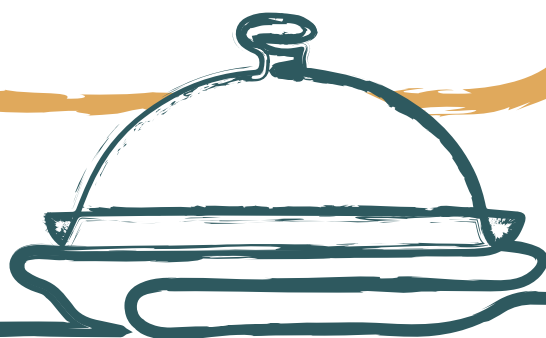
Von selbstgemacht bis gut eingekauft

Seite 14

Kontakt

Wir beraten Sie gerne. So erreichen Sie uns.

Seite 17



Das Fingerfood Konzept

Kuratierte Häppchen, liebevoll angerichtet

Präsentation:	Flying Buffet / Buffet
Preis:	€ bis €€
Look & Feel:	fein und elegant
Anlass:	Empfang, Produktpräsentation, Firmenfeier, Fest, Messe

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise um die Welt!

Surf & Turf

Mini-Burger mit Maishähnchen, Klebreis & Rotem Curry
Mini-Gratins mit Räucherlachs, Topinambur & Kaviar

Veggie Love

Pita mit Mandel-Kreuzkümmel-Aufstrich & Gurke
Mini-Quiches mit Lauch & Tomatenkonfit

Cheese Please!

Mini-Brioche mit Ziegenkäse & Feigensenf
Natursauerteigbrötchen mit Bio Tête de Moine & Feige

Country Side

Crostini mit Landschinken & Fenchel
Mini-Quiches mit Lauch & Tomatenkonfit

French Kiss

Brownie-Würfelchen mit Schoko-Buttercrème & Aprikose
Zitronenküchlein mit Himbeere & Minze
New York Style Petits Fours



Das Streetfood Konzept

Zeitgemäße urbane Küche

Präsentation:	Kochstation / Buffet
Preis:	€€
Look & Feel:	urban und aufregend
Anlass:	Firmenfeier + Feste, private Feiern

Entdecken Sie internationale Geschmäcker, gekocht aus regionalen Zutaten!

Kaltes Fingerfood

Brioche Cheeseburger
Pastrami & Coleslaw Sandwiches
Spinat & Feta Börekschnecken
Hummus & Gurke Pitatäschchen

Salate

Kartoffelsalat mit Schnittlauch & Radieschen
Quinoasalat mit Grünkohl & Cranberry
Edamame-Salat mit Mango & Staudensellerie

Warmes Fingerfood

Rinderfrikadellen mit Senf
Glasnudelspießchen mit Chili-Dip
Hähnchenspießchen mit Erdnuss-Dip

Warmes Gabelfood

Butternusskürbis-Dal
Currywurst mit Brot



Das Heimatliebe Konzept

Echte Wohlfühlküche und viele Lieblingsgerichte

Präsentation:	Seated Dinner / Buffet / Kochstation / Flying Buffet
Preis:	€ bis €€
Look & Feel:	Bodenständig, gemütlich
Anlass:	Firmenfeier + Feste, private Veranstaltungen

Genießen Sie das Beste aus Großmutter's Küche, zeitgemäß präsentiert!

Salate

Fenchelsalat mit Apfel, Traube & Kresse
Rahm-Gurkensalat mit Dill & Zitrone

Suppe

Saisonale Suppe mit Bauernknackern & Schnittlauch

Hauptgänge

Spätzle mit Bergkäse & braunen Zwiebeln
Kalbstafelspitz mit Rote Bete & Meerrettich
Kasseler mit warmem Kartoffelsalat & Senfsoße

Desserts

Schwarzwälder Brownie mit Kirschen
Chia-Kokos-Pudding mit Marille & Ananaskompott



Das Küchenchef Konzept

Unser Chef's Table bei Ihrer Veranstaltung

Präsentation:	Seated Dinner / Buffet / Kochstation / Flying Buffet
Preis:	€€
Look & Feel:	Fein und elegant
Anlass:	Firmenfeier + Feste, private Veranstaltungen, Produktpräsentationen

Erleben Sie hochwertige Zutaten in überraschenden Kreationen!

Fingerfood

Crostini mit Landschinken & Fenchel
Pita mit Mandel-Kreuzkümmel-Aufstrich & Gurke
Brioche mit Ziegenkäse & Aprikose

Salate

Gurkensalat mit Garnele & Wasabi
Couscous-Salat mit Trockenfrüchten & Petersilie

Suppe

Blumenkohlsuppe mit Roter Bete & Pumpernickelbröseln

Hauptgänge

Rinderbäckchen mit Selleriepüree & Liebstöckel
Grünkohlballchen mit Erbsenpüree & Granatapfel
Miso-glasiertes Lachsfilet mit Pak Choi & Daikonkresse

Desserts

Schokoladenkuchen mit Kirschkonfit & Frischkäse
Chia-Kokos-Pudding mit Marille & Ananaskompott



Das Brokkoli Konzept

Buntes Event-Food für bewusste Esser

Präsentation:	Seated Dinner / Buffet / Kochstation / Flying Buffet
Preis:	€ bis €€
Look & Feel:	Urban und aufregend
Anlass:	Firmenfeier + Feste, Messe, Produktpräsentation, private Feier

Kosten Sie guten Gewissens leichte Speisen mit vollem Geschmack!

Salate

Fenchelsalat mit Apfel, Traube & Kresse
Couscous-Salat mit Trockenfrüchten & Petersilie

Suppe

Linsen-Tamarinden-Suppe mit Koriander

Hauptgänge

Hähnchenbrust mit Aubergine & Ziegenfrischkäse
Grünkohlbällchen mit Erbsenpüree & Granatapfel
Miso-glasiertes Lachsfilet mit Pak Choi & Daikonkresse

Desserts

Zitronenkuchen mit Hibiskus-Joghurt & Minze
Chia-Kokos-Pudding mit Marille & Ananaskompott



Das Tannenbaum Konzept

Weihnachtliche Kreationen zum Fest der Liebe

Präsentation:	Seated Dinner / Buffet / Kochstation / Flying Buffet
Preis:	€€
Look & Feel:	Bodenständig
Anlass:	Firmenfeier + Feste

Freuen Sie sich auf vertraute Zutaten in warmer Atmosphäre!

Salate

Rahm-Gurkensalat mit Dill & Zitrone
Karottensalat mit Ziegenkäse & Mandeln

Suppe

Kürbissuppe mit Sternanis & Pumpernickelbröseln

Hauptgänge

Entenbrust mit Rotkohl & Semmelknödeln
Grünkohlbällchen mit Erbsenpüree & Granatapfel
Lachsfilet mit Roter Bete und Meerrettichsoße

Desserts

Lebkuchenmousse mit Pistazien & Orangenmarmelade
Apfel-Zimt-Tartelette mit Marzipan & Cranberry



Das Grill Konzept

Leckereien von der glühenden Kohle

Präsentation:	Buffet / Kochstation
Preis:	€ bis €€
Look & Feel:	Bodenständig
Anlass:	Firmenfeste + Feiern, private Veranstaltungen

Genießen Sie köstliche Spezialitäten im entspannten Setting!

Salate

Frischer Gartensalat mit Honig-Senf-Dressing
Pastasalat „Provençale“ mit Tomatendressing
Bayerischer Kartoffelsalat mit Gurke

Vom Grill

Thüringer Rostbratwürste
Schweinenackensteaks
Allgäuer Entrecôtes
Hähnchenspieße mit Senfmarinade
Kreolische Süßkartoffeln
Thymian-Honig-Grillkäse

Beilagen

Rosmarin-Kartoffeln & Kräuter-Sauerrahm
Brot, Meersalz-Butter, Kräuterbutter
Senf, Ketchup, BBQ- & Curry-Soße, Chipotle Tabasco



Das Burger Konzept

Sommer-Feeling zwischen zwei Hälften

Präsentation:	Buffet / Kochstation
Preis:	€
Look & Feel:	Urban und aufregend
Anlass:	Firmenfeste + Feiern, private Veranstaltungen

Schlemmen Sie sich durch unsere Burger-Kreationen, sie sind zum Anbeißen!

Pulled Chicken Burger

mit Spicy Mayo auf Laugenbrötchen

Pure Beef Cheeseburger

mit Coleslaw auf Briochebrötchen

Gemüse-Hanfsamen-Burger

mit Erdnusssoße auf Laugenbrötchen (vegan)



Getränke

Von selbstgemacht bis gut eingekauft – lernen Sie unser Getränkesortiment kennen! Wir erfüllen auch gerne Ihre individuellen Wünsche.

Weißwein

Kloster Eberbach Riesling, QbA (Hesse)
Pfandturm Grauburgunder, QbA (Rhein Hessen)
Kirchner Chardonnay QbA (Pfalz)

Rotwein

Lergenmüller Pinot Noir (Pfalz)
Kirchner Dornfelder, QbA (Pfalz)
Pfaffmann Spätburgunder, QbA (Pfalz)

Bubbles

Secco Perlina frizzante
Riesling Sekt Brut Kloster Eberbach
Freibeuter Traubensecco alkoholfrei

Bier

Beck's / Beck's blue (alkoholfrei)
Hefeweizen, Kölsch, Augustiner
Regionales Bier von Fass

Hausgemachtes

Infused Water mit Gurke, Zitrone & Ingwer
Limonade mit Limette, Hibiskus & Minze

Wasser & Softdrinks

Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei, Apfelschorle
Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser in der Glasflasche (prickelnd, still)

Cocktails

24er Kukki Cocktail Selection (u.a. mit Mojito, Mint Passion, El Presidente, Moscow Mule)
Cocktail-Catering mit einem Partner



Hygiene-Konzept gegen Corona

Hygienische Speisen- und Getränkepräsentation: z.B. durch Vorportionierung in Einweggeschirr od. verschließbares Mehrweggeschirr, durch Plexiglas-Schutzwände, Bestecktaschen, Verzicht auf Salz- & Pfeffermenagerie

Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m im Cateringbereich, z.B. durch definierte Catering-Flächen, Mitarbeiterbriefings, Abräumstationen zur Selbstbedienung, Tischbreiten, Nutzung von Tablett und zusätzlicher Kontaktminimierung

Mund-Nasen-Schutz: Innerhalb des Veranstaltungsortes tragen unsere Mitarbeiter stets einen Mund-Nasen-Schutz.

Unterweisung der Mitarbeiter/-innen und aktive Kommunikation: Briefing unseres Teams zu unserem Hygiene-Konzept. Zusätzlicher Aushang im Backoffice-Bereich. Schulung zur höflichen Ansprache von Gästen, die sich nicht an die Abstandsregeln halten.

Handhygiene und Desinfizierung

Anleitung zur korrekten Handhygiene und häufigen Flächen- und Arbeitsmittel-Desinfektion, Bereitstellung aller Utensilien, Unterweisung zur richtigen Nutzung & Entsorgung von Handschuhen.

Akkreditierung der Mitarbeiter/-innen, zur Rückverfolgung möglicher Infektionsketten, Dokumentation von An- und Abwesenheiten des Catering-Teams am Veranstaltungsort.



Verantwortung und Lebensmittelsicherheit

Nachhaltiges Event-Catering

Wir legen größten Wert auf Nachhaltigkeit. Als klimaneutraler Caterer kompensieren wir bereits seit 2008 ohne Aufpreis **alle** anfallenden CO₂-Emissionen.

Im Rahmen unseres ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzepts erreichten wir die **Nachhaltigkeitszertifizierung** von Sustainable Meetings Berlin als Top Performer.

Die Fokus Auszeichnung als **Top-Arbeitgeber** im Mittelstand rundet unser Selbstverständnis als verantwortungsvolles Unternehmen ab.

Hohe Lebensmittelsicherheit

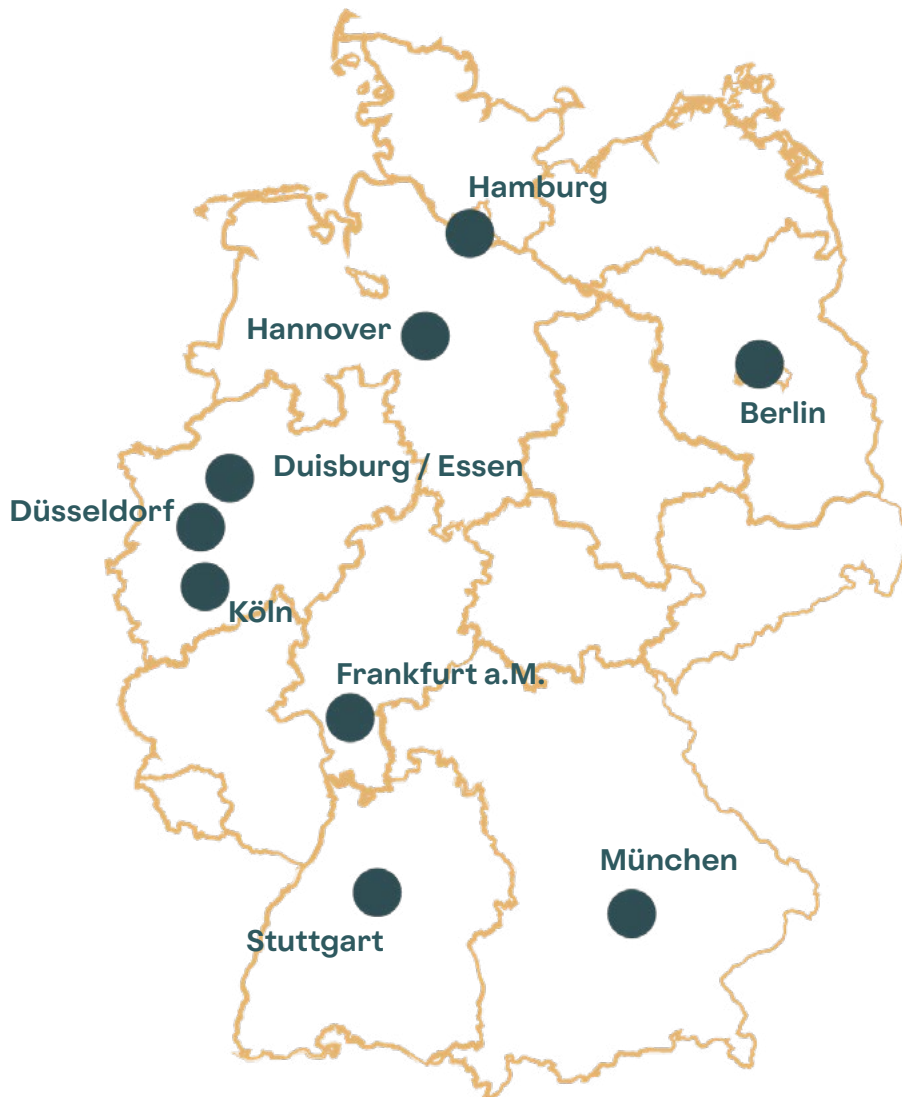
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH prüft bei aveato regelmäßig die Lebensmittelsicherheit. Bei Events werden oft mehrere hundert Gäste verpflegt.

Die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit sollten dementsprechend hoch sein. aveato stellt sich externen **Audits** durch die TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH, um diese Risiken zu minimieren oder gar auszuschließen.



Kontakt

Wir beraten Sie gerne.



aveato gibt's jetzt schon in
neun deutschen Städten!

DER BUSINESS
aveato
CATERER

aveato GmbH
www.aveato.de

Ringbahnstraße 22-30
12099 Berlin

Katharina Gerigk
Head of Sales

Telefon: +49 (0)30 639 604 00
Email: gerigk@aveato.de