



WEINBERG CAMPUS
HUB COFFEE

Kochen ist wie die Liebe – man sollte es entweder mit viel Leidenschaft tun oder es besser lassen.

Herzlich Willkommen bei Parsley & Briske Catering & Events

im Weinberg Campus HUB COFFEE

Mit unserem Catering Service bieten wir Ihnen einen exklusiven Genuss.

Ob klassisches Catering, exklusive Kochkurse, Fingerfood, Gala Menüs für Firmen Events oder Privat Feiern - wir verwöhnen Sie mit köstlich - unkomplizierter - frischer Küche und bestem Service zu jedem Anlass und in jeder Dimension.

Unsere Philosophie lautet: Wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein und planen mit Ihnen ihre Veranstaltung. Sorgen Sie sich um Nichts und genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen für ein entspanntes Feiern in angenehmer Atmosphäre.

Passend zur Jahreszeit bieten wir Ihnen neben unterhaltsamen Kochkursen auch Live Cooking auf Ihrer Veranstaltung oder in Ihrer Küche an.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine kleine Cateringauswahl zur Ansicht/Auswahl zusammengestellt.

Bitte besuchen Sie auch unsere Internetseiten und die sozialen Medien, um sich zu informieren.

parsley-briske.com

alter-bahnhof-groebers.de

instagramm, facebook – [weinberg_campus_hub-Coffee](#)

Lassen Sie sich von uns verwöhnen – Ihr Magen wird Augen machen.

Das Team von Parsley & Briske Catering und Events

HUB COFFEE 0345 - 27976544 Montag bis Freitag 9.00-15.00 Uhr

Thomas Briske 0172 - 3502168



Angebote Veranstaltungscatering HUB COFFEE Weinberg Campus by Parsley & Briske Catering und Events

Kalte Klassiker, ab 10 Stück

Auswahl von Kanapees, Preis pro Stück 1,80€

Hochwertiger Belag bestehend aus: Räucherlachs, Hähnchenbrust, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, frz. Camembert, Ital. Salami, Kasseler, geräucherte Putenbrust, Edamer Schnittkäse, verschiedener Bratenaufschnitt, Tomate Mozzarella, Frischkäse Rucola

Auswahl von Partybrötchen, Preis pro Stück 1,60€

Eine Auswahl von verschiedenen kleinen Brötchensorten (7 Sorten) mit hochwertigem Belag: Räucherlachs, Hähnchenbrust, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, frz. Camembert, Ital. Salami, Kasseler, geräucherte Putenbrust, Edamer Schnittkäse, verschiedener Bratenaufschnitt, Tomate Mozzarella, Frischkäse Rucola

Auswahl von ½ belegten Brötchen, Preis pro Stück 1,50€

½ Weizenbrötchen auf Wunsch auch Mehrkorn oder Roggen (+0,20€) mit einem Belag nach Ihren Wünschen: Salami, Putenbrust, Schnittkäse, Eiersalat, Tomate Mozzarella, Fleischsalat, Hackepeter mit Zwiebelwürfel, Camembert, Ei+Gurke+Rucola, Schinken, Kochschinken, Kasseler, Bratenaufschnitt

Fingerfood Auswahl, ab 10 Stück

Käsespieß mit heller und dunkler Traube, pro Stück 1,60€

Spießchen mit Tomate und Mozzarella, pro Stück 1,60€

Spießchen mit Melone und Mager Schinken, pro Stück 1,80€

Spießchen Asia mit Hähnchenbrust und Ananas, pro Stück 1,80€

Spießchen mit Hackbällchen, Saurer Gurke und Perlzwiebel, pro Stück 1,70€

Obstspießchen mit Melone, Ananas, Trauben, Physalis, pro Stück 1,70€

Gemüsesticks (Möhre, Gurke, Zucchini) mit Kräuterdip, pro Glas 1,70€

Auswahl von Mini Wraps, Preis pro Stück, ab 5 Stück

Thunfischaufstrich mit gehackten Kapern, Salat, Gemüsewürfel 2,20€

Hähnchencurryaufstrich, leichte Schärfe mit Salat, Gemüsewürfel 2,20€

Räucherlachs aufstrich mit Kräutern, Salat, Gemüsewürfel 2,20€

Aufstrich aus gekochten Eiern und Salatgurke, Salat, Gemüsewürfel 1,80€

Tikka Hähnchen aufstrich Indisch, Salat, Gemüsewürfel 2,20€

Falafel mit CousCous, Kräuterjoghurt, Salat, Gemüsewürfel 2,20€

Rindfleisch aufstrich mit Tomate, Saurer Gurke, Salat, Gemüsewürfel 2,50€

Auswahl von Salaten im Mini Glas, Preis pro Glas, Platte 21 Stück

Salat Schopska mit Tomate, Gurke, Paprika, Hirtenkäse 1,80€

Salat von Garnele und Salatgurke, Frischkäse-Dill-Dip 2,40€

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneter Tomate, Oliven und Rucola 1,80€

CousCous Gemüsesalat mit Petersilie und Gemüsewürfel 1,80€

Griechischer Bauernsalat mit roten Zwiebeln und Oliven 1,80€

Käse – Schinkensalat mit Joghurtdip und Gemüsewürfel 1,80€

Salat von Tomate und Mozzarella, Rucola Pesto, Basilikum 1,80€

Salat von der Hähnchenbrust und getrockneter Tomate 2,20€



Rindfleischsalat mit saurer Gurke, Perlzwiebel, Tomatendip	2,40€
Antipasti Salat, gegrilltes Gemüse, Rucola, Parmesanspäne	1,80€

Suppen, Preis pro Portion 0,3l, ab 10 Portionen

Ungarische Gulaschsuppe	4,20€
Soljanka	2,90€
Tomaten-Orangensuppe mit Croutons	2,60€
Feine Kartoffelsuppe mit Wursteinlage, Lauch	2,90€
Feine Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel, vegetarisch	2,60€

Leichte Hauptgerichte Preis pro Portion, ab 10 Portionen

Mediterrane Gnocchi-Gemüsepfanne mit Huhn	7,90€
Spaghetti/Penne mit Bolognese Sauce, Parmesan	6,90€
Paprikagulasch mit Penne Rigate	7,90€
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons, Gemüsereis	7,90€
Spaghetti/Penne mit Tomaten-Oliven Sauce, Rucola, Parmesan	5,90€
Thai Curry Chicken mit Wokgemüse und Basmatireis	7,90€
Vegetarisches Gemüse Linsen Curry mit Basmatireis	7,90€
Spaghetti/Penne mit Gorgonzola Sauce, Rucola	6,90€

Warme Snacks, Preis je Portion, ab 10 Portionen

Kleines Schnitzel mit Beilage nach Wahl	5,50€
Boulette mit Beilage nach Wahl	3,90€
Bratwurst mit Beilage nach Wahl	4,50€
Gegrillte Hähnchenkeule mit Beilage nach Wahl	4,50€
Currywurst mit fruchtiger Currysoße, Brötchen	3,90€
Small Pulled Pork Burger im Brioche Bun, Cole Slow	3,50€

Beilagen: Hausgemachter Kartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

Weitere hochwertige Catering Gerichte auf Anfrage!

Wir bieten Ihnen gern auf Wunsch weitere vegetarische, vegane oder Halal Gerichte an.

Dessertauswahl im Weckglas, Preis pro Glas, Platte 24 Stück

Schokoladen Mousse mit Grappakirschen	1,60€
Frucht Joghurt Mousse mit Beerengrütze	1,60€
Orangen Panna Cotta mit Fruchtsoße	1,60€
Vanille Panna Cotta mit Fruchtsoße	1,60€
Creme Brullee, in der Steinschale karamellisiert	2,20€
Tiramisu nach Art des Hauses	2,00€
Joghurt Mousse mit Fruchtfröop	1,60€
Obstsalat – Würfel von Ananas, Melone, Trauben	1,80€
Pudding Vanille/Schoko mit Soße	1,50€

Auswahl an Kaffee, Tee und Konferenzgetränken



Gern stellen wir nach Ihren Wünschen eine Auswahl an regionalen Konferenzgetränken unseres Lieferanten aus Bad Liebenwerda zusammen

Glasflasche Wasser 0,25 still, medium, sprudel	2,20€
Glasflasche Säfte 0,25 Apfel, Orange, Johanna, Multivitamin	2,40€
Filter Kaffee in einer Wärme Therme je Liter	12,00€
Eilless Tee Auswahl Tasse	2,20€

Leihe Kaffeevollautomat für Kaffee und Spezialitäten	pro Tag	90,00€
Espressobohne, Café Crema Bohne je 0,3 kg Erstbefüllung		15,50€

Alle Speisen werden auf Mehrweggeschirr/Glas/Porzellan/Edelstahl geliefert. Es werden keine Einwegbehälter aus Plastik verwendet. Alle losen Teile wie Servietten, Strohhalme etc. sind kompostierbar. Die warmen Speisen werden in den entsprechenden Warmhalte-Behältern – Chafing dish mit Brennpasten und mit Ausgabe Equipment (Löffel, Kelle, etc.) geliefert.

Gern stellen wir Ihnen eine große Auswahl an Teller, Besteck, Gläser, Kaffeegeschirr, Stehtische, Hussen etc. nach Absprache gegen eine Leihgebühr zur Verfügung.

Ich hoffe, Ihnen ein interessantes Angebot gemacht zu haben und freue mich auf eine Zusammenarbeit.

Für ein persönliches Gespräch und Erläuterungen zu diesem Angebot bzw. Änderungswünsche stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich rein Netto zzgl. Mehrwertsteuer.

Halle, Kabelsketal im Juni 2020

Thomas Briske