



THE
BRAINLAB
TOWER

CATERING

Bankett- und Informationsmappe zu Veranstaltungen

THE BRAINLAB TOWER®

Personal für Veranstaltungen

Wir sind für Sie und Ihre Gäste von Anfang an mit dabei. Wir begleiten Sie von der ersten Anfrage bis hin zur erfolgreichen Durchführung Ihrer Veranstaltung. Unser Team steht jederzeit für Sie zur Verfügung und kann Ihnen jede Frage beantworten. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf und genießen Sie die Zeit bei uns.

Personal: Für eine perfekte Veranstaltung muss ein Rädchen in das andere greifen, dafür braucht man eine Vielfalt an Spezialisten. Hier finden Sie einen Überblick über unsere Personalpreise, die wir bei jeder Veranstaltung transparent kalkulieren.

Projektleiter Veranstaltung	Stunde à 45,50 €
Veranstaltungsleiter	Stunde à 45,50 €
Getränkekellner	Stunde à 30,55 €
Servicemitarbeiter	Stunde à 29,25 €
Küchenchef	Stunde à 45,37 €
Koch	Stunde à 38,87 €
Küchenhilfe	Stunde à 34,97 €
Barkeeper	Stunde à 35,75 €
Barista	Stunde à 37,05 €
Logistikkraft auf Veranstaltung	Stunde à 37,05 €
Auf- und Abbauhelfer	Stunde à 37,05 €
Hostess	Stunde à 33,15 €
Garderobendame	Stunde à 33,15 €
Toilettendame (inhouse) - verpflichtend -	Stunde à 21,45 €
Haustechniker (inhouse) - verpflichtend -	Stunde à 35,00 €
Sicherheitsdienst -verpflichtend -	Stunde à 29,25 €
Veranstaltungstechniker (inhouse) - verpflichtend -	Stunde à 80,00 €





SPEISEN

Bankett- und Informationsmappe zu Veranstaltungen

THE BRAINLAB TOWER®

Fingerfood (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Klassiker

Wiener Backhendl in knuspriger Zitronenpanade mit cremiger Eier-Schnittlauchsauce	3,00 € pro Stück
Dunkles Bauernbrot mit gesalzener Sauerrahmbutter & gehacktem Schnittlauch	3,00 € pro Stück
Hausgemachte Pisang-Bananen-Chips mit leichtem Avocado Dip	2,00 € pro Stück
Sateyspieße vom Huhn mit hausgemachter Erdnusssauce	2,00 € pro Stück
Kartoffeltortilla-Würfel mit feuriger Chorizo & jungem Manchegokäse	3,00 € pro Stück
Frisch geschabtes Tatar auf knusprigem Holzknechtbrot mit Wachtelspiegelei	3,00 € pro Stück
Melonenspieß mit Parmaschinken	3,00 € pro Stück
Geröstetes Walnussbrot mit Ziegenfrischkäse & Tessiner Feigensauce	2,00 € pro Stück

Ausgefallenes Fingerfood

Spieß vom Gravedlachswürfel mit Gewürzgurke & Shisokresse	4,00 € pro Stück
Curry-Gewürzlachs mit Granny Smith Apfel	3,00 € pro Stück
Praline von Räucherfischen mit Gurke und Forellenkaviar	3,00 € pro Stück
Mini-Sesam-Waffeln im „Spiralständer“ gefüllt mit dreierlei Tatar (Thunfisch, Gemüse, Rindfleisch)	3,20 € pro Stück
Rindertartar mit Senfeier-Dip	4,00 € pro Stück
Gemüsetartar mit Estragon-Dip	4,00 € pro Stück
Thunfischtartar mit Senfeier-Dip	4,00 € pro Stück
Kleines Rinderroulädchen original mit Speck, Zwiebeln & Gurke	3,00 € pro Stück



THE BRAINLAB TOWER®

Flyingbuffet (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Suppe

Deftige Kartoffelsuppe mit Nürnberger Röstbratwürstchen am Spieß
Pikante Orangen-Karotten-Ingwer-Suppe
Cappuccino von der Kirschtomate mit frittiertem Basilikum

Vorspeise

Mini Wiener Backhuhn in der Zitronenpanade mit Eierschnittlauch-Dip
Bresaola vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Kapern & reifem Balsamico und Parmesanspänen mariniert
Tartar vom Räucherlachs und Apfelschmand-Brotchip
Gebackene Rote Beete mit Meerrettich-Dip und kleinem Salat
Ziegenfrischkäse, im Strudelteig gebacken, auf hausgemachtem Portwein-Schalotten-Confit

Hauptgang

Geschmorte Bio-Poulardenbrust mit Rosmarin, Tomaten & Oliven auf cremiger Polenta
Kalbsfleischpflanzerl auf Rahmschwammerln mit Gurkerlsenf, kleinem Salat & Kartoffel-Schnittlauchpüree
Zarter Tafelspitz vom Kalb mit würzigem Meerrettichschaum & Kartoffellauchpüree
Lauwarmer Kartoffel-Feldsalat mit gebackenem Zanderfilet und Meerrettichschaum
Kartoffelnocken auf Gewürztomatensugo mit Parmesan
Feiner getrüffelter Rahmspinat mit pochiertem Wachtelei & Portweinjus

Dessert

Hausgemachte Mini-Mousse im Gläschen, wie z.B. Himbeermousse, Bayrisch Creme, Mousse au Chocolat
Joghurtschaum mit kandierten Pecanüssen und Akazienhonig
Topfenknödel mit Aprikosenröster

Beispiel Flying Buffet ab 32,00 €/Person

Wählen Sie: 1 x Suppe, 2 x Hauptspeisen, 2 x Vorspeisen, 2 x Dessert

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Menü (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Butter & Brot

Verschiedene Brotsorten wie Holzofenbrot, Walnussbrot, Toscanabrot, Olivenbrot & Malzbrot, dazu gesalzene Fassbutter im Spankorb & Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse

4,50 €/Person

Menü 1 (3 Gänge)

Orangen-Karotten-Ingwer-Süppchen

„Zitronenhuhn“ Hähnchenbrust mit Zitronensauce, glaciertem Gemüse & Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet

33,00 €/Person

Menü 2 (3 Gänge)

Feldsalat mit Speckwürfeln & warmen Kartoffelcroutons mit Sauerrahm-Dressing

Filet vom Lachs aus dem Kräuterdampf an Proseccoschaum, dazu Blattspinat mit

Schalotten, Muskat & Rosmarinkartoffeln mit grobem Meersalz

Bayrische Creme mit Himbeeren und Krokant

39,00 €/Person

Die angegebenen Preise sind netto.

Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Menü (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Menü 3 (4 Gänge)

Marinierte Semmelknödelscheiben mit Blattsalaten und rosa Barbarie-Entenbrust, Apfeljus
Weißes Limonenrisotto mit Bio-Garnelen und Pancetta Chip
Schweinefilet im Tramezzinimantel mit Portweinjus, Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse
Carpaccio von der Ananas mit weißer Kokousnussespuma und Parfait von der Tonkabohne

64,00 €/Person

Menü 4 (3 Gänge)

Carpaccio „Cipriani“ vom Nebraskarind an kleinem Salatbouquet mit Champagnersauce
Filet vom Loup de Mer, kross auf der Haut gebraten, mit Tomaten-Basilikum-Nage auf
Fenchel-Artischocken-Gemüse
Crepinette vom Perlhuhn mit Steinpilzfüllung auf Portweinjus mit frischem Blattspinat,
verfeinert mit Muskat & Schalotten und hausgemachten Pommes Maximes
(hauchdünne Kartoffelscheiben mit geklärter Butter im Förmchen gebacken)
Warme Schokoladenküchlein mit Tiramisu-Eis und Himbeeren

62,00 €/Person

Gerne stellen wir Ihnen ein auf Sie persönlich abgestimmtes Menü zusammen.

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Buffet Klassisch (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Vorspeise

Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Waldpilzen

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Gurkensalat

Leichter Tomatensalat mit Frühlingslauch

Bayerischer Obatzda mit Radi & Radieserl

Hauptgang

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck-Cròutons

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln

Bayerischer Schweinebraten mit kräftiger Dunkelbiersauce, dazu hausgemachte

Semmelknödel

Gemüsepfanne mit Kräutern

Dessert

Warme Apfelkücherl mit Zimtucker

Hausgemachte Bayrisch Creme mit fruchtiger Himbeersauce

Frischer Obstsalat mit Äpfeln, Melone, Pfirsich, Ananas, Weintrauben

Beispiel Buffet ab 34,00 €/Person

(Gerne kann die Auswahl auch erweitert werden)

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat
kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Buffet International (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Vorspeise

Räucherlachs mit Schnittlauch-Eiersauce

Zarter Tafelspitz, in Kürbiskern-Vinaigrette mariniert, mit knusprigem Kartoffelstroh

Mini-Fleischpflanzerl mit Senf

Cesar Salat mit Wachtelei, Croutons und Parmesan

Yellow-fin-Thunfisch mit Wasabimayonnaise

Süßkartoffelsalat mit Zitronengras und Ingwer

Hauptgang

Steinpilzschaumsüppchen mit Laugen-Croutons

Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Fassbutter & Bergkäse

Lachsforellenfilet mit Zitronenbutter, dazu Blattspinat mit Muskat & Schalotten
und hausgemachtes Kartoffelpüree

Bayerische Rinderhüfte im Ganzen, rosa gegart, dazu Sauce Bernaise,
gebratene Serviettenknödel & glaciertes Gemüse

Dessert

Warmer Millirahmstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Bayrisch Creme mit fruchtiger Himbeersauce

Schokoladenschnitte mit Crunch

Beispiel Buffet ab 55,00 €/Person

(Gerne kann die Auswahl auch erweitert werden)

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat
kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Grill Buffet Streetfood Style

Vorspeise

Süßkartoffelsalat mit Koriander und
Passionsfrucht
Gurken mit Joghurt, Minze & Zatar

Hauptgang

Mini Burger & Co:

Mini Black Angus Burger
Mini Lachsburger
Veganer Tofu-Kidneybohnen-Burger
Pulled Zitronen Chicken

Stumpen-Würste – Metzgerei Magnus Bauch:

Chilli-Wurst
Käsekrainer
Brühpolnische

Dessert

New York Cheesecake im Glas
verschiedene Muffins & Donuts
Kirschcrumble mit weißer Schokolade

Beilagen

Mini Brioche Bun, geröstete
Toscana-Fladen, Grillgemüse
Zucchini, Aubergine &
Paprika, Eisbergsalat, rote
Zwiebeln, Gurken,
Tomatenscheiben, Cheddar-
Käse

Saucen

Wasabimayonnaise,
Burgerrelish, Koriander,
Chimichurri, BBQ-Sauce, Heinz
Ketchup, Grober Dijon-Senf &
mittelscharfer Senf, Maldon
Meersalz & Gaucho Pfeffer

Beispiel Buffet ab 35,00 €/Person

(Gerne kann die Auswahl auch erweitert werden)

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat
kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Foodtruck Catering (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Vorspeise

Wie wäre es mit einem indischen Curry Truck oder einem BBQ Beef Brisket Truck?

Hauptgang

Marinierte Oxenfetzensemmeln oder die besten Burger an einem coolen Foodtruck?

Dessert

Lust auf Donuts oder einen Kaiserschmarrn mit geeisten Früchten?

In Kooperation mit: www.wirliebenstreetfoodcatering.de

Sie können unser Streetfood-Angebot als Speisen- und Eventkonzept buchen oder wir organisieren Ihnen jeweils einen passenden Foodtruck. Dieses Format bieten wir Ihnen als alternative Lösung zum klassischen Eventcatering an.

ab ca. 60,00 €/Person

(Inkl. Foodtruck-Personal, Geschirr, Speisenkonzept und Logistik)

Gerne können wir Ihnen im Außenbereich auch das passende Möbel- und Ausstattungskonzept konzipieren.

ab 20,00 €/Person

Die angegebenen Preise sind netto.

Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



Foodtruck Catering – Möbel, Ausstattung

Variante 1

Variante 2

[illegible]



GETRÄNKE

Bankett- und Informationsmappe zu Veranstaltungen

THE BRAINLAB TOWER®

Getränke Alkoholfrei (Auszug aus unserer Getränkekarte)

Mineralwasser

Aqua Monaco rot Flasche	0,33	2,50 €
Aqua Monaco blau Flasche	0,33	2,50 €
Apollonaris Selection	0,75	5,50 €
Appolonaris VIO Gastro	0,75	5,50 €
Aqua Monaco natural	0,33	2,40 €
Aqua Monaco perlend	0,33	2,40 €
Morelli still	0,75	5,50 €
Morelli spritzig	0,75	5,50 €
Morelli still	0,25	2,00 €
Morelli spritzig	0,25	2,00 €
San Pellegrino	0,75	5,50 €
Acqua Panna	0,75	5,50 €

Softs

Thomas Henry Bitter Lemon	0,2	2,20 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2	2,20 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2	2,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2	2,20 €

Schorlen / Säfte / AfG

Eizbach Cola	0,33	2,80 €
Eizbach Cola light	0,33	2,80 €
Eizbach Orange	0,33	2,80 €
Eizbach Zitrone	0,33	2,80 €
Eizbach Spezi	0,33	2,80 €
Coca Cola	0,33	2,40 €
Coca Cola	1,0	4,00 €
Coca Cola Zero	0,33	2,40 €
Coca Cola Zero	1,0	4,00 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Bier & Bar (Auszug aus unserer Getränkekarte)

Bier

Tegernseer Hell Fl.	0,33	2,50 €
Giesinger Erhellung	0,33	2,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5	2,80 €
Becks alkoholfrei	0,33	2,10 €
Erdinger Weißbier Hefe-Hell	0,33	2,80 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33	2,80 €

Spritzgetränke

Hugo Spritz	0,3	6,00 €
Aperol Spritz	0,3	6,00 €

Longdrinks

Vodka Skyy Tonic	0,3	7,50 €
Cuba Libre (Rum Havana Club 3y)	0,3	7,50 €
Cuba Libre (Rum Havana Club 7y)	0,3	7,50 €
Cuba Libre (Rum Ron Zacapa 23)	0,3	7,50 €
GinTonic mit Duke Gin	0,3	7,50 €
Whiskey Slyrs Cola	0,3	7,50 €
Vodka Skyy Red Bull	0,3	7,50 €
Campari Orangensaft	0,3	7,50 €
Mojito	0,3	7,50 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Weine – gut & günstig (Auszug aus unserer Weinkarte)

Schaumweine

(IT) Le Contesse, Marca Frizzante	0,75	10,50 €
(IT) Le Contesse, Prosecco Frizzante	0,75	12,00 €
(IT) Le Contesse, Cuvee Extra Brut	0,75	19,50 €

Rose

(ES) Mesta Rose, 100% Tempranillo	0,75	13,50 €
(FR) Cos de la Roque, Rose	0,75	13,50 €
(AT) Weingut Alexs, Rose	0,75	22,50 €
(IT) Gorgo, Chiacetto Bardolino	0,75	16,50 €

Weißweine

(ES) Mesta Bianco, 100% Verdejo	0,75	13,50 €
(FR) Cos de la Roque, Blanc	0,75	13,50 €
(IT) Gorgo, Chardonnay	0,75	16,50 €
(ES) Orveja Bianca, Dry Muscat	0,75	21,00 €
(DE) April, Grauburgunder Frucht	0,75	24,90 €

Rotweine

(ES) Mesta Tinto, 100% Tempranillo	0,75	13,50 €
(FR) Cos de la Roque, Rouge	0,75	13,50 €
(IT) Terre Vescovi, Merlot	0,75	13,50 €
(IT) Corte Rugolin Valpolicella Classico	0,75	22,20 €
(AT) Weingut Alexs, Zweigelt Pahlen	0,75	25,50 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Weine – edel & hochwertig (Auszug aus unserer Weinkarte)

Schaumweine

(IT) Le Contesse, Prosecco Spumante, Extra Brut	0,75	22,50 €
(IT) Rivalta, Prosecco Superiore, Valdobbiadene	0,75	31,20 €

Champagner

(FR) Ruinart Brut, blanc de blanc, Champagner	0,75	136,80 €
(FR) Ruinart Rose, Champagner	0,75	136,80 €

Weißweine

(IT) Erste + Neue, Sauvignon Blanc Puntay	0,75	37,50 €
(AT) Holzapfel, Grüner Veltliner Achleiten, Federspiel	0,75	36,00 €
(DE) Künstler, Riesling Kirchenstück	0,75	37,50 €
(DE) Sauer & Geisel, Cuvée, Saugeil 2016	0,75	28,00 €

Rotweine

(ES) Huerta de Alba, Taberner	0,75	64,50 €
(IT) Andreucci, Chianti Colli Senesi, Regale	0,75	46,50 €
(DE) Abril, Spätburgunder Stein	0,75	45,00 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Sonstiges

Sperrzeit:

Im The Brainlab Tower® können Sie grundsätzlich bis 03:00 Uhr feiern. Sonderformate gerne auf Anfrage.

Technik, Catering, Ausstattung, Personal:

Alle diese Leistungen bieten wir Ihnen aus einer Hand.

Bezahlung:

Bei Corporate Events und Privatveranstaltungen ist eine Abrechnung auf Selbstzahlerbasis nicht möglich. Wir berechnen alle Leistungen über die 10 Grad Event GmbH. Sie erhalten von uns eine Gesamtrechnung.



THE BRAINLAB TOWER®

Kontakt

10 GRAD EVENT GMBH

Olof-Palme-Straße

81829 München

Telefon: 0049 (0)89 99 15 68 – 0

Mail: contact@10grad.de

