



**MOONCHILD**  
Coffee | Food | Catering

---

IHRE WEIHNACHTSFEIR  
mit  
MOONCHILD

Lust auf neue  
Geschmackserlebnisse?

*In diesem Jahr erwartet euch eine ganz besondere Weihnachtsfreude. Statt des traditionellen Bratens feiern wir ein mediterranes Weihnachtsfest! Freut euch auf erlesene Spezialitäten, die mit ihrer aromatischen Vielfalt und einer Extraportion Würze garantiert für unvergessliche Genussmomente sorgen. Ein Fest für die Sinne, das eure Weihnachtstafel in ein kulinarisches Highlight verwandeln wird!*



# MENU I

---

## SPREAD / PARTY

**Käse- und Wurstplatte**  
je 2 Sorten Käse & Wurst und Obst

**Linsenbällchen **vg****  
Romanasalat, Granatapfelsirup, Lauchzwiebel

**Mini Quiches (3 sorten) **vg****  
Hummus / Spinat / Champignon

**Mini Gemüsepuffer **vgt****  
Roterbeete Joghurtsauce

**Avocado Crostini**  
Lachs und Garnele

**Ziegenkäse-Bällchen (3 sorten) **vgt****  
Poppy, Dill, Sesam

**Volovan **vg****  
Spinat, Champignon

**Knusprige Hähnchenbrust**  
Mango-Curry Sauce

**Gebratene Babykartoffeln **vgt****  
Cocktailsauce

**Panna Cotta**  
mit Waldbeeren

\***vg** : Vegan  
\***vgt** : Vegetarisch



# MENU<sub>2</sub>

## VEGETARISCH

### Antipasti & Salate

**Buchweizen Salat **vg****  
Koriander, Ingwer, Granatapfel

**Bohnen Pilaki **vg****  
Tomatensoße, Karotten, Kartoffeln

**Scharfe Paprikapaste **vg****  
Tomaten, Paprika, frische Pita

**Cacik **vgt****  
Gurken, Minze, Dill, Olivenöl

**Gebraten Süßkartoffeln **vgt****  
Rosmarin, Sauercreamsoße

**Rotebeete Carpaccio **vgt****  
Fetakäse, Haselnüsse, Staudensellerie

### Hauptspeisen

**Gebratener Blumenkohl **vg****  
Kürbis-Hummus, Petersilie, Mandeln

**Vegetarische Lasagne **vgt****  
Rucola -Tomatenzwiebel Salat

**Gefüllte Aubergine **vg****  
Kichererbsen, Tomaten, Sesamsoße

**Reis **vg****  
mit Gemüse

### Süßes

**Mousse au Chocolat**

**Panna Cotta**  
mit Waldbeeren

\***vg** :Vegan  
\***vgt** : Vegetarisch

# MENU<sub>3</sub>

---

## FLEISCH

### Antipasti & Salate

**Rotebeete- Couscoussalat **vg****  
Mandel, Lauchzwiebel, Granatapfel

**Linsenbällchen **vg****  
Romanasalat, Granatapfelsirup, Lauchzwiebel

**Kürbishummus **vg****  
Kürbiswürfel, Sesam

**Cacık **vgt****  
Gurken, Minze, Dill, Olivenöl

**Weinblätter **vgt****  
Lemon-Joghurtsauce

**Biber Borani **vgt****  
Scharfe Paprika, Joghurt, knusprige Sesamringe

### Hauptspeisen

**Gegrillte Hackbällchen**  
Tomatensoße, Süßpaprika, frische Pita

**Hähnchenspieße**  
Salatbouquet, Sumac, frische Pita

**Grillgemüse **vg****  
Vegane Curry-Joghurtsoße

**Reis  
mit Mandel**

### Süßes

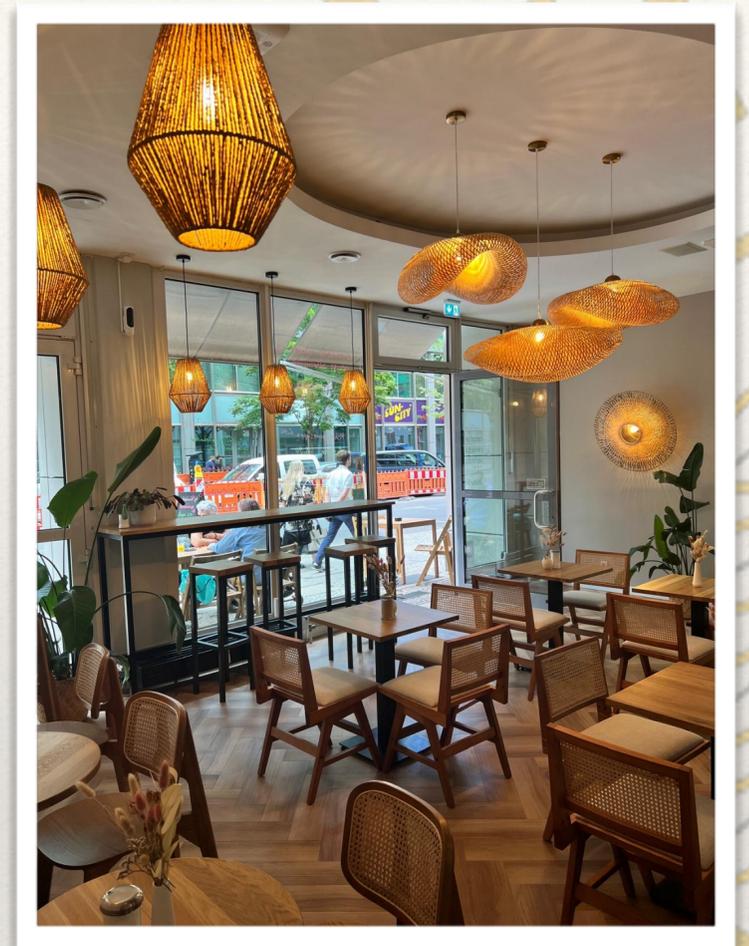
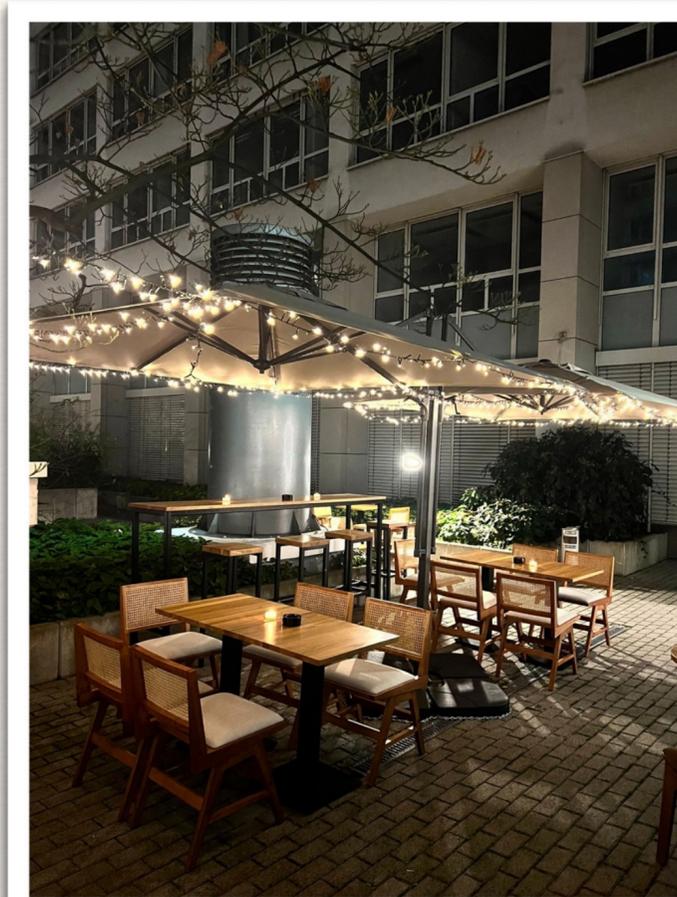
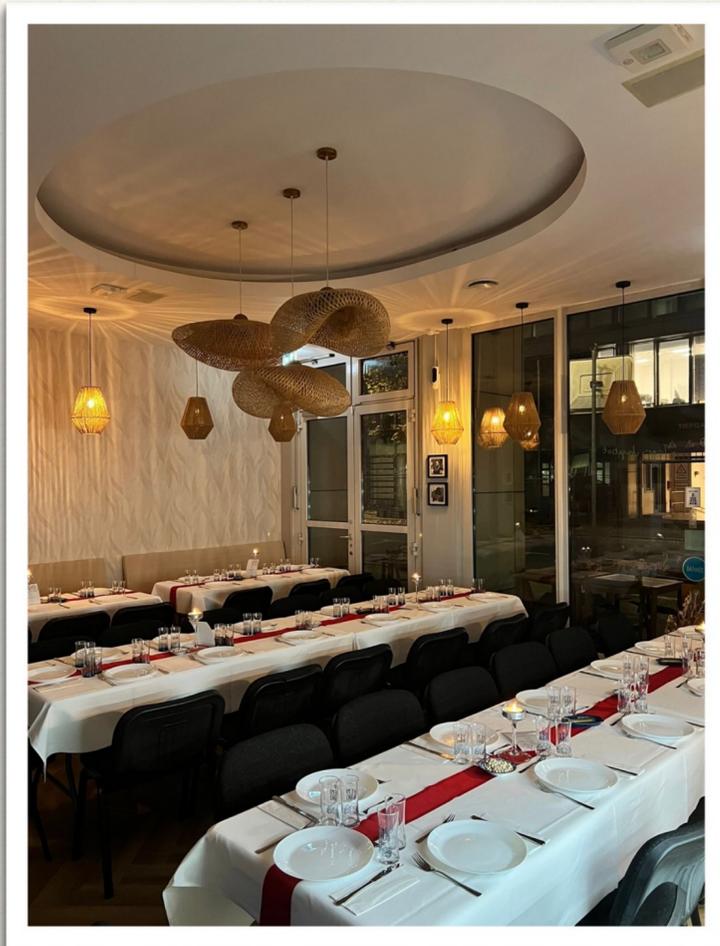
**Mousse au Chocolat**

**Panna Cotta  
mit Waldbeeren**

\***vg** :Vegan  
\***vgt** : Vegetarisch

# LOCATION

Ob stilvolles Dinner oder ausgelassene Party



## INFOS

BEZIRK: MITTE in der Nähe von Checkpoint Charlie

ADRESSE: ZIMMERSTR 56, 10117 BERLIN

KAPAZITÄT: 30-45 PAX

Planen Sie Ihre Veranstaltung direkt bei uns!

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

# PREISE

MENU 1	38 Euro p.P
MENU 2	42 Euro p.P
MENU 3	45 Euro p.P

- zzgl. der gesetzlichen MwSt.
- zzgl. Entfernungspauschale für Lieferung/ Abholung
- Unser Menü ist ab 10 Personen verfügbar



Gerne bieten wir Ihnen unser Angebot auch als Catering an – ob zum Abholen oder direkt bei Ihnen vor Ort.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen: Holen Sie Ihr Menü bequem ab oder genießen Sie unser Service-Team, das das Catering ganz nach Ihren Wünschen bei Ihnen vor Ort vorbereitet.

Perfekte Kulinarik für jedes Event, ganz nach Ihrem Geschmack!  
Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gerne!



[berlinmoonchild@gmail.com](mailto:berlinmoonchild@gmail.com)



030 51891367