MOA
BERLIN

— MOA MEET | SPEISEN & GETRÄNKE | 2026/27

gut gegessen ist halb getagt.

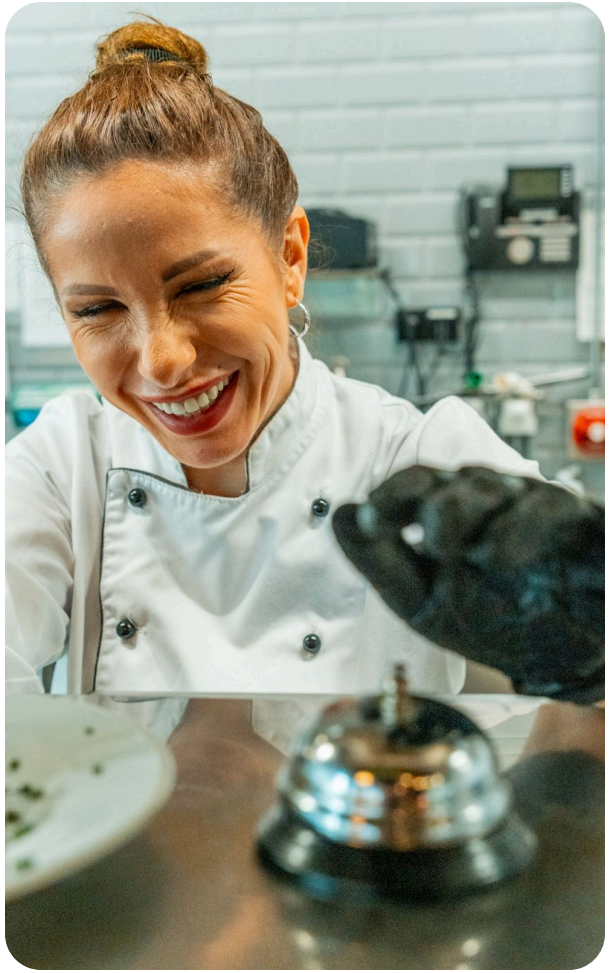
F&B Mappe für Dein Event im MOA Berlin
in Berlin Mitte-Moabit

ZUM INHALT ↗

meet@moa.de



ein Tag im MOA, Gang für Gang.



01 **Deine Basis** — Die Tagungspauschale — S. 04

02 **Mach mehr draus** — Alle Upgrades auf einen Blick — S. 05

03 **Ankommen** — Kaffee, Croissants, Frühstück — S. 06

04 **Pausen mit Charakter** — Themenpausen und Toppings — S. 07

05 **Lunch-Upgrade** — Sechs Themenbuffets — S. 09

06 **Show-Cooking** — Livestationen ab 75 Pax — S. 16

07 **To go** — Lunchpakete — S. 17

08 **Get-together** — Fingerfood und Empfang — S. 18

09 **Dinner & Gala** — 2, 3 und 4 Gänge — S. 21

10 **Getränke** — Drei Stufen für den Abend — S. 23

11 **Late Night** — Mitternachtssnacks — S. 24

12 **Pakete** — Fertig geschnürt — S. 25

13 **Gut zu wissen** — Mengen, Vorlauf, Kontakt — S. 26

— SO KOCHEN WIR

die Küche ist das Herz vom MOA.

Hinter jedem Buffet steht ein Team, das Du sehen kannst: an der Schneidestation, beim Frontcooking, am Popcornwagen. Gekocht wird mit Produkten aus der Region und mit Blick auf das, was am Ende übrig bleibt.

AUS DER NACHBARSCHAFT

- Brötchen der Traditionsbäckerei Plötner
- Wurst der Fleischerei Bahlmann
- Weine von Brandenburger Winzern

MOA HONEY HUB

Unser eigener Bienenstock. Der Honig landet bei Dir auf dem Frühstückstisch.

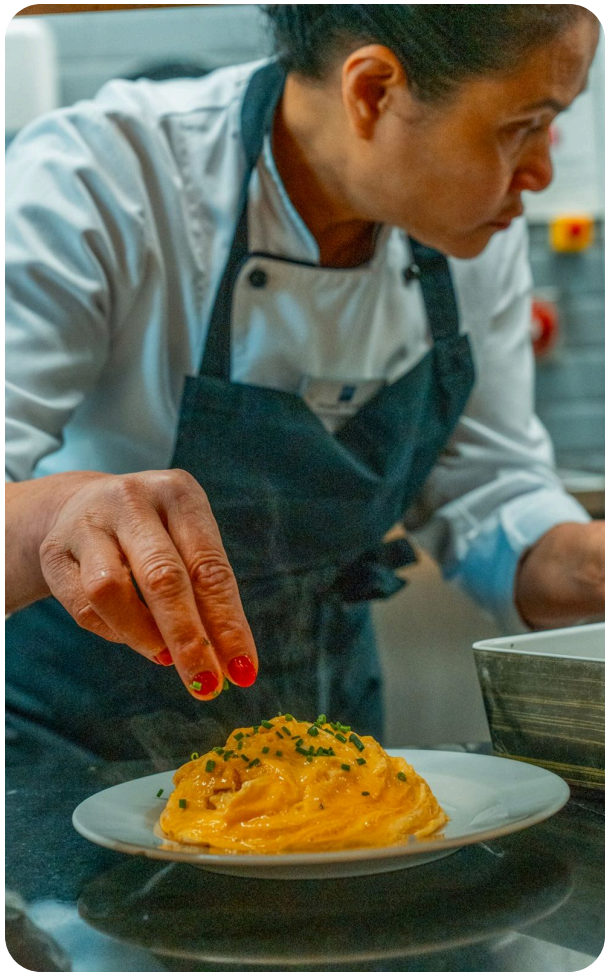
FOOD-WASTE-MONITORING

Wir messen, was zurückkommt, und planen danach.

FÜR ALLE GÄSTE

- Vegan, vegetarisch und glutenfrei
- Halal-freundlich auf Anfrage

vegetarisch vegan







— DEINE BASIS

die Tagungspauschale.

Alles, was ein guter Tagungstag braucht, steckt schon drin. Alles, was danach kommt, ist Kür.

Half Day & Lunch

1 Kaffeepause
Mittagessen

Full Day & Lunch

2 Kaffeepausen
Mittagessen

ab 69,00 € p. P.

Je nach Anfrage und Gesamtpaket variabel.

IMMER INKLUSIVE

- Tagungsraum
- Technik: Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer
- Tagungsgetränke
- 1 (Half Day) oder 2 (Full Day) Kaffeepausen
- Mittagessen: 3-Gänge-Menü oder Buffet nach Empfehlung des Küchenchefs
- WLAN

MACH MEHR DRAUS ↗



mach mehr draus.

MOA BERLIN

ANKOMMEN

Begrüßungskaffee & Tee	+4,50 € p. P.
Französischer Begrüßungskaffee mit Croissants	+9,00 € p. P.
Kontinentales Frühstück, ab 50 Pers.	+21,00 € p. P.

PAUSEN

Glutenfrei	+3,00 € p. P.
Rummelpause	+5,00 € p. P.
Vital & Bio	+5,00 € p. P.
Toppings: Candybar, Brainfood Bar und mehr	ab +4,50 €

LUNCH

Themenbuffet statt Küchenchef-Empfehlung	ab 49,00 €
Show-Cooking, ab 75 Pax	ab +12,00 €
Lunchpaket to go	ab 19,00 €

ABEND

Empfang mit Prosecco	+9,50 € p. P.
Fingerfood	ab 5,00 € pro Item
Dinner, 2 bis 4 Gänge	ab 45,00 €
Getränke, 3 Std.	ab 39,00 €
Late Night Snacks	ab 2,50 €

DEIN TAG, ZUM BEISPIEL

Tagungspauschale Full Day	ab 69,00 €
+ Rummelpause	5,00 €
+ Get-together, 4 Fingerfood-Items	20,00 €
+ Getränke „Get-together", 3 Std.	45,00 €

Dein Tag **ab 139,00 € p. P.**

Stell Dir Dein Paket zusammen und schick es uns.
Antwort innerhalb von 24 Stunden.

PAKET PER MAIL ANFRAGEN

erst mal ankommen.

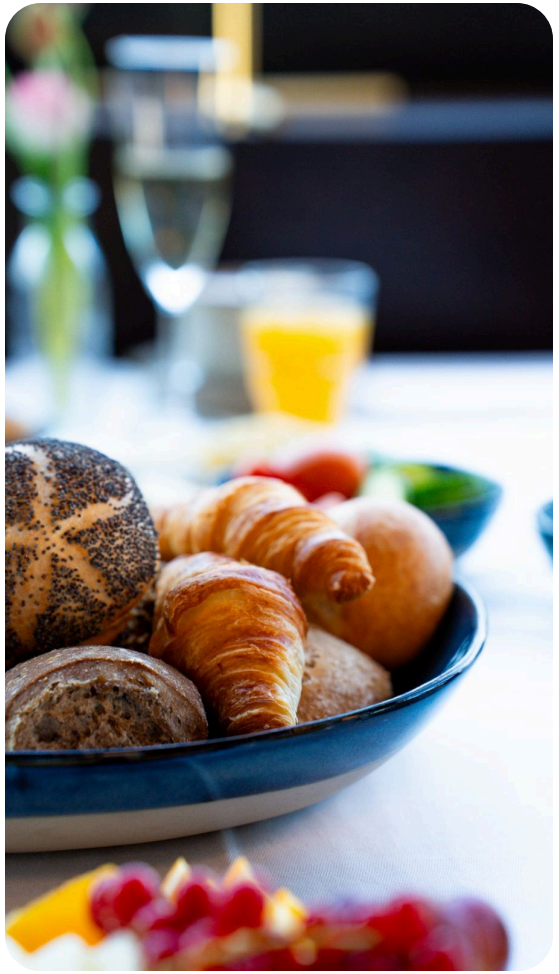
Begrüßungskaffee & Tee — 4,50 € p. P.
Der Klassiker zum Ankommen.

Französischer Begrüßungskaffee — 9,00 € p. P.
Kaffee und Tee mit Croissants.

Kontinentales Frühstück — 21,00 € p. P.
ab 50 Personen

- Filterkaffee und Tee mit Hafermilch
- Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Tomatensaft
- Brötchen und Brotauswahl
- Plundergebäck und Croissants
- Butter, Margarine, Marmelade, Honig und Nutella
- Bircher Müsli und Cerealien mit Milch, auf Wunsch auch Alternativen
- Frische Früchte der Saison

MOA Honey Hub Auf Wunsch mit Honig von unseren eigenen Bienen.





die Pause ist das Programm.



gut

Klassische Kaffeepause

IN DER PAUSCHALE

Kaffee, Tee und Snacks, süß oder herzhaft, auch vegan und laktosefrei. Einzeln buchbar für 19,00 € p. P.

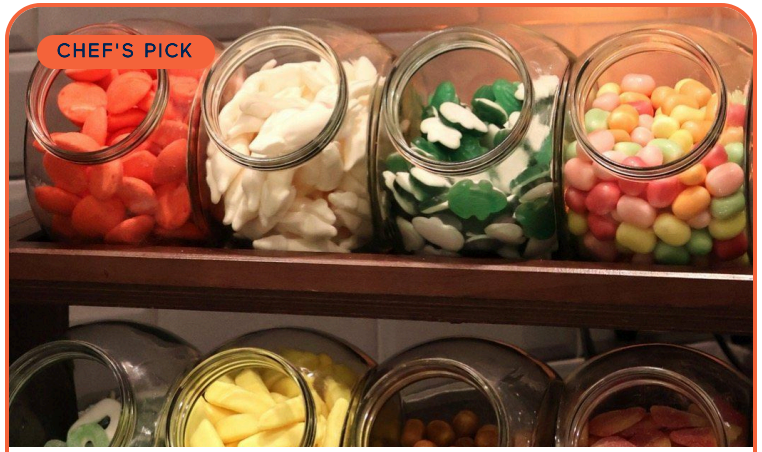


besser

Themenpause

ab +3,00 € p. P.

Rummelpause, Vital & Bio oder glutenfrei. Ein Thema, das hängen bleibt.



wow

Themenpause + Topping-Bar

ab +11,00 € p. P.

Deine Themenpause plus Candybar oder Brainfood Bar. Für Teams, die den Nachmittag noch rocken.

Den ganzen Tag Kaffee? Ganztag Kaffee & Tee 15,00 € p. P. | Kaffeespezialitäten +5,00 € p. P.

Themenpausen & Toppings.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

Rummelpause +5,00 € p. P.

Aufpreis zur Pausenpauschale

- Popcorn und gebrannte Mandeln
- Schokolierte Weintrauben und Churros

Vital & Bio +5,00 € p. P.

Aufpreis zur Pausenpauschale

- Birchermüsli mit Bio-Äpfeln, alternativ gesüßt
- Bio-Säfte und regionales Bio-Obst
- Bio-Laugengebäck Vital mit körnigem Frischkäse, Gurkenraspeln und frischer Gartenkresse

Glutenfrei +3,00 € p. P.

Aufpreis zur Pausenpauschale

- Brezel und süße Törtchen
- Muffins und Früchtemüsli mit Milch



TOPPINGS FÜR JEDE PAUSE

Candybar	+8,00 € p. P.	Brainfood Bar	+8,00 € p. P.	Knabbereien	+5,00 € p. P.
Biscuit Station, 3 Stück p. P.	+4,50 € p. P.	Macarons	+4,50 € pro Stück	Homemade Cupcakes	+6,50 € pro Stück

satt. wach. gut drauf.

MOA BERLIN

gut

Küchenchef-Empfehlung

IN DER PAUSCHALE

3-Gänge-Menü oder Buffet, so wie unsere Küche es empfiehlt.

besser BELIEBT

Dein Themenbuffet

ab 49,00 € p. P.

Sechs Welten zur Wahl statt Empfehlung.

wow CHEF'S PICK

Themenbuffet + Show-Cooking

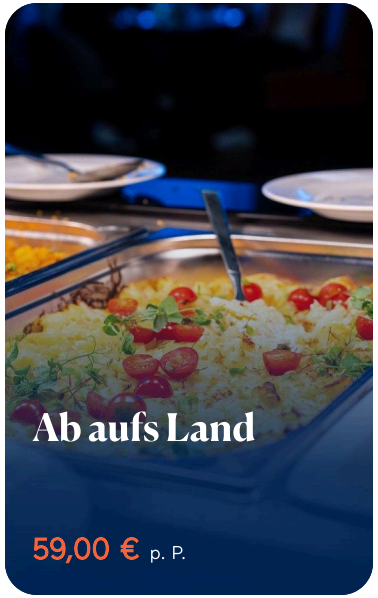
ab +12,00 € p. P.

Live-Station zum Buffet, ab 75 Pax. Zum Show-Cooking ↗



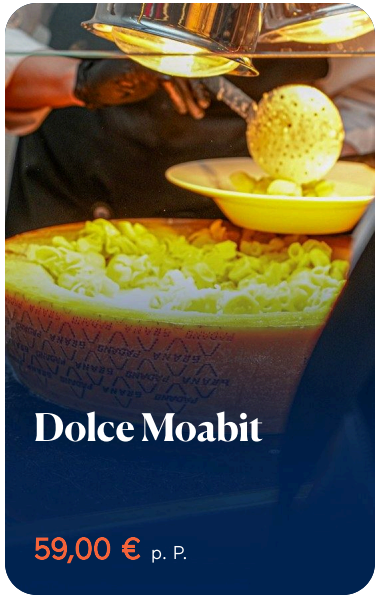
Kiez auf dem Teller

49,00 € p. P.



Ab aufs Land

59,00 € p. P.



Dolce Moabit

59,00 € p. P.



Grün & gut

59,00 € p. P.



Asia Express

69,00 € p. P.



Einmal um die Welt

69,00 € p. P.

Kiez auf dem Teller.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Berlin, wie es schmeckt: deftig, ehrlich, mit Augenzwinkern.

KALTE DELIKATESSEN

- Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Brotauswahl mit Butter
- Kohlrübenspecksalat mit Kresse
- Linsensalat mit Kirschtomaten
- Blutwurst mit Apfel im Kartoffelnest

HEISSE DELIKATESSEN

- Schweinelendchen in Rahmsauce von grünem Pfeffer, Tietzower Champignonköpfe und gratinierte Kartoffeln
- Welsfilet im Kräutersud pochiert mit Zitronenbutter, Tomaten-Zuckerschotengemüse und sautierten Drillingen
- Cremiges Risotto von Graupen mit Wurzelgemüse, Schmand, Rucola und geschmolzenen Kirschtomaten

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Berliner Luft: Zitronencreme mit Waldmeister und Himbeersauce
- Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Vanille-Kardamom-Sauce

49,00 € p. P. Mindestpersonenzahl variiert je nach Umfang, gerne individuell anfragen



ab aufs Land.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Brandenburg und Prignitz auf einem Buffet. Kurze Wege, großer Geschmack.

KALTE DELIKATESSEN

- Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Brotauswahl mit Butter
- Gurkensalat mit Joghurt und Dill
- Pilzsalat mit geschrotetem Pfeffer
- Rindersülze mit grüner Kräutermousse

HEISSE DELIKATESSEN

- Gelbe-Bete-Bortsch mit gesottener Rinderbrust und Majoran
- Prignitzer Kalbstafelspitz rosa gegart mit Rote-Bete-Meerrettichsauce, geschwenkte Prinzessbohnen und gebackene Kartoffelrösti
- Gebratenes Havel-Zanderfilet, geschmorte Dillrahmgurken mit Speck und gebuttertes Kartoffel-Sellerie-Püree
- Gebackene Fläminger Rübchen auf Kräuterzartweizen mit Melissen-Kreuzkümmel-Joghurt

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Saisonale Mundobstauswahl
- Grießflammerie mit feiner Orangennote, Blaubeerragout und Kürbiskernen
- Mohnmousse mit Erdbeersauce

59,00 € p. P. Mindestpersonenzahl variiert je nach Umfang, gerne individuell anfragen



Dolce Moabit.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Mittelmeer mitten in Moabit. Olivenöl, Kräuter, Sonne auf dem Teller.

KALTE DELIKATESSEN

- Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Brotauswahl mit Butter
- Mediterraner Nudelsalat mit Spinat
- Griechischer Bauernsalat mit Feta
- Tomate Mozzarella mit altem Balsamico
- Antipasti-Spieße mit Rucolapesto

HEISSE DELIKATESSEN

- Minestrone vom erntefrischen Marktgemüse, Tomaten und weißen Bohnen
- Gegrillte Kalbsrückensteaks mit Salbeiöl und Oliven, Sauce Arrabiata, mediterranem Gemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln
- Gebratenes Doradenfilet mit Pesto Verde und Zitrone mariniert, pikanter Blattspinat und Tagliatelle
- Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Erdbeertiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarpone
- Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosenragout
- Latte-Macchiato-Schnitte mit Schoko-Glacage

59,00 € p. P. Mindestpersonenzahl variiert je nach Umfang, gerne individuell anfragen



Grün & gut.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Komplett pflanzlich und trotzdem satt. Für Teams, die nachmittags noch denken wollen.

KALTE DELIKATESSEN

- Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Brotauswahl
- Taboulehsalat mit Kirschtomaten
- Apfelsalat mit Tomaten und Zwiebeln
- Pilztäschchen auf Kürbis-Glasnudel-Salat
- Samosa auf Wakamesalat mit Sesam

HEISSE DELIKATESSEN

- Curry-Zitronengras-Suppe mit Kokosmilch und gebratenen Blumenkohlröschen
- Gebackene Fläminger Rübchen auf Kräuterzartweizen mit Melissen-Kreuzkümmel-Dip
- Cremiges Risotto von Graupen mit Wurzelgemüse, Rucola und geschmolzenen Kirschtomaten
- Veganes Butter Chicken in kräftiger Currysauce mit Keniabohnen und Korianderreis

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Kokos-Milchreis mit Apfel-Kardamomragout
- Schokoladenmousse mit Kirschen und Streusel
- Gebackene Ananas mit Ahornsirup und Minze

59,00 € p. P. Mindestpersonenzahl variiert je nach Umfang, gerne individuell anfragen



Asia Express.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Von Bangkok bis Tokio in einer Mittagspause. Scharf, frisch, aromatisch.

KALTE DELIKATESSEN

- Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Brotauswahl mit Butter
- Japanischer Teriyaki-Rindfleischsalat mit Paprika
- Japanischer Glasnudelsalat mit Gomadressing
- Indische Samosa auf Wakamesalat mit Sesam
- Thailändisches Hähnchensaté mit Curry und Mangodip

HEISSE DELIKATESSEN

- Thailändische Tom Kha Gai, Curry-Zitronengras-Suppe mit Kokosmilch und gebratenen Blumenkohlröschen
- Kantonesisches süß-scharfes Maishähnchen mit Erbsen, Karotten, Erdnüssen und Zucchini
- Mongolische Rindfleischstreifen mit schwarzem Pfeffer, roten Zwiebeln, Paprika, Brokkoli und Jasminreis
- Kantonesischer gedämpfter Mahi Mahi mit Limetten und Knoblauch in würziger Kokosnussbrühe, Korianderblättern und Pak Choi
- Pakistanisches Dhal Curry mit roten Linsen, Ingwer, Knoblauch, Senfsaat, Tomaten und Koriander
- Indisches Aloo Gobi, Kartoffel-Blumenkohl-Curry mit Tomaten und Koriander

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Tropische Fruchtauswahl
- Westindisches Zitronengrasmousse mit Brombeerragout
- Thailändische Kokos-Mango-Mousse mit Biskuit
- Japanische Matcha-Grapefruit-Würfel mit Buttercreme und weißer Schokolade

69,00 € p. P. Mindestpersonenzahl variiert je nach Umfang, gerne individuell anfragen



einmal um die Welt.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Von Oslo bis Kapstadt. Das Buffet für internationale Gäste mit Fernweh.

KALTE DELIKATESSEN

- Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Brotauswahl mit Butter
- Schwedischer Kartoffelsalat
- Taboulehsalat mit Kirschtomaten
- Knusprige Garnele auf Mango-Minz-Salat
- Norwegischer Räucherlachs auf Erbsencreme

HEISSE DELIKATESSEN

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Lauchstreifen und Croutons
- Gebratene Maispoulardenbrust an Estragonsauce mit sautiertem Kohlrabi-Karotten-Gemüse und geschwenkten Kartoffeln mit Dill und Zitrone
- Gegrillte Kräutergarnelen auf Gemüsepanaché und Couscous mit Tomatenwürfeln
- Kartoffelcurry mit Tomaten, Kümmel und Koriander

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Bananen-Chia-Cremetörtchen mit Nüssen
- Schokoladenmousse auf einem Knusperboden mit schwarzen kandierten Oliven und Orangen
- Exotischer Obstsalat mit Limettensaft und Minze verfeinert

69,00 € p. P. Mindestpersonenzahl variiert je nach Umfang, gerne individuell anfragen



kochen mit Publikum.

Unser Küchenteam kocht dort, wo Deine Gäste stehen. Das schmeckt man und das sieht man.

Currywurst-Station — +15,00 € p. P.
Currywurst mit Schrippe, vom Koch ausgegeben

Tagliatelle im Parmesanlaib — +21,00 € p. P.
Mit Pesto und Trüffelöl
2 Wochen Vorlauf

Roastbeef-Schneidestation — +26,00 € p. P.
Mecklenburger Roastbeef, live tranchiert

Burgerstation — +21,00 € p. P.
Frisch angerichtete Burger (kein Grillen)

Waffelstation — +12,00 € p. P.
Mit allerlei süßen Toppings







Lunch to go.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Basic Lunchpaket

19,00 € p. P.

- 1× 0,5 l Wasser
- 1× Handobst
- 1× Sandwich klassisch
- 1× Sandwich vegetarisch
- 1× Schokoladenriegel

Premium Lunchpaket

BELIEBT

28,00 € p. P.

- 1× 0,5 l Wasser
- 1× 0,5 l Eistee
- 1× Obstsalat
- 1× Joghurt & Müsli
- 1× Hartgekochtes Ei
- 1× Original Spreewaldgurke
- 1× Sandwich klassisch
- 1× Sandwich vegetarisch
- 1× Schokoladenriegel
- 1× Gebäck



Feierabend, aber richtig.

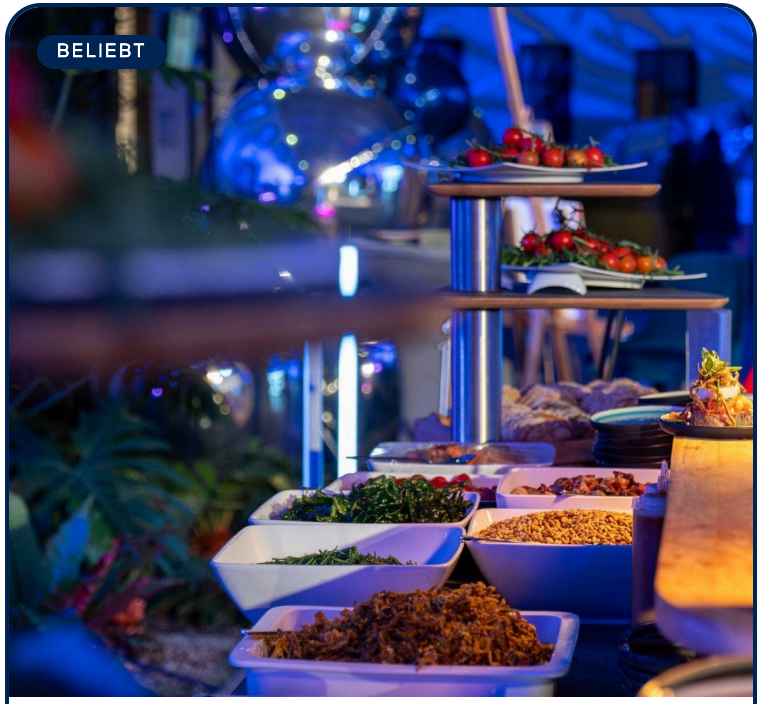


gut

Get-together mit Fingerfood

ab 5,00 € pro Item

Herzhaft, Canapés und Dessert zum Stehen und Reden. Mindestens 10 Stück je Item.



besser

Themenbuffet am Abend

ab 49,00 € p. P.

Sechs Buffetwelten von Kiez bis Asien. Gerne mit Show-Cooking.



wow

Gala mit 4 Gängen

ab 75,00 € p. P.

Champagner-Empfang, 4-Gänge-Menü und Afterhour-Getränke. Der große Auftritt.

Fingerfood, herzhaft.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗



Appetizer Standard

5,00 € pro Item

Mindestabnahme 10 Stück je Item

- Spieße von gebratener Hähnchenbrust mit Paprika und Zwiebel an Tomatenrelish
- Knuspergarnele auf Mango-Chili-Salat
- Gebackene Samosa auf Algensalat mit Sesam
- Gemüsetäschchen auf Glasnudelsalat
- Grillgemüsespieße auf Basilikumpesto
- Antipasti-Röllchen auf Grillgemüsesalat
- Rote-Bete-Falafel-Bällchen auf Hummus mit Sesam



Appetizer Premium

CHEF'S PICK

6,00 € pro Item

Mindestabnahme 10 Stück je Item

- Linsen mit Räucherforellenpraline
- Rindersülze mit grüner Kräutermousse
- Räucherlachsloin auf Wakamesalat und Erbsen
- Rote-Bete-Nocke auf Sellerie-Pastrami-Salat
- Quiche Lorraine mit Basilikumfrischkäse
- Oliven-Paprika-Quiche mit Pinienkernen



Canapés

5,00 € pro Item

Mindestabnahme 10 Stück je Item

- Bergkäse, getrocknete Pflaumen und Nüsse auf Pumpernickel
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Reggiano-Mandel-Pesto auf Graubrot
- Ratatouille mit Oliven in Tomatengelee auf feinem Pilzsockel und Graubrot
- Vitello Tonnato: sous-vide gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Crème auf Graubrot
- Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade auf Graubrot
- Norwegischer Bio-Lachs auf Lachsmousse mit chinesischer Gurke auf Graubrot

Süßes & ein Glas vorweg.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗



Dessert Items

5,00 € pro Item

Mindestabnahme 10 Stück je Item

- Bananen-Chia-Cremetörtchen mit Himbeercoulis
- Dunkle Schokoladenmousse mit Knusperbodenstücken, schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce
- Kokos-Panna-Cotta
- Vanillecreme mit Brombeeren
- Orangencreme mit karamellisierten Salz-Pistazien und feiner Schokoladencreme
- Ricottacreme mit Aprikosen
- Stracciatella-Crème mit Erdbeer-Rhabarber, verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln



Dessert weniger süß

6,00 € pro Item

Ohne Zuckerzusatz

Mindestabnahme 10 Stück je Item

- Chia-Kokos-Pudding an Himbeerragout
- Lavendel-Orangen-Panna-Cotta
- Mango-Quarkcreme
- Schokoladenmousse mit Agavendicksaft gesüßt
- Zitronen-Mohn-Pudding
- Bounty im Glas



Empfang

9,50 € p. P.

Prosecco, Säfte, Mineralwasser

Champagner-Empfang

ab 15,00 € p. P.

Champagner, Säfte, Mineralwasser

Fassbier-Station

ab 250,00 €

Nach Verbrauch zzgl. Miete der Zapfanlage.

Bierfässer separat zu bestellen.

am Tisch wird's gemütlich.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

2-Gänge-Menü — 45,00 € p. P.

Curry-Zitronengras-Suppe, verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili

Poelierte Maishähnchenbrust an Rosmarinjus, dazu gegrillte Zucchinischeiben und mit Ricotta gefüllte Ravioli

3-Gänge-Menü BELIEBT — 59,00 € p. P.

Hähnchenroulade auf fruchtigem Couscoussalat, Paprikacreme und Wildkräutersalat

Gebratenes Lachsfilet mit Beurre Blanc an Tomaten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

Williams-Birnen-Parfait auf einem Schokoladenknusperboden mit pochierter Weißweinbirne

2-Gänge-Menü | vegan — 45,00 € p. P.

Curry-Zitronengras-Suppe, verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili

Veganes Butter Chicken in kräftiger Currysauce mit Keniabohnen und Quinoa

3-Gänge-Menü | vegan — 59,00 € p. P.

Karotten-Ingwer-Suppe, abgerundet mit Kokosmilch und Curry

Gebackene Rübchen mit Estragoncreme, dazu gerösteter Fenchel und Quetschkartoffeln

Schokoladenkuchen mit pochierter Weißweinbirne und Orangensorbet



der große Auftritt.

4-Gänge-Menü CHEF'S PICK 75,00 € p. P.

Duett vom Lachs mit Chili-Crème-fraîche und Keta-Kaviar

Erbsencremesüppchen mit Garnele und Limettenschaum

Lammrücken mit Kräuterkruste und Thymianjus, grüner Spargel auf getrüffeltem Selleriepüree

Crème brûlée mit Tonkabohne an eingelegten Heidelbeeren

4-Gänge-Menü | vegan 75,00 € p. P.

Auswahl von Antipasti mit Crostini und Auberginencreme

Erbsen-Mandel-Süppchen mit Sesamtofu und Limette

Gegrillter Sellerie an Gemüsejus, grüner Spargel und getrüffeltes Kartoffelpüree

Crème brûlée von der Kokosnuss an eingelegten Heidelbeeren



Cheers, dears.

MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

Feierabend

39,00 € p. P. | 3 Std.

- Hauswein rot & weiß
- Berliner Pilsner (0,33 l Flasche)
- Jever Fun alkoholfrei (0,33 l Flasche)
- Wasser naturell & Sprudel
- Cola, Fanta, Sprite
- Orangensaft, Apfelsaft

BELIEBT

Get-together

45,00 € p. P. | 3 Std.

- Alles aus Feierabend
- **plus Prosecco**

CHEF'S PICK

Afterhour

59,00 € p. P. | 3 Std.

- Alles aus Get-together
- **plus Longdrinks, 3 Sorten**
- Alkoholfreie Optionen möglich



Noch eine Runde? Die Getränkepauschale lässt sich gern um weitere Stunden verlängern, sprich uns einfach an.

Currywurst um Mitternacht.

VEGGIE VEGAN MOA BERLIN

ANFRAGEN ↗

HERZHAFTE KLASSIKER

Kartoffelsalat mit Wiener 6,50 €
Würstchen von der Fleischerei Bahlmann

Currywurst 9,50 €
Mit asiatischer Currysauce und Schrippe

SNACKS

Müsliriegel	2,50 € pro Stück
Schokoladenriegel	3,00 € pro Stück
Handobst der Saison	3,00 € pro Stück

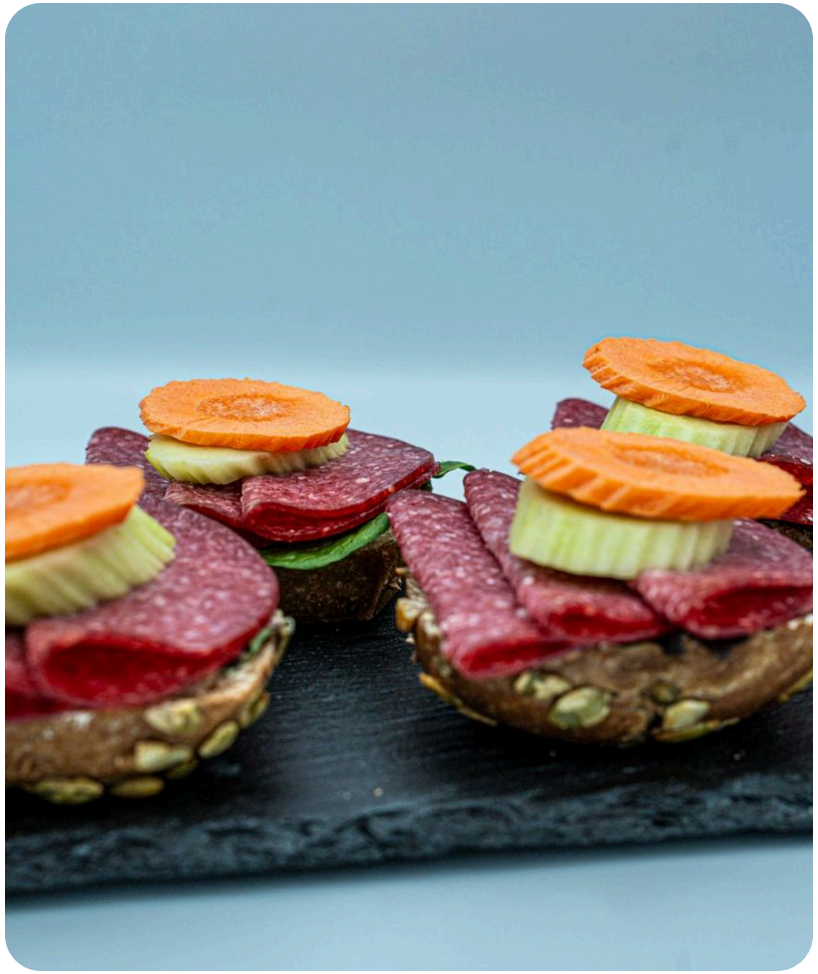
HALBE BELEGTE BRÖTCHEN 4,50 € je Stück

Von der Traditionsbäckerei Plötner

- Fenchelsalami mit Cornichon und Erbsenkresse
- Schwarzwälder Schinken mit Paprikastreifen und Petersilie
- Putenschinken mit Paprikafrischkäse und Shisokresse
- Maasdamer mit Weintrauben und Walnuss
- Brie mit Feigensenf und Rote-Bete-Sprossen
- Kräuterfrischkäse mit Gartenkresse und getrockneten Tomaten

SUPPEN 7,50 € je Portion

- Kartoffelsuppe mit Schrippe , Würstchenscheiben auf Wunsch separat dazu
- Herzhafte Gulaschsuppe mit Schrippe
- Linsen-Kokossuppe mit geräuchertem Tofu und Schrippe



einmal alles, bitte.

BELIEBT



Kiez-Abend

Berlin pur für Deinen Abend: Popcorn vom Rummel, Currywurst vom Koch und frisch gezapftes Bier.

- Rummelpause
- Currywurst-Station
- Fassbier-Station

ANFRAGEN ↗



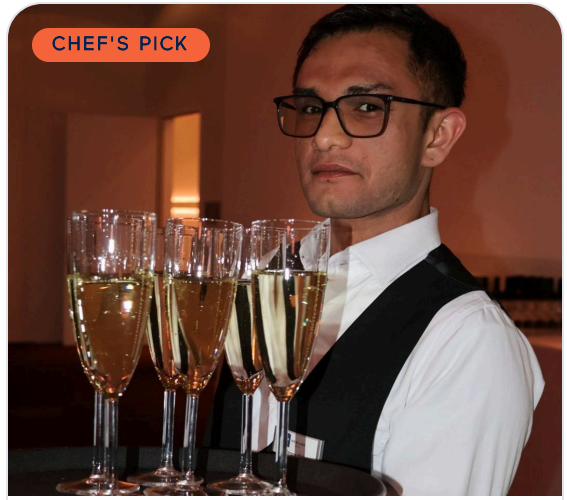
Brainfood-Tag

Leicht, grün und konzentriert durch den ganzen Tag. Für Workshops, in denen nachmittags noch gedacht wird.

- Vital & Bio Pause
- Lunch-Buffet Grün & gut
- Brainfood Bar

ANFRAGEN ↗

CHEF'S PICK



Gala

Für Abende, an die man sich erinnert: Champagner zur Begrüßung, vier Gänge und Drinks bis spät.

- Champagner-Empfang
- 4-Gänge-Menü
- Getränke Afterhour

ANFRAGEN ↗



Weihnachtsfeier

Ein Abend, ein Paket: Speisen und Getränke all-in, damit Du Dich ums Feiern kümmern kannst.

- Speisen und Getränke all-in
- Ideal für Teams und Firmenfeiern

ANFRAGEN ↗

gut zu wissen.

MINDESTMENGEN

- Fingerfood: 10 Stück je Item
- Frühstück: ab 50 Personen
- Show-Cooking: ab 75 Pax, nur mit Buffet
- Buffets: Mindestpersonenzahl variiert je nach Umfang, gerne individuell anfragen

VORLAUF

- Tagliatelle im Parmesanlaib: 2 Wochen
- Finale Auswahl und Personenzahl erfolgen individuell durch unsere Planer

ALLERGENE & DIÄTFORMEN

- Allergene auf Anfrage
- Alle Diätformen möglich
- Halal-freundlich auf Anfrage

vegetarisch vegan

PREISBASIS

Alle Preise pro Person netto, sofern nicht anders angegeben. Getränkepauschalen gelten für 3 Stunden.

Lass uns planen.

Antwort innerhalb von 24 Stunden
Mo bis Fr, 9 bis 18 Uhr

meet@moa.de
+49 30 39 40 43 0

MOA Berlin | Stephanstraße 41 | 10559 Berlin
Berlin Mitte-Moabit

PAKET PER MAIL ANFRAGEN