



CATERINGMAPPE

Messecatering



ÜBER UNS

Unser **DO & CO Eventteam** mit Sitz im **Olympiapark in München** entwickelt Catering-Konzepte für Firmenanlässe, private Feiern sowie Sport-Events von 100 bis zu 10.000 Gäste.

Ob innerhalb des Olympiaparks, in Eventlocations in München oder auf der Messe München – wir sind Ihr starker Partner rund um Speisen & Getränke.

Als Premium Caterer agieren wir **deutschlandweit**.

Wir entwerfen, planen und kreieren aus einer Idee ein Veranstaltungserlebnis mit viel Liebe zum Detail – vom kulinarischen Angebot, themenbezogener Dekoration bis hin zum passenden Möbelkonzept.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Unser Eventteam steht Ihnen gerne beratend zur Seite.



GENUSSBOXEN – KLASSIKER

Folgende Genussboxen bieten wir **ab 3 Boxen pro Sorte** an:

Brezenbox (12 Stück)

Ofenfrische Mini-Butterbrezen

18,50 € pro Box

Frühstücksbox (20 Teilchen)

Mini-Butterbrezen

Birchermüsli

Gourmet-Brötchen verschieden belegt

(Honigschinken Allgäuer Emmentaler | Französische Salami Aprikosen-

Rosmarin-Frischkäse)

Kaffeehausplunder

Obstsalat

45,00 € pro Box

Kaffeepausenbox (20 Teilchen)

Mini-Butterbrezen

Französische Mini-Croissants

Gourmet-Brötchen verschieden Belegt

(Honigschinken Allgäuer Emmentaler | Französische Salami Aprikosen-

Rosmarin-Frischkäse)

Kaffeehausplunder

35,00 € pro Box

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*



GENUSSBOXEN – SPECIALS

Folgende Genussboxen bieten wir **ab 3 Boxen pro Sorte** an:

Die mediterrane Box (20 Teilchen)

Nudelsalat | Basilikum
Melone-Schinken-Spieß
Bruschetta | Parmesan | Basilikum
Ciabatta mediterran-Rucola | italienische Salami | Parmesan
DO & CO's Mousse au chocolat blanc et noir | frische Beeren

45,00 € pro Box

Die vitale Box (20 Teilchen)

Mini Wrap – Tomaten-Basilikum Frischkäse | Mixsalat
Gemüstreifen | Avocado
Kichererbsen-Linsensalat | Sprossen
Crudités | Frischkäse
Smoothie – Spinat, Drachenfrucht, Mango-Maracuja *eine Sorte je Box*
Vitalbrot – Kräuterfrischkäse | Hähnchen | Avocado | Sprossen

47,00 € pro Box

Die bayrische Box (20 Teilchen)

Schweizer Wurstsalat | Radieschen | Kresse
Mini-Obazda-Brezn
Laugenkonfekt-Leberkäse | Senfcreme | Essiggurke
Süße Apfeltascherl | Puderzucker
DO & CO's Mousse au chocolat blanc | frische Beeren

52,00 € pro Box

Die asiatische Box (20 Teilchen)

Glasnudelsalat | Sprossenmix
Satéespieß | Erdnussauce
Falafel Wrap
Asia Sandwich | Sprossen | Koriander
Mango-Minz-Salat

59,00 € pro Box

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*



SÜSSES

Zweierlei Cookies (ab 20 Stück pro Sorte) Double Rich Chocolate Pecan Nut Cranberry-White Chocolate	2,20 €	pro Stück
Mini-Kaffeehaus Plunder (ab 10 Stück)	2,50 €	pro Stück
Gugelhupf (ab 20 Stück) Marmor Zitrone	2,50 €	pro Stück
Pain au Chocolat (ab 10 Stück)	2,50 €	pro Stück
Mini-Butter-Croissant (ab 10 Stück)	2,50 €	pro Stück
Zweierlei Powerballs (ab 20 Stück pro Sorte) Pistazie-Karotte Dattel-Walnuss-Kokos	2,50 €	pro Stück
Auswahl an Muffins (ab 10 Stück pro Sorte) Schokolade Blaubeere	3,50 €	pro Stück
Kuchenwürfel (ab 45 Stück) Saisonal	4,50 €	pro Stück

Gesunde Alternativen

Frischer Obstsalat	4,20 €	pro Stück
Frucht Smoothie (ab 10 Stück pro Sorte) Drachenfrucht Mango Spinat	6,60 €	pro Stück
Obstkorb der Saison Handobst verschiedene Sorten	25,00 €	pro Stück

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*

HERZHAFTES

Ofenfrische Breze (ab 10 Stück)	1,60 €	pro Stück
... mit Butter	2,90 €	pro Stück
... mit Frischkäse	3,20 €	pro Stück
... mit Obazda	3,20 €	pro Stück
Belegte Jour Semmel (ab 10 Stück pro Sorte)	2,90 €	pro Stück
Salami Backschinken geräucherte Putenbrust Rohschinken Camembert		
Schwarzbrotstreifen (ab 10 Stück)	2,90 €	pro Streifen
Obazda rote Zwiebeln Almbutter Schnittlauch Kartoffel-Schnittlauchcreme Schweinebraten frischer Kren Bresaola Rucola Parmesan Wildlachs Senf-Dill-Sauce Räucherforelle marinierte Gurke		
Bagels (ab 10 Stück)	6,20 €	pro Stück
Frischkäse Lachs Frischkäse Grillgemüse		
Bauernbrote (ab 10 Stück)	7,50 €	pro Stück
Butter Hummus Kräuter Roastbeef Remoulade Kresse Räucherlachs Avocado-creme Salat		
Gourmet Wraps (ab 10 Stück 2 Portionen pro Stück)		
Tomate Mozzarella	9,00 €	pro Stück
Beef Red Curry Chili Lemongras	10,50 €	pro Stück
Antipasti-Couscous	10,50 €	pro Stück
Backhendl Mango Chutney	10,50 €	pro Stück
Räucherlachs Wasabi	10,50 €	pro Stück



FINGERFOOD

Folgende Speisen bieten wir **ab 10 Portionen** an:

VEGETARISCH

Bloody Mary Shot	3,90 €	pro Stück
Mango-Gazpacho Shot	3,90 €	pro Stück
Mini-Avocado-Cornets Mango Shiso-Kresse	3,90 €	pro Stück
Mini-Summer Rolls Erdnussdip	4,20 €	pro Stück
Tomate-Mozzarella Crostini	4,20 €	pro Stück
Falafel Karotten-Hummus Kerbel	4,50 €	pro Stück

FLEISCH

Mini-Köfte Minz-Joghurt	4,50 €	pro Stück
Bayrisches Nigiri Rinderfilet	5,00 €	pro Stück

FISCH

Spicy Garnelen Crostini Schnittlauch	4,90 €	pro Stück
Marinierter Seesaibling Brunnenkresse-Creme	4,90 €	pro Stück

CANAPÉS

Obazda	4,50 €	pro Stück
Salami Essiggurke	4,50 €	pro Stück
Taleggio Feigensenf	4,90 €	pro Stück
Graved Lachs Senf Dill	4,90 €	pro Stück
Prosciutto Melone	4,90 €	pro Stück

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*



WARME GERICHTE

Von unseren Köchen vor Ort für Sie zubereitet

Die folgenden warmen Gerichte bieten wir **ab 10 Portionen pro Gericht** an.

Unser Küchenteam bereitet diese vor Ort frisch für Sie zu (je nach Gästeanzahl variiert die Köcheanzahl | je nach Veranstaltungszeit variieren die Köcheeinsatzzeiten).

FINGERFOOD

5,50 € pro Stück

Mini Chateaubriand
Mini Wiener Schnitzel
King Crab & Gyoza
Mini Tuna Tacos

DEFTIGES

Currywurst

7,50 € pro Stück

Sternsemmel | Currypulver

Münchener Weißwurst

8,90 € pro Stück

Ofenfrische Breze | süßer Senf

Leberkäse

9,20 € pro Stück

Kartoffel-Gurken Salat | Ofenfrische Breze | Senf

Käsespätzle

9,20 € pro Stück

Röstzwiebeln | Schnittlauch

Fleischpflanzerl

12,90 € pro Stück

Kartoffelpüree | Holzofenbrot | Senf

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*



DO & CO

THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

DO & CO – THE ENTERTAINMENT COMPANY

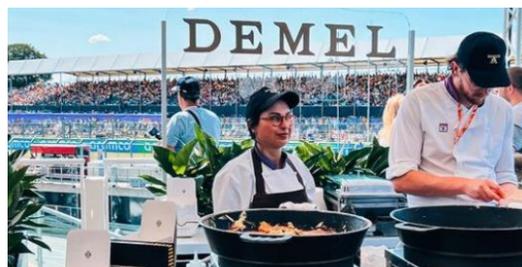
SPECIALS

Demels Kaiserschmarrn Station (ab 50 Personen)
(plus 1x Patissier) **12,50 €** pro Person

Eisradl (ab 50 Personen)
Miete Radl inkl. hausgemachtem Eis
(plus 1x Servicekraft) **12,50 €** pro Person

Giacomos Pizza Station (ab 50 Personen)
(plus 1x Pizzabäcker) **14,50 €** pro Person

Burgerbar (ab 50 Personen)
(plus 1x Koch) **14,50 €** pro Person



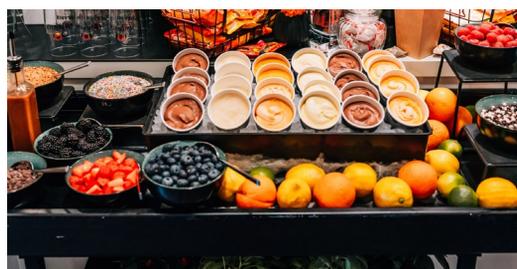
Demels Kaiserschmarrn Station



Eisradl



Giacomos Pizza Station



Eis- & Sorbet Trolley

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*



DO & CO – THE ENTERTAINMENT COMPANY

SPECIALS

Gin Trolley (ab 25 Personen)

Hendrick's | The Duke | Tanqueray | Gin Mare
Schweppes Tonic | Gurke | Limette | Rosmarin
Thymian | rosa Pfeffer

16,90 € pro Person

Schokoladen Trolley (ab 25 Personen)

flüssige weiße & dunkle Schokolade
frische Erdbeeren | zweierlei Melone | Ananas
zweierlei Bruchschokolade | Trüffelkugeln
(plus 1x Servicekraft)

25,00 € pro Person

Eis- & Sorbet Trolley (ab 25 Personen)

Auswahl an hausgemachten Eis & Sorbets
inkl. verschiedener Toppings, Saucen & Früchten

7,50 € pro Person

Candy Bar (ab 25 Personen)

Auswahl an Bonbons, Fruchtgummis, Brause & süßen
Leckereien

4,50 € pro Person

Erdbeerfeld (ab 50 Personen)

Nur zwischen Mai und Oktober buchbar

9,50 € pro Person

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*

GETRÄNKE



SOFTGETRÄNKE

Selters Mineralwasser medium	28,50 €	24 Flaschen
Selters Mineralwasser still	28,50 €	24 Flaschen
Pepsi-Cola	29,00 €	24 Flaschen
Pepsi-Cola Zero	29,00 €	24 Flaschen
Apfelsaft	32,00 €	24 Flaschen
Orangensaft	36,00 €	24 Flaschen
RAUCH Saftschorlen divers	34,00 €	24 Flaschen

WEIN

Weisswein Cuvée Federstahl Weingut Stahl Franken DE	27,90 €	pro Flasche
Rotwein Anticaia Primitivo San Donaci Apulien IT	29,90 €	pro Flasche
Schaumwein Prosecco Brut Treviso Bertoldi IT	22,50 €	pro Flasche

GETRÄNKESPECIAL

Infused Water Bar (ab 25 Personen) Zitrone Limette Gurke Ingwe	3,50 €	pro Person
--	---------------	------------

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*

GETRÄNKE



BIER

Paulaner Helles	38,50 €	20 Flaschen
Paulaner Weißbier	38,50 €	24 Flaschen
Paulaner Radler	38,50 €	24 Flaschen
Paulaner Helles alkoholfrei	38,50 €	24 Flaschen
Paulaner Weißbier alkoholfrei	38,50 €	24 Flaschen

TEE & KAFFEE

Tee diverse Sorten Assam Ceylon English Darjeeling Royal Earl Grey Früchte Kamille Pfefferminze	18,00 €	pro Packung
Kaffeebohnen 1kg	39,90 €	pro Packung
Espressobohnen 1kg	39,90 €	pro Packung
Kakaopulver 1kg	19,00 €	pro Packung
Milch 1l	2,50 €	pro Stück
Hafermilch 1l	3,00 €	pro Stück
Laktosefreie Milch 1l	3,00 €	pro Stück

*Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische & vegane Alternativen.*



SERVICE

Unser Service für Sie

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

Bitte beachten Sie, dass folgende Leistungen verbindlich bei jeder Bestellung anfällt und es sich hierbei um Fixkosten handelt:

TRANSPORT & LIEFERUNG

65,00 €

Transportpauschale Hin- & Rückfahrt

DO & CO's RUNDUM SORGLOS PAKET

Um Ihr Cateringerlebnis zu erweitern, bieten wir Ihnen gerne zusätzlichen Service an. Egal, ob Geschirr & Besteck oder Mobiliar & Dekoration – sprechen Sie uns hierzu gerne an! Gerne unterstützen wir Sie auch mit unserem qualifizierten Serviceteam vor Ort.



WILLKOMMEN IM COUBERTIN

Sie sind auf der Suche nach einer geeigneten Location, um Ihren Messetag ausklingen zu lassen? Dann haben wir genau das richtige für Sie:

Die perfekte Location für Ihr individuelles Event – Mitten im Olympiapark. Der Innenbereich, die vorgelagerte Terrasse sowie auch die Dachterrasse mit dem DECK 21 bieten ausreichend Platz und attraktive Flächen für diverse Veranstaltungsformate. Ob Workshop, Tagungen, Privat oder Firmenfeier, Get together, Produktvorstellung oder Pressekonferenzen – Im Coubertin sind keine Grenzen gesetzt. Die Glasfassade verschafft einen wunderbaren Blick in den Olympiapark – ein Gefühl als wäre man mitten drinnen.

Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Cateringkonzept.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.coubertin-olympiapark.de



KONTAKT

DO & CO Gastronomie GmbH
Spiridon-Louis-Ring 22 | 80809 München

T: +49 89 350 948-540
messe@doco.com | doco.com