

Aus dem Suppentopf

Tasse Tagessuppe (10)
je 6,95€

Doppelkelle Tagessuppe (10)
je 8,25€ (Hauptgang)

Zwischengerichte

Exotic Tapas

1 Hähnchenspieß, 3 Frühlingssrollen,
2 Garnelen Dip
oder

Deutsche Tapas

2 Hühnchenflügel, 2
Rindfleischbällchen mit
Schafskäse, 2 Minileberkäse (1,3)
mit Dip
oder

Mediterrane Tapas

3 Kribbling im Backteig (Fisch im
Backteig),
2 Datteln im Speckmantel,
2 Mozzarella Sticks (1,3) mit Dip
oder

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und Toast
oder

Würzfleisch

aus Hühnchen- und
Schweinefleisch mit
Champignons im
Steintöpfchen gratiniert
je 8,95€

Erfrischend davor oder zwischen durch :

Kleiner **Hausgemachter
Gurkensalat**
mit Schmand je 5,25€

Kindergerichte

1. **Hähnchen
nuggets** mit Pommes
frites 2. **Fischstäbchen**
mit Pommes frites
3. **Milchreis** mit Apfelmus
je 7,95€

Zahlungsart:
Barzahlung
EC, MC, VISA,
Apple Pay, Google Pay
(Systemverfügbarkeit)



Ihr Gastgeber:
Goed CBE GmbH
Geschäftsführer Rickmer Goed
Salvador Allende Straße 80
12559 Berlin
Telefon: 030-6518694
Email: bistroevelin@aol.com

Im Internet:
www.cafebistroevelin.de
www.goedcatering.de

Sie mögen Ihr Evelin's an der
Mügelspreede dann sagen Sie
es gern auf Yelp, Google oder
TripAdvisor weiter.
Sie haben eine Beschwerde
dann sagen Sie es uns
rechtzeitig so können wir Ihnen
den Aufenthalt bei uns
verbessern.

Sie erreichen mich im
Restaurant oder unter :
bistroevelin@aol.com
per Email.



Aus den Weltmeeren:

Alle Fischgerichte in der Pfanne gebraten
Petersilienkartoffeln,
Gurkensalat mit Schmand ,
Zitrone und Kräuterbutter serviert.

Gebratenes Zanderfilet Müggelsee
je 23,95€

Gebratenes Rotbarschfilet Nordsee
je 19,95€

Gebratenes Seelachsfilet
je 19,95€

Matjesfilets

mit hausgemachter Remoulade
gebratene Drillingskartoffeln,
Gurkensalat
je 16,95€

Nur Im Evelin's:

Gebratenes Rotbarschfilet fettig
gebratenes Rotbarschfilet auf warmen
Kartoffelsalat(1) Gurkensalat
je 18,95€

Gebratenes Seelachsfilet gebraten in
der Pfanne **an warmen**
Linsensalat mit Gurkensalat je
19,95€

Berliner Klassiker

nicht nur für Touristen:

Gebratenes deftiges
Würstchen extra lang mit Senf,
Kartoffelsalat, Salatbeilage (3,1)
oder

Currywurst extra lang
mit Pommes frites und Krautsalat (3)
je 12,95€

Salatteller Evelin's

Fein gewürfelte Tomate, Gurke,
Paprika, Krautsalat, Linsensalat, Mais,
Zwiebelringen mit Fetakäse
Caesar Dressing 13,95€
-mit warmen Rote Beete/
Kichererbsen Bällchen 14,95€
-mit gebratenem Fischfilet 17,95€
-mit Hähnchenbruststeifen 17,95€

Neu: Tagesgericht SENIOREN.

Fragen Sie unsere
Servicepersonal.
je 15,95€

Fischplatte Evelin für zwei Personen

Zanderfilet,
Rotbarsch,
Seelachs
Medaillon in der
Pfanne gebraten
mit Petersilien-
kartoffeln,
Reisgemüse,
Marktgemüse,
Kräuterbutter je
42,95€

Allergiker:
*Sehr geehrte
Gäste auf Ihren
Wunsch hin
erhalten Sie vom
Personal eine
Allergiker
Speisekarte und
oder Beratung
vom
Küchenpersonal.*

Aus Topf und Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel `Wiener Art`

mit Pommes frites und Kräuterbutter, Krautsalat je 17,95€

Hamburger Schnitzel

mit Spiegelei und warmer Kartoffelsalat, Krautsalat je 18,95€

Schweineschnitzel Sprebleck

mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten,
Krautsalat je 18,95€

Maishähnchenbrust 220g in der Pfanne gebraten mit Marktgemüse,
Sauce, Hollandaise, Kartoffelkroketten je 20,95€

NUR im EVELIN'S:

Geschmorte Schweinebäckchen Panketal in
Rotweinsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelrösti und
Krautsalat je 23,95€

**Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" aus dem
Roastbeef**, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,
in Rahmsauce, Grüne Erbsen, Sauce Hollandaise
und gebratene Drillinge
Krautsalat je 22,95€

Schorfheider Hirschgulasch

mit Pfifferlings-Sauce, Apfelrotkraut, Kartoffelrösti
und Krautsalat je 21,95€

Vegan/Vegetarisches vom Feld

Hanfballchen an Beluga Linsen Salat,
Mangoreduktion, Krautsalat je 16,95€

Dinkel-Spinat Medaillons

mit Spiegeleiern und Krautsalat je 16,95€

Rote Bete Bällchen mit Reisgemüse nach
Paella Art und einer Limetten Grüne Tee
Reduktion je 16,95€

Vegan: Currywurst Pommes und Krautsalat
je 12,95€

Vegan Schnitzel mit Marktgemüse und Kroketten,
Krautsalat je 18,95€

Dessert Angebote:

Gebackene Apfelringe
mit einer Kugel Vanilleeis
und Sahnehaube

**Exotikobstsalat an Passionsfrucht
Sorbet**

und Sahnehaube

**Quarkkälchen mit Rosinen,
Apfelmus**

Vanilleeis und Sahnehaube
je 7,95 €



Alkoholfreie Getränke

(Standartgröße 0,3ltr. auf Wunsch auch 0,5ltr.)

Coca Cola (2,5), Orangenlimo (3,5), Zitronenlimo, Spezi (2,3,5)

Tonic Water (7), Bitter Lemon (7,3), Ginger Ale (5)

Apfelschorle, **Cranberryschorle, Rhabarberschorle,**
Fassbrause(5)

je 0,5 ltr. 4,95€, je 0,3 ltr. 3,95€

Mineralwasser mit Sprudel oder Still -Glasausschank-

je 0,5 ltr. 3,95€, je 0,3 ltr. 2,95€

Cola light (2,5,8,14), Coca Colo Zero Portionsflasche 0,33l
je 4,25€

Mineralwasser Gerolsteiner Premium Still Flasche

Mineralwasser Gerolsteiner Premium Sprudel Flasche 0,75ltr.
(Flasche) je 6,90€

Säfte/Nektar (Standartgröße 0,3ltr. auf Wunsch auch 0,5ltr.)

Orangensaft, Apfelsaft, Rhababernektar,

Cranbeerysaft, Kirschnektar

je 0,5 ltr. 5,95€, je 0,3 ltr. 4,55€

Bier

Evelin's Hausbräu-Premium Pils frisch vom Fass (20)

0,3ltr. je 3,50€ - 0,5ltr. je 5,95€

Evelin's Hefeweizen frisch vom Fass

0,3ltr. je 3,95€ - 0,5ltr. je 5,95€

Evelin's Schwarzbier frisch vom Fass

0,3ltr. je 3,95€ - 0,5ltr. je 5,95€

Neu aus dem Kiez: Berliner Berg vom Fass

Pils mit einer leichten Malznote und fruchtiger Hopfenblume

0,3ltr. je 4,25€ - 0,5ltr. je 6,25€

Hefeweizen Memminger alkoholfrei (Flasche) 0,5ltr. je 5,95€

Berliner Berg Bier 0,0% (Alkoholfrei),

0,33ltr. je 4,95€

Biermischgetränke

Evelin's Naturradler

0,3ltr. je 3,95€ - 0,5ltr. je 5,95€

NEU: Berliner Weisse aus dem Kiez` Berliner Berg`

mit Schuss rot, grün oder gelb (Holunder) (5)

0,33ltr. je 4,95€

Zusatzstoffe:
Entsprechend der bestehenden Lebensmittelverordnung sind wir verpflichtet die folgenden Zusatzstoffe zu kennzeichnen. Die Auflistung muss nicht vollständig sein. Sollten Sie bekannte Allergien zu Inhaltsstoffen haben wenden Sie sich an unser Personal.
(1)mit Konservierungsstoff, (2) koffeinhaltig, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) geschwefelt, (5)mit Farbstoff, (6) geschwärzt, (7) chininhaltig, (8) mit Aspartam, (9)genetisch verändert, (10) mit Milcheiweiss, (11) mit Eiklar, (12) Eiscreme, (13) Pflanzenfett, (14) mit Süßungsmittel, (15) mit Phosphat, (16) mit Geschmacksverstärker, (17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch), (18) Formvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt (20) Evelin's Hausbräu ist eine eingetragene Marke der Memminger Brauerei-Silbermedaille

Uderberg, Kümmerling, Feigling, Klopfer (2cl) Fläschchen je 3,50€

Kaffee und Teespezialitäten

Kuchen erfragen Sie bitte beim Service oder in der Vitrine im Restaurant

KAFFEE GEDECK MIT TORTE NACH WAHL, POTT KAFFEE & SAHNE 9,95€

Tasse Kaffee je 3,75€, Pott Kaffee je 4,25€

Pott Schonkaffee Hag je 2,80,

Tasse Malzkaffee je 1,80€

Milchkaffee je 4,55€, Latte Macchiato je 4,25€

Cappuccino Tasse je 3,95€

Espresso je 2,50€ doppelt je 3,50€,

Heisse Schokolade Pott 3,95€

Wiener Kaffee mit Schlagsahne Pott je 4,50€

Teesorten: Assam Mangalam, Green Manjola Bio & Fairtrade, Multifrukt, Gourmet Kräutertee, Minze Bio - Thermoglas je 4,25€

Latte Macchiato Karamell, Vanille, Haselnuss je 4,95€

Irish Coffee mit Whiskey - Kaffee Holländer mit Eierlikör je 6,95€

Etwas wärmendes an frischen Tagen auch im Frühling, Sommer, Herbst und Winter:

KILAN'S Winzer Glühwein je Pott 4,95 €

Bratapfel Punsch oder Heisse Marille je Pott 5,95 €

Weinkarte mit Weinen der Winzerfamilie Kilian Hunn aus Gottenheim am Mühlbach:

Weissweine: Grauburgunder trocken Qualitätswein

Müller Thurgau halbtrocken, Qualitätswein

Rotweine:

Spätburgunder Tugana Qb.A trocken

Spätburgunder Kilian Hunn Qb.A halbtrocken

Roseweine:

Rose Pinot Noir Tugana, trocken,

Glass 0,2 ltr. 7,85€

Karaffe 0,5 ltr. 15,90€

Flaschenweine: Premium Tugana vom Huhn 0,75ltr.

Grauburgunder, Spätburgunder, Pinot Noir Flasche 29,90€

Sekt: Sekt Kilians Cuvee weiss oder rosé trocken oder weiss halbtrocken Deutschland Flasche 0,75ltr. 29,90€

Piccolo: Sekt Kilians Cuvee weiss oder rosé trocken 9,95€

Prosecco : Glass 0,1ltr. 5,25€



Alkoholische Mischgetränke

Aperol Spritz, Hugo

Lillet Wild Berrys

Sandorn Spritz nur im Evelin's

Rosato Mio

Campari O Saft (5), Bacardi Cola (2,5),

Jim Beam Cola (2,5)

Tequila Sunrice (5),

Gin Tonic (7), Vodka Lemon (7,3),

Whiskey Cola (2,5),

Caipirinha, 0,3ltr. je Glass

7,95€

Frischer Pfefferminztee oder Frische Ingwertee mit Honig je Glas 4,95€

Digestif/Kräuter:

Jägermeister, Kümmerling,

Wiltner Kräuter,

Ramazotti,

Linie Aquavit,

Bommerlunder,

KILIAN HUNN

FEINE BRÄNDE:

Kirsch, Marille

Willams Birne

je 4cl - 5,50€

je 2cl - 3,00€

Erdbeer-Bowle mit frischen Erdbeeren

je Glas 6,95 €

++An Heissen Tagen++

Aperol Spritz oder Neu nur im

Evelin's:

Sandorn - Spritz

0,3 ltr. je Glas 7,95 €

Hausgemachte Limonaden:

100% Natural 1ltr. Karaffe zum Teilen:

Holunder-Limette-Minze

Limonade

Erdbeer-Himbeer-Limetten

Limonade

Mango-Zitrone-Limetten

Limonade

je Liter Karaffe 8,95€

Spargelzeit - Spargelzeit - Spargelzeit



Tasse Spargelssuppe vegetarisch
je 6,95€

Doppelkelle Spargelsuppe vegetarisch
Je 8,25€

Halbes Pfund frischer Spargel
mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
je 19,95€

Ein Pfund frischer Spargel
mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
je 25,95€

Paniertes Schweineschnitzel
mit frischem Spargel
Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
je 25,95€

Drei kleine Buletten mit frischem Spargel
Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
je 24,95€

Belugalinsalat mit frischem Spargel
vegan/vegetarisch, Gurkensalat
je 19,95€

Zanderfilet mit frischem Spargel
Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
je 27,95€

Seelachfilet mit frischem Spargel
Sauce Hollandaise, Belugalinsalat, Salat
je 25,95€

EVELINS EISKARTE SOMMER 2024



Schock verliebt : Schwarzwald Vanilleeis, Swiss Schokoeis mit Sauerkirschen und Kirschlikör mit Sahne 9,55 €



GEMISCHTES EIS - Drei Kugeln
Ihrer Wahl 6,95€ mit Sahne 7,55 €



Eiskaffee oder Eisschokolade mit
Sahnehaube 6,25 €



Für Kids Aufgepasst : Zwei KiBa (Kirsch-Banane)
Eiskugeln mit Sahne und Smarties 5,95€



WIENER APFELSTRUDEL- warm
mit Vanilleeis garniert mit Sahne. 7,55 €

Früchte Passion Exotik Vegan: Zartes Himbeereis Sorbet mit
Passionsfrucht Sorbet mit Exotic Obstsalat 7,25 €



Milch&Eis/SHAKES:
Vanille
Salted Karamell
Pistazien
KIBA Kirsch- Banane
Erdbeere Joghurette
Swiss Schokoladen
Laktosefrei:
Himbeereis
Passionsfrucht
(mit lactosefreier Milch)
Je Glas 6,95€

UNSERE EISSORTEN
Vanilleeis
Erdbeere Joghurette
Swiss Schokoladeneis
Salted Karamell Eis
Pistazieneis
KIBA Eis für Kids
(Kirsch Bananen Geschmack)
Laktosefrei:
Himbeereis
Passionsfrucht
Portion am Tisch:
Klein 2 Kugeln 5,50 €
Mittel 3 Kugeln 6,95 €
Groß 4 Kugeln 7,95 €
Extra 5 Kugeln 8,95 €



EVELINS EISKARTE SOMMER 2024



Erdbeerglück Cremig Joguretteeis &
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und
Sahnehaube 9,55€

Himbeer Joghurt Becher Joghurteis trifft
Himbeereis auf Joghurt mit Himbeeren in
süßem Saft und Sahnehaube 9,55€



Exotik Frucht Exotischer Obstsalat mit
Joghurt, Passionsfruchteis und Joghurteis
und Sahnehaube 9,55€

Alter Schwede. Der Klassiker aus alten
Zeiten: Apfelmus trifft Vanilleeis,
Sahnehaube und Eierlikör 9,55€



Erdbeer Joghurt Becher Leckeres
Joghurteis & Joguretteeis mit frischen
Erdbeeren, Sahnehaube 9,55€

Passionsfrucht Royal Swiss Schokoeis und
Passionsfruchteis mit exotischem Obstsalat,
garniert mit Sahne. 9,55 €



Einfach Schweizer NUSS Swiss Schokoeis
und Salted Karamell Eis mit einer
Sahnehaube und Nüssen

Männersache Swiss Schokoeis, Salted
Karamell Eis und Pistazieneis mit einer
Sahnehaube und Nüssen 9,25 €



Grütze mit Mütze Zwei Kugeln Vanilleeis
mit roter Grütze, Sahnehaube 8,50 €

Allergene Liste auf Wunsch vom Servicepersonal. Guten Appetit.
Abbildungen der Eisbecher sind Beispiele und können vom Serviervorschlag
abweichen, da unsere Mitarbeiter die Becher individuell kreieren. Unsere
Eisbecher enthalten frische Früchte sowie Dosenfrüchte, Tiefkühlfrüchte.

Evelin´ an der Müggelspreepromenade

Gruppen Speisekarte ab 10 Personen

Doppelkelle Tagessuppe
je 8,25€

Aus Topf und Pfanne

Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter
Petersilienkartoffeln und gemischtem
Salatbeilage & Gurkensalat
je 23,95€

Seelachsfilet gebraten mit warmen Linsensalat,
Gurkensalat mit Schmand
je 19,95€

NUR im EVELIN´S:

Geschmorte Schweinebäckchen Panketal in Rotweinsauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelrösti und Krautsalat
je 23,95€

NEU: Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" aus dem Roastbeef,
mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce,
Grüne Erbsen, Sauce Hollandaise und gebratene Rösti,
Krautsalat
je 22,95€

Hirschgulasch `Schorfheide` mit Apfelrotkohl, Kartoffelrösti
und Krautsalat
je 21,95€

Riesen Currywurst mit Currysauce
mit Pommes frites und Salatbeilage (3)
je 12,95€

Schnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln, Krautsalat
je 25,95€

Zanderfilet mit Spargel und Sauce
Hollandaise, Petersilienkartoffeln,
Gurkensalat
je 25,95€

Vegane Gerichte:

Hanfballchen
mit warmen Linsensalat, Mangoreduktion
und gemischtem Salat
je 16,95€

Veganes Schnitzel mit Marktgemüse und Kroketten,
Krautsalat je 18,95€

Beilagenwechsel berechnen wir mit 1,00€ pro Gericht.



Vorspeisen:

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und Toast,
Salatbeilage
je 8,95€

Deutsche Tapas
2 BBQ Hähnchenflügel 2
Rindfleischbällchen mit
Schafskäse, 2 Minileberkäs, (1,3)
mit Dip
Je 8,95€

Mediterrane Tapas
3 Kribbling im Backteig (Fisch im
Backteig), 2 Pflaumen im
Speckmantel, 2 Mozzarella Sticks
(1,3) mit Dip
Je 8,95€

Hausgemachter Gurkensalat
mit Schmand
je 5,25€

Würzfleisch mit Zitrone und Toast
je 8,95€

Kindergerichte

(nur für Kinder bis 9 Jahre)

1. Hähnchennuggets
mit Pommes frites
2. Fischstäbchen mit
Pommes frites
3. Milchreis mit Früchten
je 7,95€

Dessert:

Gebackene Apfelringe mit
einer Kugel Vanilleeis
und Sahnehaube

Obstsalat mit Passionsfrucht
Sorbet und Sahnehaube

Quarkkälchen mit Rosinen,
Apfelmus
Vanilleeis und Sahnehaube
je 7,95€

Evelin´ an der Müggelspreepromenade

Gruppen Speisekarte ab 10 Personen

Doppelkelle Tagessuppe
je 8,25€

Aus Topf und Pfanne

Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter
Petersilienkartoffeln und gemischtem
Salatbeilage & Gurkensalat
je 23,95€

Seelachsfilet gebraten mit warmen Linsensalat,
Gurkensalat mit Schmand
je 19,95€

NUR im EVELIN´S:

Geschmorte Schweinebäckchen Panketal in Rotweinsauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelrösti und Krautsalat
je 23,95€

NEU: Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" aus dem Roastbeef,
mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce,
Grüne Erbsen, Sauce Hollandaise und gebratene Rösti,
Krautsalat
je 22,95€

Hirschgulasch `Schorfheide` mit Apfelrotkohl, Kartoffelrösti
und Krautsalat
je 21,95€

Riesen Currywurst mit Currysauce
mit Pommes frites und Salatbeilage (3)
je 12,95€

Schnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln, Krautsalat
je 25,95€

Zanderfilet mit Spargel und Sauce
Hollandaise, Petersilienkartoffeln,
Gurkensalat
je 25,95€

Vegane Gerichte:

Hanfballchen
mit warmen Linsensalat, Mangoreduktion
und gemischtem Salat
je 16,95€

Veganes Schnitzel mit Marktgemüse und Kroketten,
Krautsalat je 18,95€

Beilagenwechsel berechnen wir mit 1,00€ pro Gericht.



Vorspeisen:

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und Toast,
Salatbeilage
je 8,95€

Deutsche Tapas
2 BBQ Hähnchenflügel 2
Rindfleischbällchen mit
Schafskäse, 2 Minileberkäs, (1,3)
mit Dip
Je 8,95€

Mediterrane Tapas
3 Kribbling im Backteig (Fisch im
Backteig), 2 Pflaumen im
Speckmantel, 2 Mozzarella Sticks
(1,3) mit Dip
Je 8,95€

Hausgemachter Gurkensalat
mit Schmand
je 5,25€

Würzfleisch mit Zitrone und Toast
je 8,95€

Kindergerichte

(nur für Kinder bis 9 Jahre)

1. Hähnchennuggets
mit Pommes frites
2. Fischstäbchen mit
Pommes frites
3. Milchreis mit Früchten
je 7,95€

Dessert:

Gebackene Apfelringe mit
einer Kugel Vanilleeis
und Sahnehaube

Obstsalat mit Passionsfrucht
Sorbet und Sahnehaube

Quarkkälchen mit Rosinen,
Apfelmus
Vanilleeis und Sahnehaube
je 7,95€

Büfett 3:

Schweinefilet Medaillon mit Waldpilzen
Kaiserbraten mit Honig glasiert
Zanderfilet auf Wurzelgemüse mit Zitronenbittersauce
Fingerfood: Minifleischbällchen, Putenspieße, Knusperöllchen mit Gemüse
Feuertopf mit Fleisch und Gemüse
Fischplatte:
Norwegischer Räucherlachs, Räucherrollmops, Sprotten, Fischfilethappen
Käse Brett!
Auswahl an Österreichischen Rohmilchkäse sowie Ziegenkäse mit Weintrauben und Nüssen
Eier-Kavierplatte:
Halbe Eier mit Frischkäse und Kaviar
Salatschüssel:
Feingewürfelte Tomate, Gurke und Paprika mit einem Zitronen Joghurt Dressing und feinem Balkankäse
Früchteplatte:
Feine Saisonale Früchte und Ananas, Melone mundgerecht
Hausgemachter Pustasalat,
Geflügelsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Auswahl an frischen Broten und Brötchen, Butter
pro Person All Inklusive 78,95 €
Getränke und Essen
ab 15 Personen buchbar.

(Cateringlieferung zu Ihnen nach Hause 45,00€ ohne Geschirr mit Geschirr 82,00€)

**Büfett 5: Fingerfood & Warmes Büfett**

Schweinemedaillons mit Rahmpilzen
Zanderfilet mit Wurzelgemüse

Kroketten, Gala Gemüse mit Hollandaise, Gebackene Drillinge

Antipastaplatte mit Champignons, Zucchini, Paprika, Partytomaten in altem Fass Balsamico mit Olivenöl

Bunter gemischter Salat mit Zitronen Joghurt Dressing

Je zwei Käsekanapees mit Trauben

Büfett 4:

Unsere Hauspezialität:
Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit gebackenen Drillingen
Schaschlikspieße von der Pute mit feiner BBQ Sauce
Fleischbällchen mit Käse gefüllt
Sojanka Fleischsuppe

Fischplatte:
Norwegischer Räucherlachs, Räucherrollmops, Sprotten, Fischfilethappen
Käse Brett!
Auswahl an Österreichischen Rohmilchkäse sowie Ziegenkäse mit Weintrauben und Nüssen
Eier-Kavierplatte:
Halbe Eier mit Frischkäse und Kaviar gefüllt
Salatschüssel:
Feingewürfelte Tomate, Gurke und Paprika mit einem Zitronen Joghurt Dressing und Putenbruststreifen
Hausgemachter Pustasalat, Geflügelsalat

Schokomousse mit Vanillesauce
Rote Grütze Vanillesauce

Auswahl an frischen Broten und Brötchen, Butter
pro Person All Inklusive 74,95 €
Getränke & Essen
ab 15 Personen buchbar.

(Cateringlieferung zu Ihnen nach Hause 44,00€ ohne Geschirr mit Geschirr 50,00€)

Fingerfoodspieße von der Cocktailtomate an Gemüsesalat Tartar, Fleischbällchen mit Käse an Chiasamen Cous Cous, Hähnchenspieß an tropischem Kichererbsensalat, Belugalinsensalat an Aprikosen im Dürrfleischmantel

mundgerechte Obstplatte, Creme Karamell, Rote Grütze

Brote und Brötchen, Butter

pro Person All Inklusive 72,95 €
Getränke & Essen
ab 20 Personen buchbar.

(Cateringlieferung zu Ihnen nach Hause 44,00€ ohne Geschirr mit Geschirr 49,00€)

Allgemeines

Genau Bestätigung der Personenzahl
8 Tage vor der Veranstaltung.

Stornierungsfrist nach der Absprache/Anzahlung für 7 Tage
möglich.

Abendveranstaltungen kostengünstig All Inklusive
buchbar.

Buchungen Abendveranstaltung
ohne Getränkepaket:
Raummiete 400,00€

Getränkesservice All Inclusive -
Festpreis für alle Getränke der
Veranstaltungstränkekarte
(Optional: Spirituosen wenn gewünscht zum Festpreis von 3,50€ 4cl)

Zahlungsweise Bar am Veranstaltungstag.
Keine Kartenzahlung möglich.
All Inclusive vor der Veranstaltung durch Festpreis.

Empfohlene Trinkgelder bei Veranstaltungen zzgl. 10% der
Veranstaltungssumme vor auszubezahlen. Können bei
Nichtgefallen selbstverständlich zurückgefordert werden.

Tischwäsche Je Tischdecke weiss 4,90€ Mietgebühren
Grau/Bordeaux mix 3,90€
Mundservietten 1,50€

Blumendekorationen
wenn gewünscht Gesteck klein 15,00€,
Gesteck lang 20,00€

Blumen Hausdeko - Keine Gebühr

Keine Polterabende und Polterhochzeiten

Nutzung unserer Musikanlage
mit Ihrem Laptop, Tablet oder I Phone
49,00€

Diskomusik vom Haus mit umfangreicher Musik
ohne Wunschmusik endlos Musik bunt gemischt
89,00€

Externer DJ Ihrer Wahl (Laptop DJ) mit unserer Anlage
Ihr verhandelter Preis
zzgl. 69,00€ (GEMA)

Präsentationen auf unserem Frame 150cm System
HDMI Anschluss von Ihrem Laptop.
VAG auch möglich ohne Ton
37,00€

Ihre Veranstaltung im Evelin's

Tag:

Familie:

Personenzahl:

Blumen:

Musik:

Tischwäsche:



Menü:

Kunde:

Restaurant:

Evelin's Café & Restaurant an der Müggelspreepromenade

„Da Wo Berlin Am Schönsten Ist“
Feiern im Evelin's



Geburtstage, Hochzeiten, Taufe,
Jugendweihe, Einschulung,
Vereinsabende, Jubiläen,
Firmenfeierlichkeiten



Wir bewirten Sie gern.
Das Team Evelin's.

Goed CBE GmbH
Evelin's Café & Restaurant
Goed Catering BE
Salvador Allende Straße 80
12559 Berlin Köpenick
Telefon: 030-6555351

Im Internet:
www.cafebistroevelin.de -
www.goedcatering.de
E-Mail: bistroevelin@aol.com
Edition 2024

Mittagessen im Evelins

Für Feierlichkeiten zum Mittag können wir auf Ihren Wunsch hin das Spreezimmer (24 Personen), den Gastraum (40 Personen), den Weingarten „Spree Rebe“ (30 Personen) oder unseren Hauptgarten mit Spreeblick (100Personen) oder eine Kombination. Blumenschmuck bestellen wir gern auf Ihren Wunsch hin. Los geht es auf Ihren Wunsch hin mit einem trendigen Begrüßungscocktail oder ganz klassisch mit einem Glas Sekt um auf den Anlass Ihrer Feier anzustoßen.

Menüs (je Veranstaltung eines zur Wahl)

Tapas Teller

Putenspieß, Kleines Fleischbällchen, Frühlingsrollen,

Zartes Schweinefilet im Stück gebraten mit Burgunder Rahmsauce, Waldpilzen oder Kaisergemüse, Saison mit Spargel, Krokettten und Petersilienkartoffeln

Oder

Fleischtrio Evelins

Schweinesteak, Fischfilets gebraten und Maishähnchenbrust mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise, Bratensauce, Krokettten und Petersilienkartoffeln

Krautsalat

Eine Verführerische Eis Komposition des Jahres mit Beerengrütze

Spiegel

32,95€

Familien Brunchbüfett 'Müggelheim' inkl. Fingerfood im Evelin's von 12.00-14.00 Uhr

Schweinemedaillons mit Rahmpilzen

Zanderfilet mit Wurzelgemüse

Hanfbällchen mit Belugalinsensalat und Mangoreduktion

Krokettten, Gala Gemüse mit Hollandaise,

Gebackene Drillinge

Antipastaplatte mit Champignons, Zucchini,

Paprika, Partytomaten in altem Fass Balsamico mit Olivenöl

Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat

Je zwei Käsekanapees mit Trauben

Fingerfoodspieße von der Cocktailltomate an Gemüsetartar,

Fleischbällchen mit Käse an Chiasamen Cous Cous,

Hähnchenspieß an tropischem Kichererbsensalat,

Bunter Linsensalat an Aprikosen im Dürrfleischmantele

Mundgerechtes Obst,

Creme Karamell, Rote Grütze

Brote und Brötchen, Butter

Getränke während der Brunchzeit :

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade, Orangensaft, Milch

Je 39,95€ (Mindestes 15 Personen Vollzahler Kinder bis 8 Jahre 50%)

Verlängerung zur Kaffeezeit: ab 14.30 Uhr-16.30 Uhr

Blechkuchen/Obst verschiedene Sorten z.B. Apfel, Pflaume, Heidelbeere, Mandarine Johannisbeere, Schoko Birne mit Schlagsahne

Getränke während der Kaffeezeit :

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade, (Kinder alkoholfreie Getränke)

Je 10,95€ (Mindestes 15 Personen Vollzahler Kinder bis 8 Jahre 50%)



Familien Brunchbüfett 'Kiezer Feld' im Evelin's von 12.00-14.00 Uhr

Suppe nach Wahl: (Champignonsuppe, Kürbissüppchen, Gemüsebouillon mit Hähnchenfleisch, Spargelsuppe)

Vorspeisenplatte:

Putenspieße, Knusperrollen, Fleischbällchen mit Ziegenkäse gefüllt,

Hähnchenwings,

Hauptgänge:

Maishähnchenbrust auf Paprika

Zitronenbuttersauce

Schweinelachs-

medaillons

Waldpilzen

Beilagen:

Bunte

Gemüseauswahl mit

Sauce Hollandaise,

Krokettten, Petersilienkartoffeln

Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat



Dessert:

Obstsalat mit Naturjoghurt

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brötchen, Brot, Butter

Getränke während der Brunchzeit :

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade, Orangensaft, Milch

Je 27,95€ (Mindestes 15 Personen Vollzahler Kinder bis 8 Jahre 50%)

Verlängerung zur Kaffeezeit: ab 14.30 Uhr-16.30 Uhr

Blechkuchen verschiedene Sorten z.B. Apfel, Pflaume, Schoko,

Johannisbeere, mit Schlagsahne

Getränke während der Kaffeezeit :

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade, (Kinder alkoholfreie Getränke)

Je 10,95€ (Mindestes 15 Personen Vollzahler Kinder bis 8 Jahre 50%)



Kaffee Trinken im Evelin's

Kaffeegedeck :

Zum Kaffee servieren wir Ihren Gästen:

je 1Stück Torte und 1 Stück Blechkuchen aus unserem

Konditor Angebot als gemischte Platte,

frische Schlagsahne,

Heißem Bohnenkaffee auf den Tischen zur Selbstbedienung,

Tee oder Heiße Schokolade auf Anfrage.

Den Kaffee servieren wir in Isolierkannen so das nach Bedarf nach geschenkt werden kann.

(mit Kaffeespezialitäten wie Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato auf Abfrage)

pro Person 16,95€



Beerdigungsfeier, Tagungen im Evelin's

Tagessüppchen nach Absprache, Zwei Kanapees gemischt belegt, zwei kleine Blechkuchenstücke pro Person 16,50€ (2h) zzgl. Getränke

Tagessüppchen nach Absprache, Fingerfoodplatten mit Knusperrollchen, Putenspießen, Mini Fleischbällchen, Mini Leberkäse, Partygarnelen,

Kribbling, Mini Brötchen, Rote Grütze, Kuchenstücke

pro Person 19,95€ (2h) zzgl. Getränke



Hochzeitspauschale ab 139,00 € p.Person 15.00-24.00 Uhr

Zum Kaffee servieren wir Ihren Gästen:

je 1Stück Torte und 1 Stück Blechkuchen aus unserem Konditor Angebot als gemischte Platte, frische Schlagsahne, Hochzeitstorte kann mitgebracht werden.

Heißem Bohnenkaffee auf den Tischen zur Selbstbedienung, Zum Abendessen : Büfett Nr. 1 Inklusiv andere mit Aufpreis.

In den Büfettis ist die Getränkepauschale dabei:

WEIN; SEKT; BIER; BOWLE; ALKOHOLFREIE GETRÄNKE;

KAFFEE; Kaffeespezialitäten, TEE, APEROL SPRITZ,

Musikanlage Nutzung inklusive.

Drei Spirituosen dürfen mitgebracht werden.

Tischwäsche optional

Spirituosen nach Wunsch Festpreis 3,50€ Optional Mitgebrachte Deko wird von uns eingedeckt nach Vorgabe. Jeder weitere Stunde bis max 2.00 Uhr 13,95 p.P.(min 25 Per.)



Abendbrot Essen und Trinken im Evelins

Für Feierlichkeiten zum Mittag können wir auf Ihren Wunsch hin das Spreezimmer (24 Personen), den Gastraum (40 Personen), den Weingarten „Spree Rebe“ (30 Personen) oder unseren Hauptgarten mit Spreeblick (100Personen) oder eine Kombination.

Blumenschmuck bestellen wir gern auf Ihren Wunsch hin.

Los geht es auf Ihren Wunsch hin mit einem trendigen Begrüßungscocktail oder ganz klassisch mit einem Glas Sekt um auf den Anlass Ihrer Feier anzustoßen.

Feier All Inklusive zum Festpreis.

In den Büfettis ist die Getränkepauschale für 4 Stunden voll dabei:

WEIN; SEKT; BIER; BOWLE; ALKOHOLFREIE GETRÄNKE;

KAFFEE; TEE

jede weitere Stunde 13,95€ pro Person. Minimum 15 Personen

Kinder bis 6 Jahre frei, ab 6 Jahre 50% vom Pauschalpreis.

Büfett 1:

Schweine-

krustenbraten

Kaiserbraten

Bouletten

Kartoffelsalat

mit Essig und Öl

Halbe Eier mit Frischkäse

Räucherfischspezialitäten:

Norwegischer

Räucherlachs,

Räucherrollmops, Sprotten,

Fischfilethappen

Käsebrett:

Auswahl an

Österreichischen

Rohmilchkäse

sowie Ziegenkäse mit

Weintrauben und Nüssen

Geflügelsalat hausgemacht

Eiersalat hausgemacht

Brot, Brötchen,

Butter

Gurkensalat

Krautsalat

Tomatensalat

pro Person All Inklusive

59,95 €

Getränke & Essen

ab 15 Personen buchbar.

(Cateringlieferung zu Ihnen nach

Hause 35,00€ ohne Geschirr mit

Geschirr 48,00€)

Büfett 2:

Schweinelachs Medaillon mit

Waldpilzen

Zanderfilet auf Wurzelgemüse

mit Zitronenbuttersauce

Fingerfoodplatte:

Minifleischbällchen,

Putenspieße, Knusperrollchen

Süppchen nach Saison

Fischplatte:

Norwegischer Räucherlachs,

Räucherrollmops, Sprotten,

Fischfilethappen

Käsebrett:

Auswahl an Österreichischen

Rohmilchkäse sowie Ziegenkäse

mit Weintrauben und Nüssen

Halbe Eier mit Frischkäse

Salatschüssel :

Schopskasalat feinem

Balkankäse

Krautsalat, Gurkensalat

Eiersalat hausgemacht

Rote Grütze mit Vanillesauce

Panne Cotta mit Mangopulp

Auswahl an frischen Broten und

Brötchen , Butter

pro Person All Inklusive 69,95 €

Getränke und Essen

ab 15 Personen buchbar.

(Cateringlieferung zu Ihnen nach Hause

39,00€ ohne Geschirr

mit Geschirr 49,00€)

