



Am Schillertheater 2
10625 Berlin

Fon +49 30 984 21 999
catering@maxundmurat.de -
www.maxundmurat.de

DAILY LUNCH

Montag, den 24.05.2021

Vorspeisen

Frischer Rucola Salat

mit knackigen Kirschtomaten, roter Paprika, griechischen Oliven, Walnüssen & Granatapfelkernen an einem Beeren Dressing

Hauptgänge mit Fleisch

Rinderhackbraten mit Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffelstampf

Putenmedaillons an einer leichten Lauch-Champignoncremesauce mit Minzkarotten dazu Petersilien-Kartoffelstampf

Vegetarische Hauptgänge

Reis mit Mango, geschmorter Zucchini und Limetten-Koriander Joghurt

VEGAN

Reis mit Mango, geschmorter Zucchini & Fenchel

Nachspeisen

Exotischer Obstsalat mit frischer Minze & Honig (vegan)

bei Auswahl je einer Sorte pro Komponente

Vorspeise	3,80 €
Suppe	4,00 €
Hauptgang	9,90 €
Hauptgang - vegan	9,90 €
Dessert	4,00 €



Am Schillertheater 2
10625 Berlin

Fon +49 30 984 21 999
catering@maxundmurat.de -
www.maxundmurat.de

DAILY LUNCH

Dienstag, den 25.05.2021

Vorspeisen

Süppchen von roter Spitzpaprika stets mit Brotauswahl

Hausgemachter Tabouleh Salat

mit Bulgur, frischen Tomaten, frischer Petersilie, frischer Minze & getr. Cranberries,
verfeinert mit Garnatapfelsaft in Oliven Öl (kaltgepresst) (vegan)

Hauptgänge mit Fleisch

Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch

Schweinefilet im Estragon – Kartoffelstampf und Vanillekarotten

Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Gemüse-Lasagne überbacken mit Mozzarella

VEGAN

Hausgemachte Gemüse-Lasagne überbacken mit veganem Soja-Käse

Nachspeisen

Rote Grütze mit frischen Früchten (vegan)

Rote Grütze mit Vanillesoße

bei Auswahl je eine Sorte pro Komponente

Vorspeise	3,80 €
Suppe	4,00 €
Hauptgang	9,90 €
Hauptgang - vegan	9,90 €
Dessert	4,00 €

Lieferung & Abholung inkl. Auf- & Abbau des Buffets
Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen MwSt

25€



Am Schillertheater 2
10625 Berlin

Fon +49 30 984 21 999
catering@maxundmurat.de -
www.maxundmurat.de

DAILY LUNCH

Mittwoch, den 26.05.2021

Vorspeisen

Würzige Kartoffel-Rucola Cremesuppe stets mit Brotauswahl

Hausgemachter Kartoffelsalat

mit griechischen Oliven, knackiger Paprika & diversen Kräutern (vegan)

Hauptgänge mit Fleisch

Lamm-Zucchini-Spieße auf tomatisiertem Couscous und Minz-Joghurt Dip

Putensteak mit Limettenkarotten, Würzkartoffeln und Petersiliensauce

Vegetarische Hauptgänge

Pasta Penne mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen

VEGAN

Pasta Penne mit Ofengemüse in einer Curry-Kokos-Sauce (vegan)

Nachspeisen

Veganer Milchreis mit Fruchtkompott (vegan)

Apfel Crumble mit Vanillesauce

bei Auswahl je eine Sorte pro Komponente

Vorspeise	3,80 €
Suppe	4,00 €
Hauptgang	9,90 €
Hauptgang- vegan	9,90 €
Dessert	4,00 €

Lieferung & Abholung inkl. Auf- & Abbau des Buffets
Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen MwSt

25€



Am Schillertheater 2
10625 Berlin

Fon +49 30 984 21 999
catering@maxundmurat.de -
www.maxundmurat.de

DAILY LUNCH

Donnerstag, den 27.05.2021

Vorspeisen

Rote Bete Suppe stets mit Brotauswahl

Kürbis-Feldsalat mit roten Linsen, Balsamico-Vinaigrette

Hauptgänge mit Fleisch

Streifen vom Schwein in Tomatencremesauce mit Pastinaken und Kartoffeln

Rinderrahmgulasch mit Butterspätzle und Rotkohl

Vegetarische Hauptgänge

Gebackene Zucchini gefüllt mit Gemüse-CousCous & gratiniert mit Schafskäse auf einem Tomatensud

VEGAN

Gebackene Zucchini gefüllt mit Gemüse-CousCous & auf einem Tomatensud

Nachspeisen

Mangomousse auf Schokoladenbrownie im Gläschen

Chia-Kokos Pudding mit Mangopulp im Gläschen (vegan)

bei Auswahl je eine Sorte pro Komponente

Vorspeise	3,80 €
Suppe	4,00 €
Hauptgang	9,90 €
Hauptgang Vegan	9,90 €
Dessert	4,00 €

Lieferung & Abholung inkl. Auf- & Abbau des Buffets
Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen MwSt

25€



Am Schillertheater 2
10625 Berlin

Fon +49 30 984 21 999
catering@maxundmurat.de -
www.maxundmurat.de

DAILY LUNCH

Freitag, den 28.05.2021

Vorspeisen

Kartoffel - Cremesuppe stets mit Brotauswahl

Blattsalatvariation, Kirschtomaten, geröstete Paprika und Pinienkerne

Hauptgänge mit Fleisch

Hausgemachte Rinderköfte mit Minzjoghurt und Basmatireis

In Tempura gebackenes Hähnchen, Chili – Tomatenchutney, Ofenkartoffel

Vegetarische Hauptgänge

In Tempura gebackenes Gemüse, Chili – Tomatenchutney, Ofenkartoffel

VEGAN

In Tempura gebackenes Gemüse, Chili – Tomatenchutney, Ofenkartoffel

Nachspeisen

Birchermüsli mit Apfelkompott (vegan)

Mousse au Chocolat mit Beerencoulis im Gläschen

bei Auswahl je eine Sorte pro Komponente

Vorspeise	3,80 €
Suppe	4,00 €
Hauptgang	9,90 €
Hauptgang Vegan	9,90 €
Dessert	4,00 €

Lieferung & Abholung inkl. Auf- & Abbau des Buffets
Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen MwSt

25€