



Herzlich Willkommen in unserer kulinarischen Welt!

Sie möchten Ihren Gästen in privatem oder gewerblichem Rahmen ein stilvolles Catering bieten? Sie wollen, dass ihr Anlass auch kulinarisch eine ganz besonderes Fest wird? Sie legen Wert auf regionale Produkte und saisonale Spezialitäten?

Dann sind Sie bei uns in guten Händen!

Unser professionelles Küchenteam rund um Küchenchef Tino Dahlke versorgt Sie gerne sowohl mit bodenständigen Klassikern als auch mit kreativen Speisen. Von vegan bis Wild, von Fingerfood bis vollen Tellern, von Vorboten bis hin zu verführerischen Desserts - wir machen alles möglich.

Unser agt Catering steht für gute Qualität und kulinarische Vielfalt mit hochwertigen Zutaten aus der Region. Ob Firmenfeiern, Geburtstage oder Hochzeiten - wir machen Ihr Event zu einem genussvollen Highlight.







$agt_{\text{Impressionen}}$







Gericht	Menge	Preis
belegte Schnittchen	Stück	1,50€
Canapés, edel belegt	Stück	2,50€
Geflügelspießchen	Stück	2,50€
halbe belegte Brötchen	Stück	2,00€
halbe gefüllte Eier, dekoriert	Stück	1,50€
Party-Bouletten, 50 g, warm	Stück	2,50€
Tomate-Mozzarella-Spieße	Stück	2,00€
Gemüsesticks mit Dip	kg	25,00€
Schmalzstulle	Stück	2,50€



agt kalte Platten

Gericht	Menge	Preis
Aufschnitt-Platte, gemischt	10 Personen	42,50€
Bratenplatte	10 Personen	45,00€
Fischplatte	10 Personen	65,00€
Schinken-Salami-Platte	10 Personen	45,00€
Schlachteplatte, kalt	10 Personen	40,00€
Hackepeter	kg	20,00€
Tomate-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum	10 Personen	30,00€
Auswahl an Rohmilchkäse, Feigensenf, Weintrauben	kg	50,00€



agt frisch und knackig

Gericht	Menge	Preis
Antipasti-Platte	kg	45,00€
Bohnensalat	kg	8,00€
Eiersalat	kg	8,50€
Fleischsalat	kg	9,00€
Geflügelsalat	kg	10,50€
gemischter Salat mit Essig/ Öl-Dressing	kg	10,00€
Griechischer Salat	kg	15,50€
Gurkensalat	kg	9,00€
Kartoffelsalat mit Mayo	kg	10,50€



agt frisch und knackig

Gericht	Menge	Preis
Melone-Gurkensalat	kg	11,00€
Nudelsalat mit Mayonnaise	kg	12,50€
Nudelsalat ohne Mayonnaise	kg	12,50€
Paprikasalat	kg	9,50€
Schichtsalat	kg	15,00€
Tomaten-Rucola-Salat mit Pinienkernen	kg	15,00€
Tomatensalat mit Mozzarella	kg	11,00€
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	kg	15,00€
Gemüsesalat mit Bohnen, agt Kichererbsen und Radieschen	kg	9,50€



agt vegan und vegetarisch

Gericht	Menge	Preis
Couscous-Salat mit Datteln und Zucchini	Portion	4,50€
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer	Portion	5,00€
Mediterraner Tofu-Eintopf	Portion	4,50€
Gemüselasagne	Portion	6,50€
Kichererbsen-Curry (Kichererbsen aus agt Anbau)	Portion	6,50€
Gemüserisotto	Portion	6,00€
Kartoffel-Gemüsegulasch mit Kürbiskernen	Portion	6,00€















$agt_{\mathsf{Low}\,\mathsf{Carb}}$

Gericht	Menge	Preis
Spitzkohlpfanne mit Bratwurst	Portion	7,50 €
Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Kochschinken	Portion	7,50 €
Gemüse-Tortilla	Portion	6,00€
Gyros-Hähnchengeschnetzeltes mit Gurkensalat	Portion	8,50 €
Nackensteak vom Schwein mit Pilzragout	Portion	10,00€
Hackfleischtopf mit Kohlrabi	Portion	7,50 €
Griechischer Zucchiniauflauf mit Feta und Hackfleisch	Portion	7,50 €
Spinat-Hummus mit gebratenem Lachsfilet	Portion	10,00€
Hähnchen-Brokkoli-Auflauf	Portion	8,50€



agt Aus dem Topf

Gericht	Menge	Preis
Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und Gemüse	10 Portionen	65,00€
Chili con Carne mit Hackfleisch	10 Portionen	65,00€
Erbsensuppe	10 Portionen	55,00€
Gulaschsuppe	10 Portionen	65,00€
Hochzeitssuppe	10 Portionen	50,00€
Hühnerfrikassee	10 Portionen	70,00€
Kartoffelsuppe mit Bockwurst	10 Portionen	,00€
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	10 Portionen	40,00€
Kesselgulasch	10 Portionen	50,00€
Soljanka	10 Portionen	35,00€
Spargelcremesuppe (Spargel aus der Region) - Saison April bis Juni -	10 Portionen	45,00€
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Radieschen	10 Portionen	35,00€

Eine Portion entspricht etwa 250 g. Die Mindestabnahme pro Gericht beträgt 10 Portionen.



agt Impressionen







Gericht	Menge	Preis
Lachs-Spinat-Auflauf	Portion	7,50€
Lachs, gebraten, auf Blattspinat	Portion	7,50€
Lachs-Nudelgratin	Portion	7,50€
Fischragout mit Gemüse, asiatische Art	Portion	5,50€
Fischbouletten (2 Stück)	Portion	5,00€
Zanderfilet gebraten	Portion	9,50€

Eine Portion des Hauptbestandteils Fisch entspricht einer Rohware von etwa 200 g. Die Mindestabnahme pro Gericht beträgt 10 Portionen.





Vom Wild	Menge	Preis
Bratwurst	Stück	3,50€
Rehrücken	Portion	10,50€
Wildgulasch	Portion	9,50€

Vom Rind	Menge	Preis
Rinderbraten	kg	25,00€
Sauerbraten	kg	25,00€
Rinderroulade	Stück	5,00€
Rinderfilet am Stück gebraten (rosa)	kg	60,00€
Roastbeef am Stück gebraten (rosa)	kg	45,00€



agt Schwein

Gericht	Menge	Preis
Bouletten, 80 g	Stück	2,00€
Minischnitzel, 80 g	Stück	2,00€
Schnitzel, 150 g	Stück	5,50€
Cordon Bleu	Stück	5,50€
Eisbein, gekocht, 350 g	Stück	7,00€
Nackensteak mit frischen Champignons	Stück	7,50 €
Rückensteak, natur, gebraten	Stück	7,00€
Rückensteak mit Ananas überbacken	Stück	7,50 €
Rostbrätel mit Senfmarinade und Zwiebeln	Stück	8,00€

Eine Portion des Hauptbestandteils Fleisch entspricht einer Rohware von etwa 200 g. Die Mindestabnahme pro Gericht beträgt 10 Stück.





Gericht	Menge	Preis
Kasselerkammbraten	kg	22,00€
Kasselerlachsbraten	kg	25,00€
Krustenbraten	kg	25,00€
Schweinebraten	kg	22,00€
Schweinefilet im Speckmantel gebraten	kg	25,00€
Schweinefilet, natur, gebraten	kg	22,00€
Spanferkelrollbraten	kg	25,00€





Gericht	Menge	Preis
Chicken Wings	5 Stück	6,00€
Hähnchenbrust, natur, gebraten	Stück	5,50 €
Hähnchenkeule	Stück	4,50 €
Hähnchenschnitzel	Stück	5,50€
Sahne-Hähnchen-Geschnetzeltes	Portion	7,50 €
Putenbrust, natur, gebraten	Stück	5,50€
Putenschnitzel 160 g	Stück	5,50 €
Entenkeulen	Stück	nach Angebot
Entenbrust	kg	nach Angebot

Eine Portion des Hauptbestandteils Fleisch entspricht einer Rohware von etwa 200 g. Die Mindestabnahme pro Gericht beträgt 10 Stück/ 10 Portionen/ 1 kg.



agt Beilagen

Gericht	Menge	Preis
Bratkartoffeln	Portion	2,50€
Butterspätzle	Portion	3,00€
Kartoffelgratin	Portion	3,00€
Kartoffelklöße (2 Stück)	Portion	3,50€
Petersilienkartoffeln	Portion	2,50€
Salzkartoffeln	Portion	2,00€
Rosmarinkartoffeln	Portion	2,50€
Reis	Portion	1,50€
Risi Bisi	Portion	2,00€
Bandnudeln	Portion	2,50€
agt Hummus (mit Kichererbsen aus eigenem Anbau)	Portion	3,00€
Polenta	Portion	3,50€
Petersilien-Graupenrisotto	Portion	4,50€

Eine Portion entspricht etwa 100 - 150 g. Die Mindestabnahme pro Gericht beträgt 10 Portionen.





Gericht	Menge	Preis
Bayrisch-Kraut	Portion	2,50€
Blumenkohl	Portion	3,00€
Brokkoli	Portion	3,00€
Butterbohnen, gelb	Portion	2,50€
Champignons, gebraten	Portion	4,00€
Erbsen	Portion	2,50€
grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln	Portion	3,50€
Grünkohl	Portion	3,00€

Eine Portion entspricht etwa 200 g. Die Mindestabnahme pro Gericht beträgt 10 Portionen.



agt Impressionen





Gericht	Menge	Preis
Buttermöhren	Portion	2,50€
Rahmchampignons, frisch	Portion	4,50€
Rosenkohl	Portion	3,00€
Rotkohl	Portion	3,50€
Sauerkraut	Portion	3,50€
Schwarzwurzeln	Portion	4,50€
Spargel (Saison)	Portion	nach Angebot
mediterranes Gemüse	Portion	4,00€





Gericht	Menge	Preis
Baguette, dunkel	Stück	4,00€
Baguette, hell	Stück	3,50€
Brotkorb, gemischt und geschnitten	15 Portionen	12,50€
Partybrötchen	Stück	0,90€
Knoblauchbaguette hausgemacht	Stück	5,50€
Kräuterbaguette hausgemacht	Stück	5,50€



agt Aufstriche und Dipps

Gericht	Menge	Preis
agt Barbequesauce	200 ml	4,00€
agt Tomatenmarmelade	200 ml	5,50€
agt Hummus	200 ml	4,50€
Butter, gesalzen	100 g	2,50€
Butter, natur	100 g	2,00€
Kräuterbutter	100 g	3,00€
Tomatenbutter	100 g	3,00€
Currybutter	100 g	3,00€
Knoblauchbutter	100 g	3,00€
Kräuterschmand	100 ml	2,00€
Ziegenkäse-Tomatencréme	100 ml	3,50€



Gericht	Menge	Preis
Obstsalat mit Obst der Saison	100 ml	3,00€
Obstspieße mit Obst der Saison	Stück	3,50€
Käsespieße mit Weintrauben	Stück	2,50€
Mousse au Chocolat	100 ml	3,50€
Rote Grütze mit Vanillesauce	100 ml	2,50€
Schokoladenpudding	100 ml	2,50€
Götterspeise wahlweise grün, rot oder orange mit Vanillesauce	100 ml	2,50€
Panna Cotta mit Himbeersauce	100 ml	3,00€
Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren aus der Region (Saison)	100 ml	4,00€
Buttermilch-Limetten-Mousse	100 ml	4,00€



Unser agt Catering unterliegt folgenden Bedingungen:

- Der Mindestbestellwert beträgt für eine Anlieferung 150,- € Warenwert, an Woe- und Feiertagen ab 500,- € Warenwert.
- 2. Anlieferungen: Für Trebbin und alle dazugehörigen Ortsteile ist die Anlieferung inklusive. Außerhalb dieses Gebiets wird die Anlieferung je nach Entfernung und Zeitaufwand berechnet. Sie erfolgt an die angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Wir behalten uns eine Toleranz von +/- 15 Minuten vor. Eventuelle Unstimmigkeiten sind direkt bei der Abnahme zu vermerken. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.
- 3. Zahlungsweise: Um unnötigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden, bitten wir um Barzahlung oder Bezahlung per Vorkasse. Firmen und Vereine können nach Vereinbarung auch überweisen. Bei größeren Veranstaltungen behalten wir uns die Möglichkeit einer Anzahlung vor.
- 4. Rückgabe: Wir bitten Platten, Geschirr, Schüsseln und Warmhaltegeräte in sauberem Zustand innerhalb von zwei Werktagen zurückzugegeben. Eine Abholung oder Reinigung erfolgt gegen eine Pauschale und wird bei der Bestellung vereinbart.

agt Lieferbedingungen

- 5. Haftung: Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei Eintreten von Schäden oder Verlusten wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Jegliche Haftung seitens des Vermietenden für Sach-, Personenschäden und Diebstahl im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.
- Rücktritt/ Storno: Aufträge können bis zu 21 Tagen vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei storniert werden. Bis zu 7 Tagen vor Veranstaltungstermin werden 30 %, danach 85% in Rechnung gestellt.
- Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns eventuelle Preisänderungen vor. Die abgebildeten Preise sind gültig ab Februar 2022 bis zum Erscheinen eines neuen Kataloges.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!





agt Impressionen





"Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst."

La Rochefoucauld

In diesem Sinne:
Wir freuen uns auf Sie!



agt Kontakt und Anfahrt





Agrargenossenschaft Trebbin eG

Abteilung Landhotel Heidepark
Trebbiner Str. 12
14959 Trebbin OT Klein Schulzendorf



+49 (0)33731 89 114

landhotel-heidepark@agt-eg.de

www.agt-eg.de