

Feasts of Eden



Feasts of Eden
Urbanstraße 137A
10967 Berlin
www.feastsofeden.com
hello@feastsofeden.com
[@feastsofeden](https://www.instagram.com/feastsofeden)

CATERING KATALOG

2024



Feasts of Eden ist ein Catering Unternehmen, spezialisiert auf künstlerisch angerichtete Grazing Table Buffets, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Seit 2019 zaubern wir unsere Grazing Tables für Events, Brands und besondere Anlässe in Berlin und Umgebung.

„Zur Gründung von Feasts of Eden entschloss ich mich aufgrund meiner Liebe zum Gestalten, Gastgeben und Genießen.“

Lenja

Gründerin von Feasts of Eden



Grazing Table

DO IT YOURSELF

Bei unserem "Do It Yourself" Grazing Table erstellst du dir das Menü ganz individuell aus unseren Platten zusammen.

Selbstverständlich sind wir dir gerne behilflich und lassen dir ein Menüvorschlag zukommen, wenn du uns die Eckdaten deines Events mitteilst.

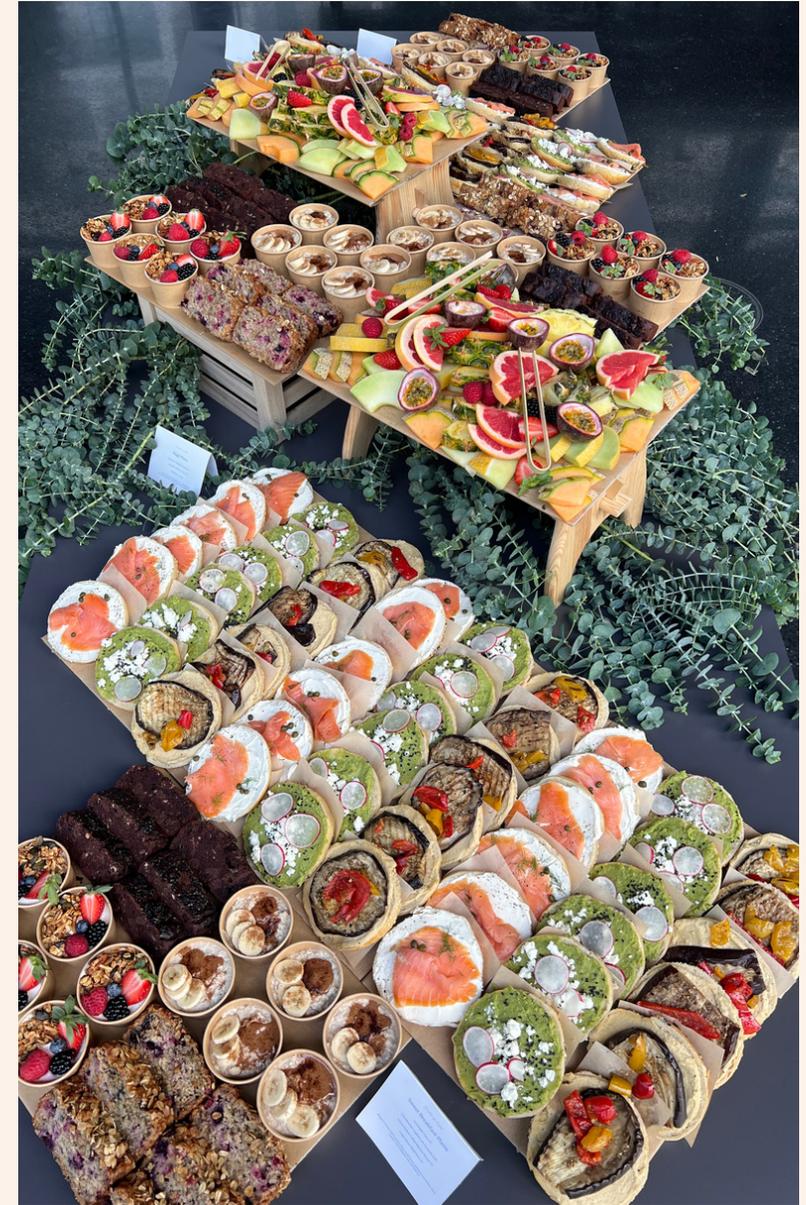
Durch die Integration verschiedener Styling Elemente wie Holzkisten und Körbe besticht dieser Grazing Table durch einen zusätzlichen WOW-Faktor. Natürlich lassen sich auch unsere Cups, Boats, Dips und andere Extras problemlos integrieren.

MENÜ

individuelle Auswahl unserer Platten, Cups, Boats und anderer Extras

DETAILS

ab 20 Personen zum satt essen oder 40 als Snack
Preis abhängig von Auswahl der Platten



Grazing Table

ORIGINAL

Der kunstvoll angerichtete Grazing Table "Original" ist als Büffet Mittelpunkt deiner Veranstaltung der perfekte Gesprächsstarter. Er eignet sich ideal für Hochzeiten, Empfänge, Firmenfeiern und Vernissagen.

GRAZING MENÜ

Käsevariationen aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, Charcuterie, Sauerteigbaguette, Grissini und Cracker, Nüsse, Trockenfrüchte und frisches Obst, Antipasti sowie verschiedene saisonale, hausgemachten Dips und Chutney

BRUNCH MENÜ

Käsevariationen aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, Charcuterie, Bagels, Banana Bread, Croissants, Ei, Avocado, Lachs, Nüsse, Trockenfrüchte, frisches Obst, Marmeladen und Chutney

DETAILS

ab 20 Personen zum satt essen oder 40 als Snack
30 € p.P.zum satt essen / 15 € p.P. als Snack



Grazing Table

RUNNER

Für alle, die unsere Köstlichkeiten an einer langen Tafel genießen möchten, eignet sich unser Grazing Table "Runner" perfekt. Mit dem essbaren Tischläufer verleihst du deinem Lunch oder Dinner Event das gewisse Etwas.

GRAZING MENÜ

Käsevariationen aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, Charcuterie, Sauerteigbaguette, Grissini und Cracker, Nüsse, Trockenfrüchte und frisches Obst, Antipasti sowie verschiedene saisonale, hausgemachten Dips und Chutney

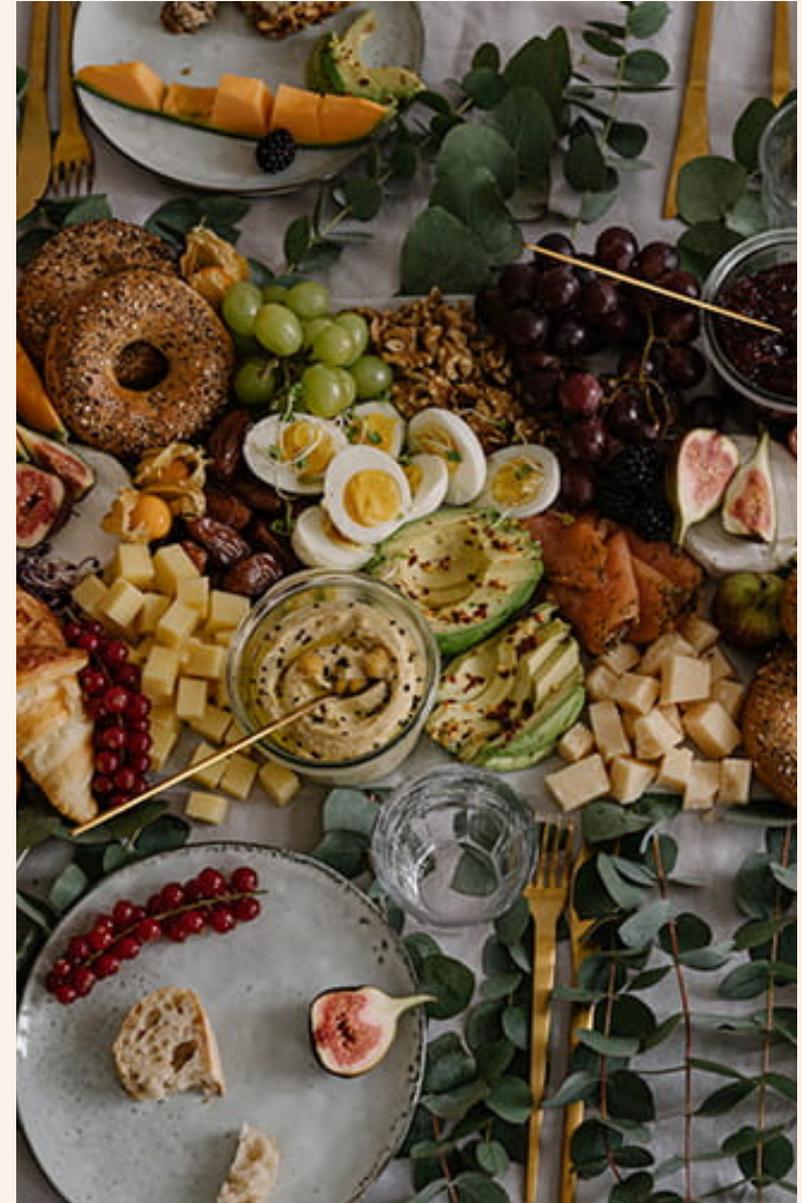
BRUNCH MENÜ

Käsevariationen aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, Charcuterie, Bagels, Banana Bread, Croissants, Ei, Avocado, Lachs, Nüsse, Trockenfrüchte, frisches Obst, Marmeladen und Chutney.

DETAILS

ab 20 Personen zum satt essen oder 40 als Snack

32 € p.P.zum satt essen / 16 € p.P. als Snack



Boats

Unsere Boats sind kleine Appetizer Portionen, die sowohl als Büffet oder Teil eines Grazing Tables oder im Flying Buffet serviert werden können.



GRAZING BOATS

OBST BOATS

DESSERT BOATS

CRUDITÉS BOATS



Grazing Cup

Unsere Grazing Cups sind handliche Appetizer und lassen sich beliebig mit einer Auswahl an Käse, Charcuterie und Antipasti bestücken - klassisch, vegetarisch oder vegan. Sie eignen sich bestens für ein lockeres Sommerfest im Hof deiner Firma oder beim Networking Event. Die Cups können wir auch ganz einfach mit deinem Unternehmenslogo branden.

MENÜ

Käsevariationen, Charcuterie, Grissini und Cracker, Trockenfrüchte und frisches Obst, Antipasti

DETAILS

Klassisch / Veggie / Vegan 11 €



GRAZING PLATTE

Käsevariationen, Charcuterie, Sauerteigbaguette, Grissini und Cracker, Nüsse, Trockenfrüchte und frisches Obst, Antipasti sowie verschiedene saisonale, Hummus und Chutney

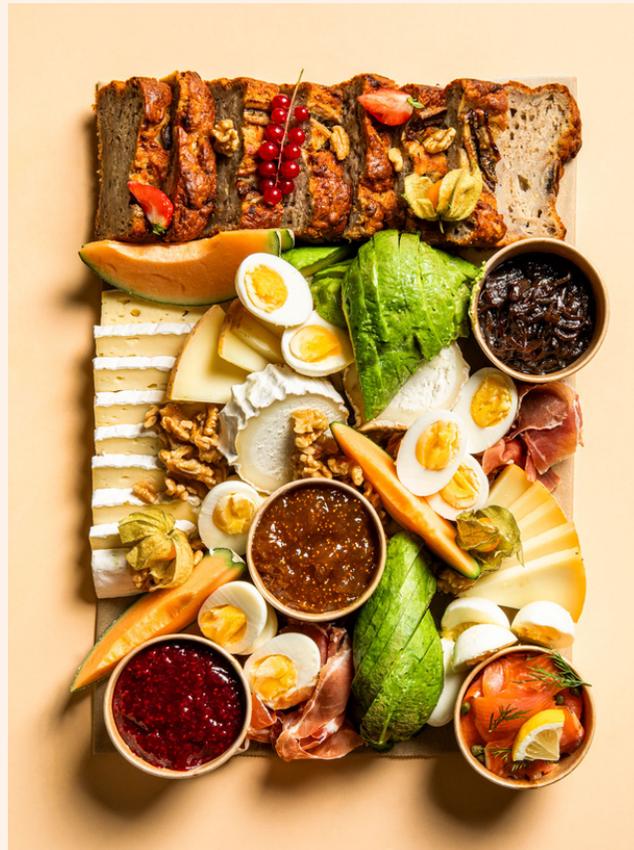
KLASSISCH / VEGGIE / VEGAN 210€



BRUNCH PLATTE

Banana Bread, Avocado, Ei, Räucherlachs, Prosciutto di Parma, Käsevariationen (Ziegenkäse, Brie, Wildblütenkäse), Marmeladen, Chutney, Obst und Nüsse

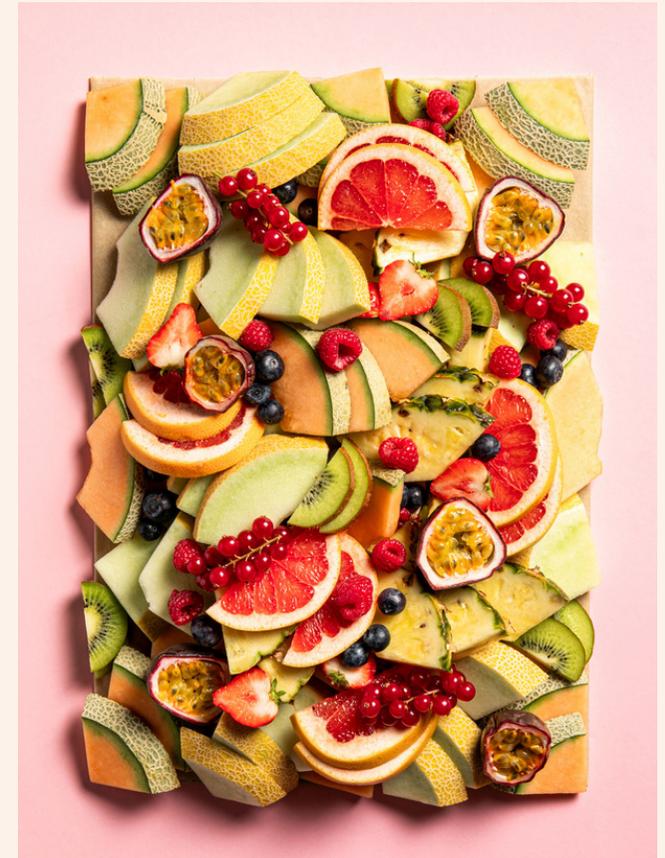
KLASSISCH / VEGGIE 210 €



OBST PLATTE

saisonale Früchte wie Honigmelone, Cantaloupe-Melone, Ananas, Passionsfrucht, Grapefruit, Kiwi und verschiedene Beeren

70 €



BAGEL PLATTE

15 Bagelhälften in klassisch /
vegetarischer / veganer Ausführung oder
vegetarisch / vegan

90 €



PASTRY PLATTE

12 frisch gebackene Pastry -
Teilchen unseres Bäckers

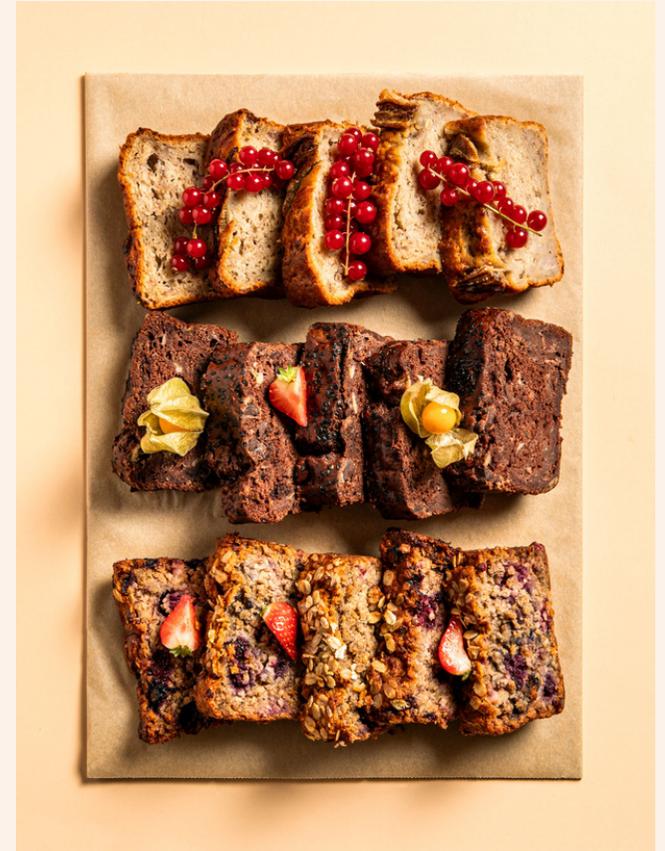
50 €



BANANA BREAD PLATTE

15 Scheiben Banana Bread: Tahini-
Schokolade, Triple Berry Müsli und
klassisches Banana Bread

70 €



CROISSANT PLATTE

3 x Ziegenkäse - Feigenmarmelade -
Raddichio - Birne (VG)
3 x Frischkäse - Lachs - Kapern - Dill
3 x Schinken - Manchego -
Zwiebelchutney

65 €



CRUDITÉS PLATTE

Saisonale Auswahl frischer Rohkost
wie Karotten, Zuckerschoten, rote
Bete, Radieschen, Romanesco,
Raddichio und Sellerie; serviert mit
Hummus

70 €



DESSERT PLATTE

Optionen:
20 x Mix
20 x Carrot Cake (V)
20 x Brownies
20 x Orangen Mandel Kuchen (GF)
20 x Berry Streusel (V)

80 €



BREAKFAST CUPS

5 x Kokos - Mango - Chiapudding (V/GF)
5 x Joghurt - Granola - Beeren (GF)
5 x Overnight Oats - Mandelmus - Banane (V)

70 €



DIPS

600 g Erbsen - Avocado - Mash mit Feta
600 g Cannellini - Bohnen - Dip (V)
600 g Rote Bete - Meerrettich - Dip (V)

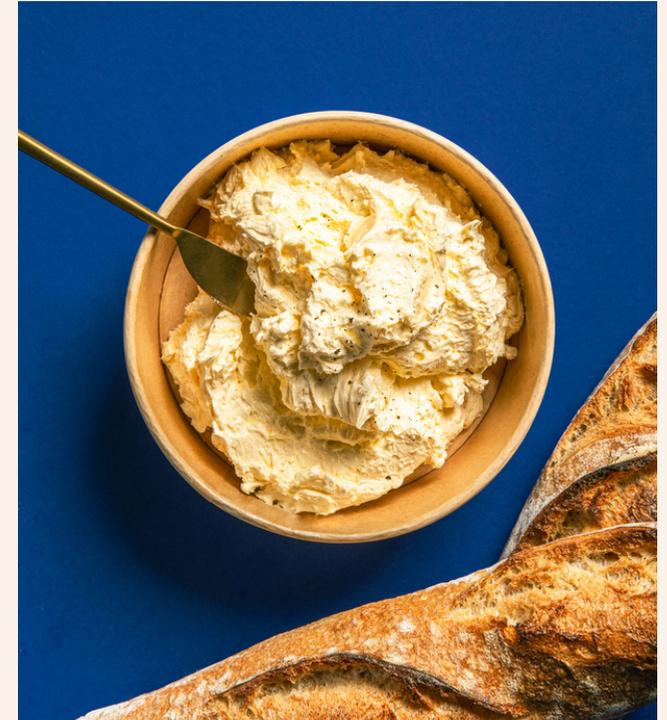
50 €



BUTTER

700 g aufgeschlagene Butter

20 €



Pastry Breakfast

BUNDLE

MENÜ

- 1 x Obst Platte
 - 1 x Croissant Platte
 - 1 x Pastry Platte
 - 1 x Breakfast Cups
-

DETAILS

je nach Portionsgröße für 9 - 15 Personen

PREIS

245 €



Snack

BUNDLE

MENÜ

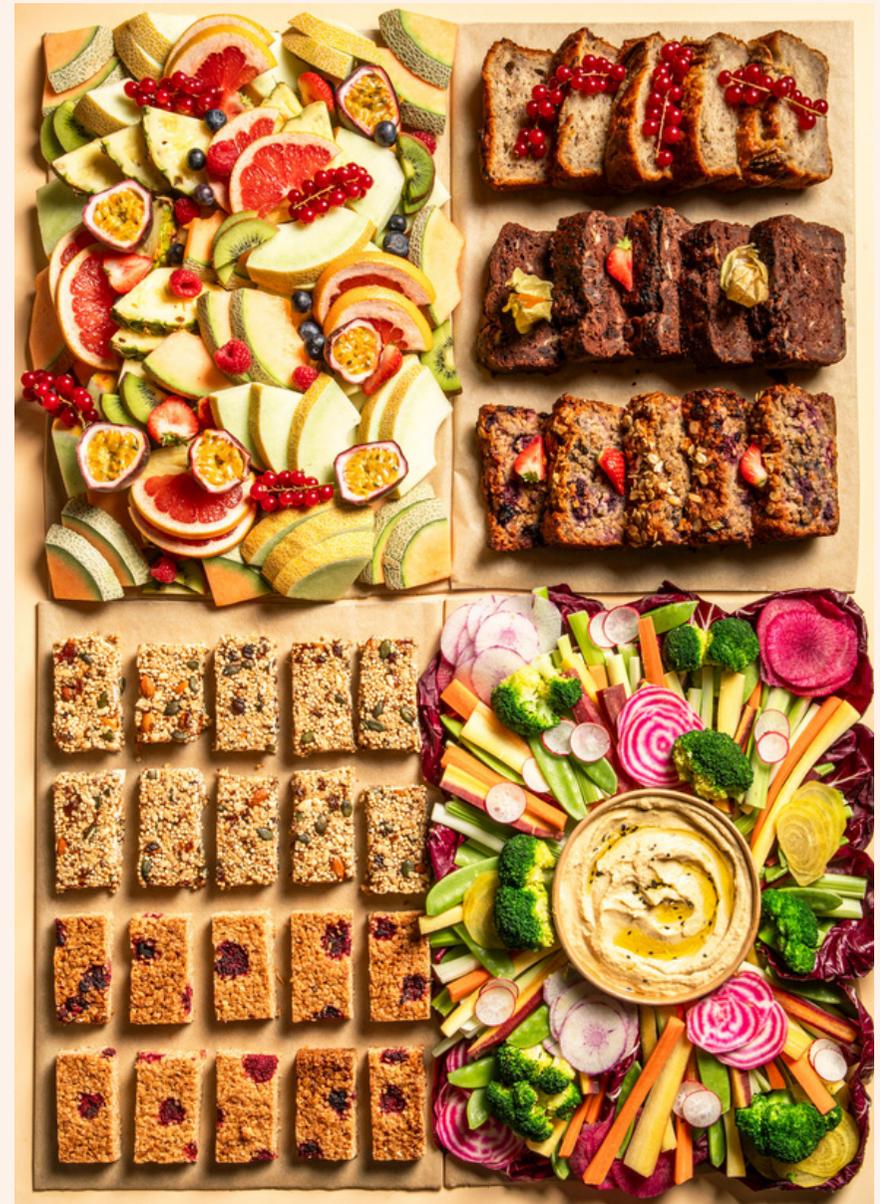
- 1 x Crudités Platte
 - 1 x Obst Platte
 - 1 x Banana Bread Platte
 - 1 x Sweet Snacks Platte
-

DETAILS

je nach Portionsgröße für 20 - 40 Personen

PREIS

280 €



Sweet Treats

BUNDLE

MENÜ

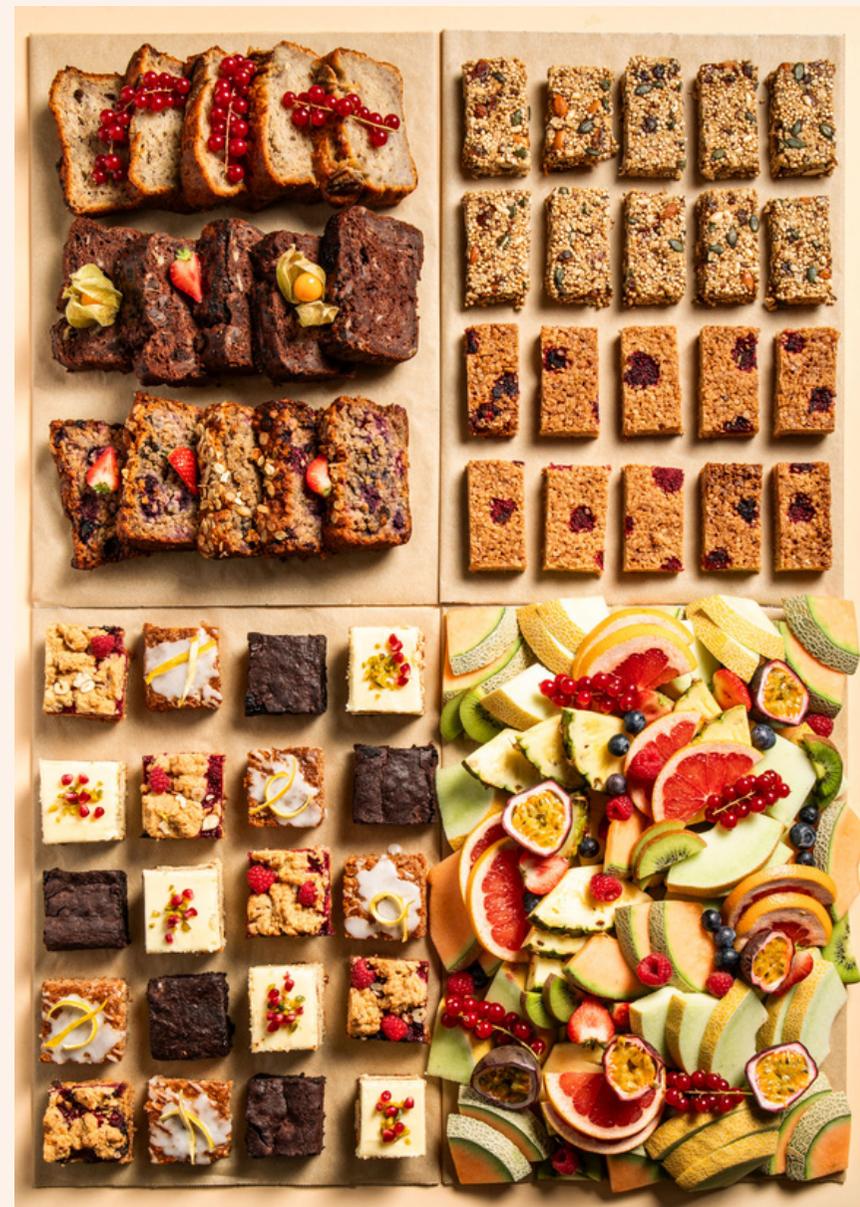
- 1 x Obst Platte
 - 1 x Dessert Platte
 - 1 x Banana Bread Platte
 - 1 x Sweet Snacks Platte
-

DETAILS

je nach Portionsgröße für 40 - 55 Personen

PREIS

290 €



Sweet Breakfast

BUNDLE

MENÜ

- 1 x Obst Platte
 - 1 x Breakfast Cups
 - 1 x Banana Bread Platte
 - 1 x Sweet Snacks Platte
-

DETAILS

je nach Portionsgröße für 15 - 30 Personen

PREIS

280 €



Breakfast

BUNDLE

MENÜ

- 1 x Obst Platte
 - 1 x Crudités Platte
 - 1 x Grazing Platte
 - 1 x Dessert Platte
-

DETAILS

je nach Portionsgröße für 15 - 45 Personen

PREIS

300 €



Gathering

BUNDLE

MENÜ

- 1 x Obst Platte
 - 1 x Crudités Platte
 - 1 x Grazing Platte
 - 1 x Dessert Platte
-

DETAILS

je nach Portionsgröße für 15 - 30 Personen

PREIS

435 €



Boxen

Unsere Boxen gibt es in verschiedenen Ausführungen und Größen. Sie eignen sich perfekt für gesellige Picknicks, für die Mitarbeiter*innen im Home Office oder zur kulinarischen Verpflegung bei einer Produktion.

BREAKFAST BOX

LUNCH BOX

GRAZING BOX

BRUNCH BOX

BRAND NAME



Cheese Tower

Ein Cheese Tower ist die ideale Ergänzung für jeden Anlass, der gefeiert werden möchte. Egal, ob als Appetizer oder als herzhaftere Alternative zur klassischen Torte - eine mit Trauben, Blumen und Nüssen dekorierte "Käsetorte" aus aufeinander abgestimmten Käselaibern ist ein Highlight für alle Käseliebhaber*innen.

MENÜ

Käsevariationen, Trauben, Physalis, essbare Blüten

PREIS

auf Anfrage



Getränke

Wir haben eine große Auswahl an Getränken, die wir dir ebenfalls zu deinem Catering liefern können – von Säften, Limonaden, Wasser über Weine, Bier und Cocktails.



WEIN



EISTEE & LIMONADE



KOMBUCHA



COCKTAIL



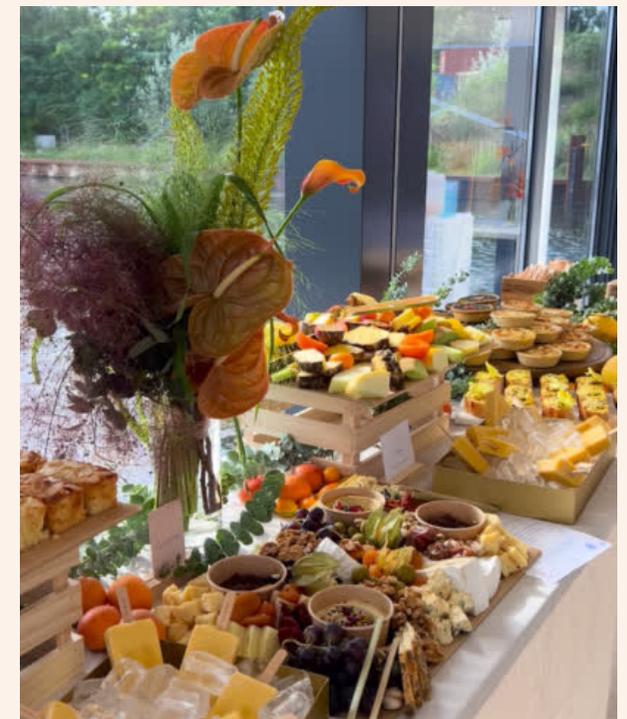
BIER



SÄFTE

Brand Events

Gerne erstellen wir für deine Kund*innen einen Grazing Table in deinen Brand Farben zum Product Launch, branden Grazing Boxen für Influencer*innen oder packen individuelle Präsentkörbe für deine Mitarbeiter*innen.



Picknick

Neben unseren kulinarischen Köstlichkeiten kannst du unser Picknick Set-up, das aus Picknick-Tischen, Teppichen und Kissen besteht, mieten. Perfekt für Sommerfeste, als unterhaltsame Teambuilding Aktivität oder für PR - Events .

ENTHALTEN Picknicktische, Teppiche, Kissen,
Palmblattteller, Holzbesteck,
Servietten & Gläser

PREIS auf Anfrage



© Jonas Ribitsch

Workshop

In unseren interaktiven Workshops lernen die Teilnehmer*innen, worauf es bei einem Grazing Board ankommt, von der Auswahl der Produkte bis zum kunstvollen Anrichten der einzelnen Zutaten. Perfekt als unterhaltsame Teambuilding Aktivität oder für PR - Events.

ENTHALTEN alle benötigten Zutaten und Utensilien, Holzbrett und zum Abschluss ein leckeres Grazing Board zum Mitnehmen nach Hause

PREIS auf Anfrage



Event Space

Unsere 40m² große Ladenfläche mitten im belebten Gräfekiez in Berlin-Kreuzberg eignet sich toll für Veranstaltungen aller Art: Pop-Up Events für Brands und Marken, Workshops und Teamevents.

ENTHALTEN ausgestattet mit bis zu 2 Tafeln für jeweils 12 Personen oder als fast leerer Raum

PREIS auf Anfrage



Produzenten

Unsere Lieferant*innen sind ausgewählte Erzeuger*innen und Produzent*innen aus der Region, aber auch aus aller Welt. Natürlich testen wir unsere Produkte auf ihre Qualität und ihren Geschmack, sodass du nicht nur köstliche, sondern auch gute Produkte isst, wenn du ein Catering von Feasts of Eden bestellst.



Partner

Wir haben ein tolles Netzwerk aus großartigen Berliner Unternehmen, Locations in Berlin und im Umland und Dienstleister*innen, mit denen wir gerne zusammenarbeiten und die wir von Herzen empfehlen können.

BARTHUR BARCATERING

AUGUST63 KAFFEE CATERING

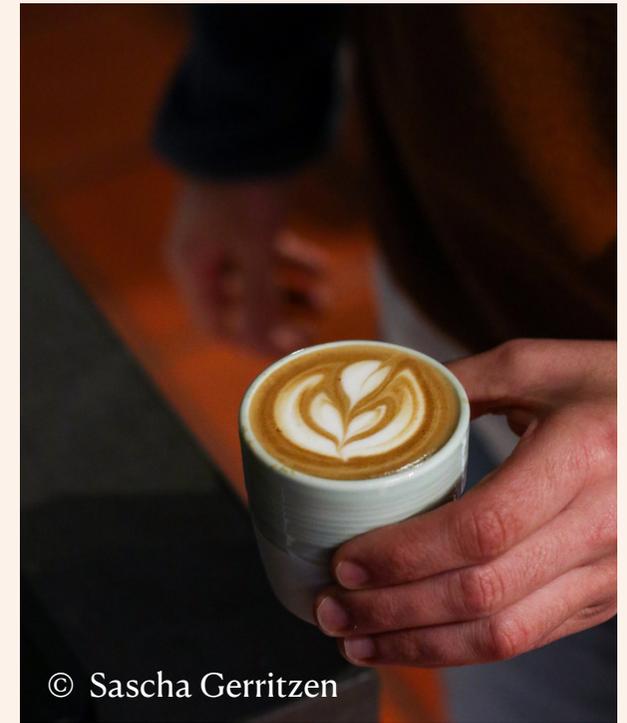
SALVEY MÜHLE

BERLINER WELLE

UND VIELE MEHR ...



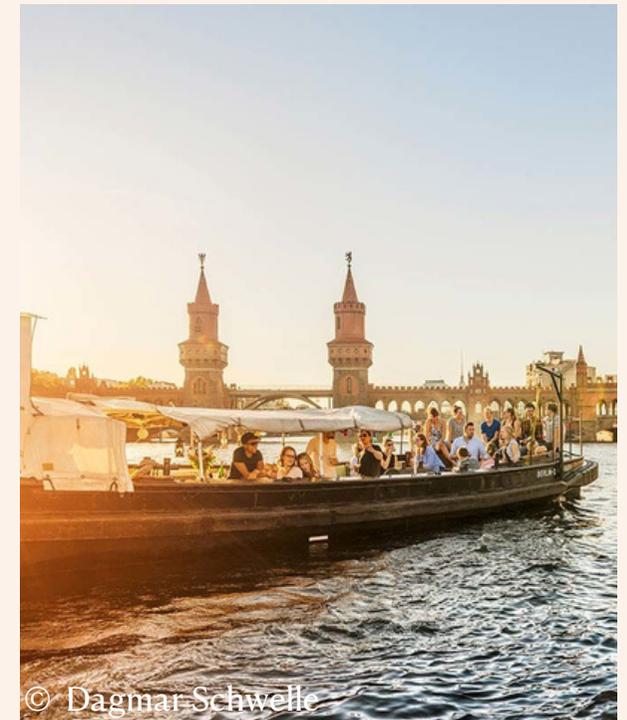
© Krautkopf



© Sascha Gerritzen



© Claudia Gerhard



© Dagmar Schwelle

Feedback

Die Zufriedenheit unserer Kund*innen liegt uns sehr am Herzen und wir freuen uns, dass uns viele weiterempfehlen und uns immer wieder ihr Vertrauen schenken.

WIR FREUEN UNS AUF DEINE ANFRAGE!

Feasts of Eden
www.feastsofeden.com
hello@feastsofeden.com
030 98536519
@feastsofeden

"Es sah nicht nur wunderschön aus, es war auch unglaublich lecker! Alle waren absolut begeistert"

"Wie immer war alles super frisch und mega lecker und nicht zu vergessen aufs pünktlichste geliefert."

"Die Platten sahen wirklich so lecker aus wie auf den Bildern. Und es war auch alles genauso lecker!"

"Für herzhaft und süßes Catering total zu empfehlen! Auch die Kommunikation und gesamte Abwicklung sehr unkompliziert und herzlich."

Fotos: © Feasts of Eden (Seite 2 -5)
Fotos: © Annika Krüger