

GROPIUS MIRROR RESTAURANT

Berlin



# ROCK-PAPER... CATERING

## ÜBER UNS - ABOUT US

---



Structured, yet relaxed. Rapid, yet engaged. Professional, yet personal. Contemporary, yet authentic. Welcome to Rock Paper Catering.

It began as a single cafe in Moritzplatz and now Rock Paper Catering, having begun in 2014, has bled into a catering community that speaks one language and thrives to reach one common aim. The Rock Paper catering cohort stands for a service that is reliable, professional and is an all encompassing experience.

Owner and event manager, Diego Castellano, and head chef, Thomas Gotthardt, are the driving forces behind the prevalent contemporary event business. They use locally sourced, seasonally based and hand selected ingredients that make their, although rather simply focused dishes, flourish and ignite all the senses. The sourcing of their ingredients, both from local farmers, seasonal produce and contemporary prevalent elements, they are able to give birth to an ever evolving array of unique palate experiences and visually striking creations.



# FRÜHSTÜCK – BREAKFAST

## 9 - 11 UHR

### IM GLAS – IN A GLASS

---

**Frischer Obstsalat** 3,90€  
Fresh fruit salad

**Bio-Naturjoghurt mit Beeren** 3,90€  
Organic natural yoghurt with berries

**Overnight Oats mit Nüssen und Früchten** 3,90€  
Overnight oats with nuts and fruit

**New York Cheesecake** 3,90€  
New York Cheesecake

### BAGEL VON DER BERLINER BIO-BÄCKEREI BEUMER & LUTUM – BAGEL FROM THE BERLIN BASED ORGANIC BAKERY BEUMER & LUTUM

---

• **belegt mit Räucherlachs, Frischkäse, Gurke und Salat** 4,80€  
topped with smoked salmon, cream cheese, cucumber and salad

• **belegt mit Omelette, Tomate und Cheddar** 4,80€  
with omelette, tomato and cheddar cheese

• **belegt mit gegrilltem Gemüse, Humus und Feta** 4,80€  
with grilled vegetables, humus and feta cheese

**KÄSE-OMELETTE-CROISSANT** 3,50€  
CHEESE-OMELETTE-CROISSANT

---

### SÜSSES – SWEET SPECIALITIES

---

**Mini-Muffins** 0,80€  
Mini muffins

**Emory's homemade Cookie** 2,50€  
Emory's homemade cookie

**Tim's homemade Cakes Stück** 3,50€  
Tim's homemade cakes piece

**Danish Pastry** 1,50€  
Danish pastry

**QUICHE DES TAGES MIT DIP UND SALAT** 9,50€  
QUICHE OF THE DAY WITH DIP AND SALAD

---

**TAGESSUPPE** 5,90€  
SOUP OF THE DAY

---

# LUNCH

## 12 - 15 UHR

### VORSPEISEN – APPETIZERS

---

- Blattsalat mit Süsskartoffel, gerösteten Mandeln und Granatapfel, dazu Avocado-dressing** 9,20€  
Green salad with sweet potato, roasted almonds and pomegranate, served with avocado dressing
- 2 in Kräutern marinierte Garnelen mit Pebre und Marraqueta** 12,50€  
Two shrimp marinated in herbs with pebre and marraqueta
- Couscous Salat mit überbackener Avocado** 11,50€  
Couscous salad with avocado au gratin

### SUPPE – SOUP

---

- Porotos Granados** 5,90€  
**(vegane Chilenische Bohnensuppe mit Mais und Kürbis)**  
(vegan Chilean bean soup with corn and pumpkin)

### HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

---

- Completo Chileno (chilenisches Streetfood - Veggie Hotdog mit Sauerkraut, Tomate, Avocado, Zwiebeln und Chilimayo)** 10,90€  
Completo Chileno (Chilean street food - Vegetarian hotdog with sauerkraut, tomato, avocado, onions and chilli mayo)
- Chilenisches Ceviche (Wolfsbarsch und Pulpo fein geschnitten mit Paprika, Schalotten, Limette und Chili)** 15,90€  
Chilean ceviche (sea bass and octopus finely sliced with bell pepper, shallots, lime and chilli)
- Vegetarische Pasta mit cremigem Pesto aus grüner Paprika, Avocado, Limette und Chili** 14,90€  
Vegetarian pasta with creamy pesto of bell pepper, avocado, lime and chilli

### DESSERT

---

- Torta de Tres Leches (in Milch getränkter Biskuit mit Dulce de Leche)** 6,90€  
(sponge cake in milk with dulce de leche)
- Flan Caramel (gestockter Pudding mit Karamellsauce und Früchten)** 6,90€  
(pudding with caramel sauce and fruit)
- 2 Kugeln Sorbet** 4,50€  
2 scoops of sorbet

# LUNCH MENU

<b>Lunchmenü</b> - Lunch menu _____	26,90€
<b>Suppe</b> - Soup _____	5,90€
<b>Hauptgang</b> - Main course _____	16,90€
<b>Dessert</b> _____	6,90€

## DONNERSTAG / THURSDAY – 20/2/2020

---

### **Paprikacremesuppe mit Croûtons**

Pepper cream soup with croutons

\*\*\*

### **Pasta in Champignon-Kräuterrahm**

Pasta in a cream of mushrooms and herb sauce

oder

or

### **Backfisch mit Remoulade, Gurkensalat und Röstkartoffeln**

Beer battered fish with remoulade, cucumber salad and roast potatoes

\*\*\*

### **Limettencreme mit Mangoragout im Glas**

Mango ragout with lime cream in glass

## FREITAG / FRIDAY – 21/2/2020

---

### **Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Kartoffelchips**

Truffled celery soup with potato chips

\*\*\*

### **Gnocchi mit Kürbis, Nüssen und jungem Spinat**

Gnocchi with pumpkin, nuts and baby spinach

oder

or

### **Räucherlachs-Rösti mit Meerrettich und Salat**

Smoked salmon on rosti accompanied with horseradish and salad

\*\*\*

### **Ofenschlupfer mit Vanillesauce**

Bread pudding with vanilla sauce

## SAMSTAG / SATURDAY – 22/2/2020

---

### **Deftige Kartoffelsuppe**

German potato soup

\*\*\*

### **Gemüsequiche mit Kräuterdip und Salat**

Vegetable quiche with herb dip and salad

oder

or

### **Gebackener Kabeljau auf Rote Bete und Kartoffelstampf**

Baked cod on beetroot with mashed potatoes

\*\*\*

### **Rote Grütze mit Vanilleeis und Schokocrumble**

Red berry compote with vanilla ice cream and chocolate crumble

**SONNTAG / SUNDAY – 23/2/2020**

---

**Minestrone**

Minestrone soup

\*\*\*

**Penne in Tomatenpesto, Feta und Nüsse**

Penne with tomato pesto, feta cheese and roasted nuts

**oder**

or

**Filet vom Havelzander auf Tomaten-Paprikagemüse und Graupen**

Filet of Havel-perch on tomato and paprika vegetables and barley

\*\*\*

**Schokolade Kuchen**

Chocolate cake with whipped cream

**MONTAG / MONDAY – 24/2/2020**

---

**Kürbis-Orangensuppe mit Öl und Kernen**

Pumpkin and orange soup topped with seeds

\*\*\*

**Gebatener Kartoffelkloß auf Pilzrahm und Rauke**

Pan fried potato dumpling with mushroom cream and rocket

**oder**

or

**Pasta mit geräucherter Forelle, jungem Blattspinat und Pinienkernen**

Pasta with smoked forelle, young spinach and pine nuts

\*\*\*

**Panna Cotta mit Himbeer-Coulis**

Panna cotta and raspberry coulis

**DIENSTAG / TUESDAY – 25/2/2020**

---

**Blumenkohl-Cremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons und Schnittlauch**

Cauliflower cream soup with German bread croutons topped with chives

\*\*\*

**Gemüseauflauf mit leichter Käsesauce und Salat**

Vegetable casserole with light cheese sauce and salad

**oder**

or

**Sahnehering mit roten Zwiebeln und Petersilienkartoffeln**

German style herring with red onions, cream and parsley potatoes

\*\*\*

**Apfelstrudel mit Vanillesauce**

Apple strudel with vanilla sauce

**MITTWOCH / WEDNESDAY – 26/2/2020**

---

**Waldpilzsuppe**

Wild mushroom soup

\*\*\*

**Gemüsefrikassee mit Kräuterreis**

Vegetable ragout with rice

**oder**

or

**Ofen-Dorsch auf Rahmwirsing und jungen Kartoffeln**

Baked cod on creamy savoy cabbage and new potatoes

\*\*\*

**Schokomousse mit Kirschragout**

Chocolate mousse with cherry ragout

# HEISSE & KALTE GETRÄNKE

## HOT & COLD DRINKS

### KAFFEE & TEE – COFFE & TEA

---

#### Hot beverages

Espresso	3,00€
Espresso double	4,50€
Coffee	4,00€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,50€
Hot Chocolate	4,00€
Selection of Tea	4,00€

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – SOFTDRINKS

---

#### Vælkel Juices

	Bottle	
Orange	0.20 l	3,00€
Apple	0.20 l	3,00€
Red Grape	0.20 l	3,00€

#### Vælkel Smoothies

	Bottle	
Passion fruit, Mango, Orange	0.24 l	4,00€
Strawberry, Raspberry, Blackcurrant	0.24 l	4,00€

#### Soft Drinks

	Bottle	
Viva con Agua, still	0,33 l	3,00€
Viva con Agua, sparkling	0,33 l	3,00€
Community Cola	0,33 l	3,50€
Community Cola sugar free	0,33 l	3,50€
ChariTea - Rooibos / Mate	0,33 l	4,00€
Lemonaid - Lime / Passion fruit	0,33 l	4,00€
Red Bull - normal / sugar free	0,25 l	4,50€

# LONGDRINKS

## LONG DRINKS

---

### Chile long drinks

Pisco sour	9,50€
Pisco cola	8,90€
Pisco tonic	8,90€

# BIER – BEER

# SEKT – SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

## BIER – BEER

---

Berliner Kindl	0,33 l	4,00€
Jever Fun (non alcoholic)	0,33 l	4,00€

## SEKT – SPARKLING WINE

---

<b>Hessische Bergstrasse Riesling brut</b>	0,1	6,50€
Hessische Staatsweinkellerei Kloster Eberbach VDP		

## CHAMPAGNE

---

<b>Pommery BRUT Royal</b>	0,1	15,00€
	Flasche/Bottle	94,00€



# WEIN – WINE

## WEISSWEIN – WHITE WINE

---

<b>Baden</b>	0,1	4,50 €
<b>2018 Grauer Burgunder Kabinett trocken</b>		
2018 Gray Burgundy cabinet dry		
Winzergenossenschaft Oberbergen		
<b>Pfalz</b>	0,1	5,00 €
<b>2018 Chardonnay trocken</b>		
2018 Chardonnay dry		
Weingut Siegrist VDP		
<b>Mosel</b>	0,1	5,50 €
<b>2018 Riesling halbtrocken</b>	Flasche/Bottle	30,00 €
2018 Riesling semi-dry		
Vereinigte Hospitien VDP		
<b>Rheingau</b>	0,1	6,50 €
<b>2017 Rauenthaler Riesling trocken</b>	Flasche/Bottle	38,00 €
2017 Rauenthaler Riesling dry		
Hessische Staatsweingüter VDP		

## ROTWEIN – RED WINE

---

<b>Württemberg</b>	0,1	5,00 €
<b>Schwarzriesling feinherb</b>		
Black Riesling fine dry		
Württembergische Weingärtner		
<b>Pfalz</b>	0,1	5,50 €
<b>2019 Dornfelder trocken</b>	Flasche/Bottle	30,00 €
2019 Dornfelder dry		
Heinrich Vollmer		
<b>Rheingau</b>	0,1	7,00 €
<b>2018 Spätburgunder trocken</b>	Flasche/Bottle	40,00 €
2018 Pinot Noir dry		
Hessische Staatsweingüter VDP		

## ROSÉ

---

<b>Baden</b>	0,1	5,60 €
<b>2018 Spätburgunder Rosé trocken</b>		
2018 Pinot Noir dry rosé		
Oberkircher Winzer		

## **KONTAKT – CONTACT**

---

**rock-paper... catering**

[www.rock-paper.berlin](http://www.rock-paper.berlin)

030 548 943 85

0177 475 45 29

@rockpaper\_catering

[mail@rock-paper.berlin](mailto:mail@rock-paper.berlin)

**EFM**

Niederkirchner Str. 5

10117 Berlin

rate