

SHOPPING

DIE BESTEN 800 ADRESSEN FÜR WOHNEN, MODE, DESIGN, ESSEN UND TRINKEN



MODE AUS BERLIN
 Sechs außergewöhnliche Designer

ALLTAGSOPTIMIERER
 Berliner Ideen verbessern die Welt

ÖKO, ABER SEXY
 Fairer Konsum ist möglich

Gaumensensationen wie sizilianische Auberginen-Caponata ...

Lei e Lui

kurse zu verschiedenen Köchen der Welt.
 Tiergarten, Sickingenstr. 71, ☎ Beusselstraße,
 ☎ 34 96 22 47, Mo-Fr 10-17 Uhr.
www.cato-catering.de

DEKO-BEHRENDT ☒

Die Adresse Nummer eins für Motto-Partys: Perücken, Theaterschminke, Kostüme und Hüte sind das ganze Jahr über im Angebot, vor Weihnachten kann man Engelsflügel und Nikolauskostüme erstehen und vor Halloween erinnert der Laden an eine Geisterbahn. Außerdem gibt's für Hochzeit, Geburtstag und Jubiläum jede Menge Deko, Girlanden, Plastikbesteck und -geschirr, Tischdecken und Lackfolien sowie Schneelandschaften und Halloween-Kürbisse.
 Schöneberg, Hauptstr. 18, ☎ Kleistpark,
 ☎ 781 49 06, 781 12 53, Mo-Fr 10-19 Uhr,
 Sa 10-14 Uhr. www.deko-behrendt-berlin.de

EINHORN

Kulinarisch kennt Einhorn fast keine Grenzen, es gibt fast alles und das ist toll zubereitet. Der Vollprofi unter den Caterern beliefert hauptsächlich Firmenkunden. Dementsprechend nimmt man für unter 30 Personen den Kochlöffel nicht in die Hand. Ab dieser Mindestanzahl wird jedoch alles geboten, die ganze Party inklusive Raum, Showprogramm, Türsteher und so weiter. Mindestens 9 Euro pro Nase für das Essen werden fällig.
 Schöneberg, Wittenbergplatz 5-6, ☎ Wittenbergplatz,
 ☎ 218 63 47, Mo-Sa 10-20 Uhr.
 Keine Kreditkarten. www.einhornonline.de

EISVOGEL

Stangen- und Trockeneis, Eiswürfel und Crushed Ice für Partys und jede Menge Eisskulpturen, ob ein lustiges Ferkel fürs Büffett oder raffinierte gefrorene Verpackung für Geschenke. Normalerweise kann man das Eis direkt am Lager abholen, ab 50 Kilo wird das gefrorene Nass kältekonservierend in Styropor verpackt, auch direkt ins Haus gebracht. Eine Stange Eis mit 12,5 Kilo kostet 7 Euro netto. Ab 30 Euro Kartenzahlung.
 Tempelhof, Motzener Str. 30, ☎ Schichauweg,
 ☎ 723 00 70, Sommer: Mo-Do 7-20 Uhr, Fr, Sa 7-22 Uhr, So 8-14 Uhr, Winter (ab 1. Okt.):
 Mo-Do 8-18 Uhr, Fr, Sa 8-20 Uhr.
www.eisvogel-berlin.de

ELEONORE GLIEWE

Topinambursuppe, Kürbis-Gratin mit Steinklee-cremesoße oder Brennessel-Kartoffel-Auflauf – in fast jedem ihrer Gerichte verwendet Eleonore Gliewe Wildkräuter. Eine aromatische und delikate Abwechslung zu eingefahrenen Küchenwegen. Einfaches Büffett, Hochzeitsbüffett oder Fingerfoodbüffett heißen die fertig zusammengestellten Pakete, natürlich lässt sich alles auch

individuell zusammenstellen. Die Preise beginnen bei etwa 18 Euro pro Person, für die Lieferung nach Berlin fallen noch etwa 35 Euro an.
 Finkenweg 4 a, 16259 Wölsickendorf,
 ☎ 033454-497 83. Keine Kreditkarten.
www.wildkraeuter-catering.de

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE BÜNGER

Wieder mal zu faul zum Kochen? Dann können Sie Ihre Party kulinarisch aufmöbeln und anschließend behaupten, Sie hätten das alles selbst zubereitet. Merkt garantiert niemand, weil alles so vertrauenerweckend hausgemacht wirkt. Nicht-Vegetarisches wird mit Neuland-Fleisch zubereitet, Käseplatten und Salate können auch telefonisch geordert werden.
 Wilmersdorf, Westfälische Str. 53, ☎ Halensee,
 ☎ 891 64 32, Mo-Fr 8.30-18.30 Uhr, Sa 8-14 Uhr.
www.neuland-fleischerei.de

KADEWE PARTYSERVICE

Der haus eigene Party-Service Brevier stellt auf 60 Seiten das ganze – tendenziell luxuriöse – Angebot vor. Praktisch sind die komplett zusammengestellten Büffetts wie etwa die Version in rustikal-bayerisch: Vom Spanferkel über Entenkeulen, Weißwürste, Brezeln bis hin zum Apfelstrudel wird alles aufgetischt. Rund 700 Euro sind für 25 Personen anzulegen. Wer will, kann sich auch noch passendes Geschirr, Leinen und Tischdekoration liefern lassen – zum entsprechenden Aufpreis.
 Schöneberg, Tauentzienstr. 21-24, ☎ Wittenbergplatz,
 ☎ 21 21 27 00, Mo-Fr 10-20 Uhr,
 Sa 9.30-20 Uhr. www.kadewe-berlin.de

LEI E LUI

Karin Kaiser bietet Naturkost-Catering auf hohem Niveau. Egal ob vegan, vegetarisch, fleischig oder fischig. Etwa 25 Euro sollte man pro Person investieren. Dafür gibt es dann so kleine Gaumensensationen wie sizilianische Auberginen-Caponata zu marokkanischem Couscous, Gemüse-Antipasti, Quiche, ausgefallene Fischgerichte, aber auch handgeschabte Dinkel-Bärlauchspätzle zum Geschnietzeln vom Demeter-Rind. Hausgemachte Kuchen, Torten und tolle Desserts sind natürlich auch im Angebot.
 Tiergarten, Wilsnacker Str. 61, ☎ Turmstraße
 ☎ Bellevue, ☎ 30 20 88 90, Di-Sa 16-24 Uhr,
 So 12-24 Uhr. www.lei-e-lui.de

RENT A RITA

Die Cocktailmaschine kommt auf Bestellung: Mit Lemon-Daiquiri, Piña Colada, Swimming Pool oder Erdbeer-Margarita gefüllt, aber auch alkoholfreien Cocktails. Rent a Rita vermietet diese ab 65 Euro pro Tag zuzüglich 50-70 Euro

für 10 Liter alkoholische oder 30-35 Euro pro 10 Liter alkoholfreie Füllung. Dazu werden Gläser, Shaker und Ice-Crusher verliehen. Ob die Party dann ebenso stilvoll endet, hängt von der Konstitution der Gäste ab.
 Kreuzberg, Körtestr. 3, ☎ Südsterne,
 ☎ 69 59 97 55. Keine Kreditkarten.
www.rent-a-rita.de

SCHLOTTMANN'S CATERING

Ein Showbarkeeper für die nächste Agenturfeier oder für die Privatparty? Klingt gut. Die Bar – es gibt unterschiedliche Modelle – wird ins Haus geliefert und trägt auf Wunsch sogar das Firmenlogo. Zum vielfältigen Getränkecatering kann man zudem Leckereien aus der ganzen Welt, wie etwa ein französisches Dessert-Büffett, ordern.
 Kreuzberg, Schlesische Str. 26,
 ☎ 28 04 53 31, Mo-Fr 10-18 Uhr. Keine Kreditkarten.
www.schlottmanns-catering.de

SEEROSE ☒

Alles für das vegetarische Fest. Ob kaltes Büffett mit Körner- und Gemüsesalaten, Snacks wie Frühlingsrollen und Gemüsebratlinge für etwa 9 Euro pro Person oder ein warmes Büffett mit Gemüsesalade, Spinat-Gorgonzola-Auflauf und Basmatireis mit Berberitzen für 18 Euro pro Person. Dazu kommt noch die Mietgebühr für die Speisewärmer und das Geschirr.
 Kreuzberg, Mehringdamm 47, ☎ Mehringdamm,
 ☎ 69 81 59 27, Mo-Sa 8-24 Uhr,
 So 12-22 Uhr. Keine Kreditkarten.
www.seerose-berlin.de

SHIMA

Das beliebte panasiatische Restaurant bietet auch einen vielseitigen Catering-Service: mit verschiedensten kalten und warmen Buffets, Barbues oder Fingerfood. Panasiatisch, mediterran, amerikanisch oder bio-dynamisch können sowohl nur zehn oder auch 1.000 Personen verköstigt werden, auf Wunsch kommt ein Koch oder die mobile Cocktailbar nach Hause.
 Schöneberg, Schwäbische Str. 5,
 ☎ Eisenacher Straße, ☎ 211 19 90,
 täglich ab 18.30 Uhr. www.shima-world.de

WEINBAR RUTZ

Restaurant, Weinbar und Cateringservice für bis zu 150 Personen von rustikal bis Fingerfood, ab 14 Euro pro Person, bis zu 1.001 Weine kommen ins Haus. Und auch die Profis des Rutz kann man mieten: Küchenchef Marco Müller gibt Kochkurse für Gruppen ab 8 Personen.
 Mitte, Chausseestr. 8, ☎ Zinnowitzer Straße,
 ☎ 24 62 87 60, Mo-Sa ab 16 Uhr.
www.rutz-weinbar.de

ELEONORE GLIEWE

Topinambursuppe, Kürbis-Gratin mit Steinklee-cremesoße oder Brennessel-Kartoffel-Auflauf – in fast jedem ihrer Gerichte verwendet Eleonore Gliewe Wildkräuter. Eine aromatische und delikate Abwechslung zu eingefahrenen Küchenwegen. Einfaches Büffett, Hochzeitsbüffett oder Fingerfoodbüffett heißen die fertig zusammengestellten Pakete, natürlich lässt sich alles auch individuell zusammenstellen. Die Preise beginnen bei etwa 18 Euro pro Person, für die Lieferung nach Berlin fallen noch etwa 35 Euro an.
 Finkenweg 4 a, 16259 Wölsickendorf,
 ☎ 033454-497 83. Keine Kreditkarten.
www.wildkraeuter-catering.de