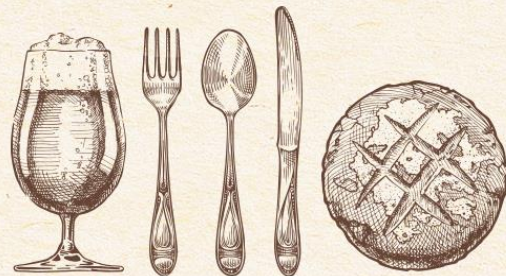


MARKT
LOKAL

Catering





DAS MARKTLOKAL

Im Marktlokal, dem Restaurant der Markthalle Neun in Berlin Kreuzberg, führen wir eine über 100 Jahre alte Traditionswirtschaft weiter: Bei frisch im Marktkeller gebrautem Heidenpeters Bier, Apéritifs und saisonal regionaler Küche finden unsere Gäste bei uns ein zweites Zuhause und neue Freunde.

Mit unserem Cateringangebot möchten wir die gleiche Qualität und das Wohlgefühl, für das unsere Küche steht, auch an anderen Orten teilen.



DAS SIND WIR

v.l.: Björn Persson (Chefkoch), Florian Kawka (Events), Thorge Henning (Management),
Nicola Henning (Kommunikation), Niklas Krasenbrink (Restaurantleitung)

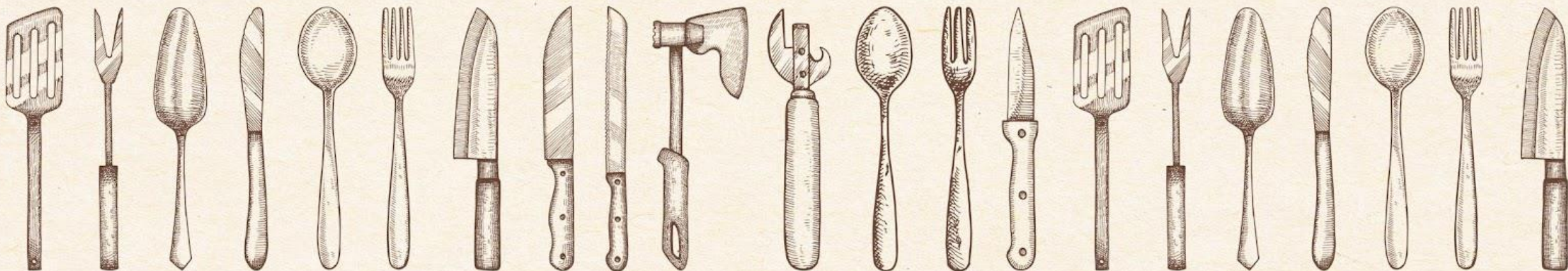
Was erwartet Euch?

Gehobene, moderne Küche mit Leichtigkeit.

Bei uns könnt Ihr unbeschwert feine Speisen genießen und Neues probieren.

Wir kochen mit der Saison; durch den Fokus auf regionale Produkte erstellen wir Euch also je nach Jahreszeit ein exklusives Angebot.

Vom Grillbuffet bis zum fine dining Menü machen wir Alles möglich.



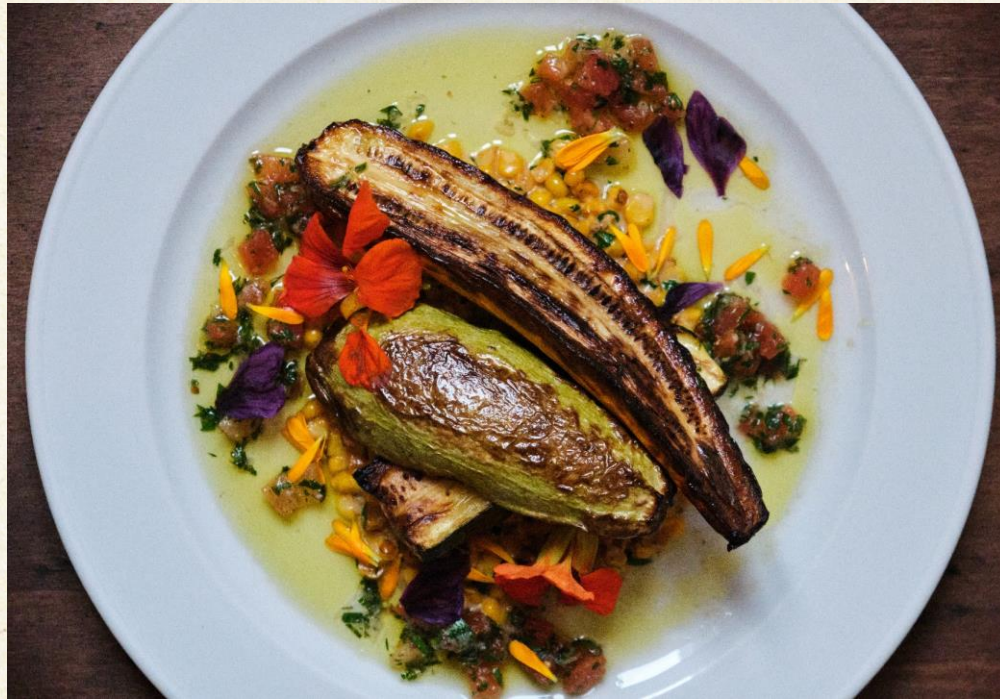


Küche





Küche

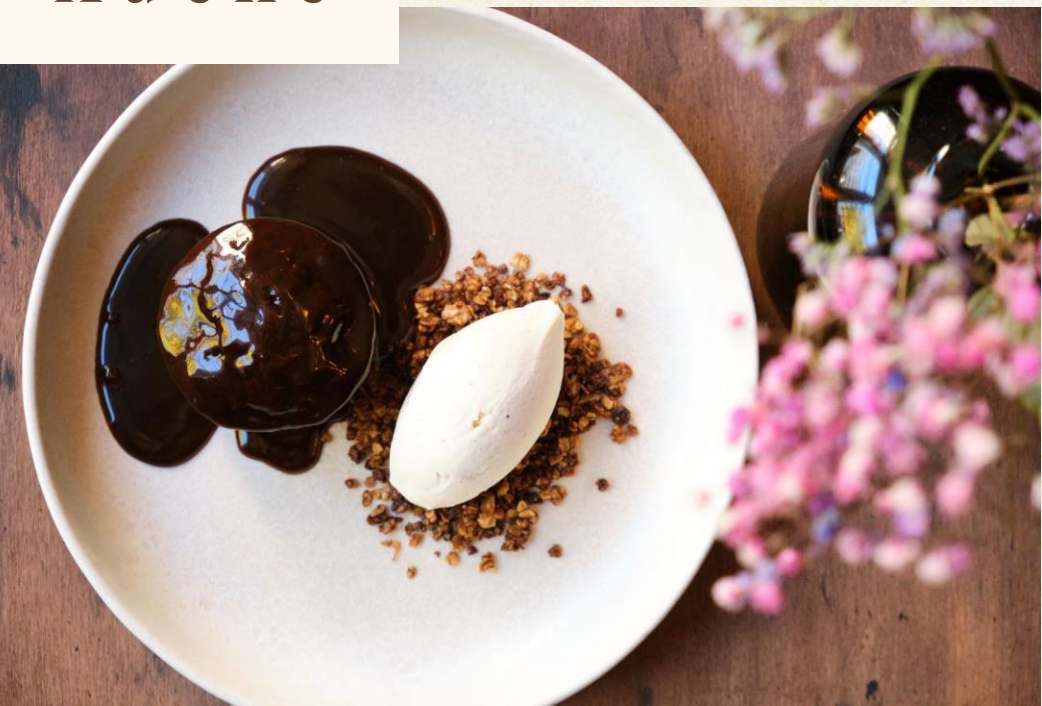


Hauptgang
Pochierte Lachsforelle mit
Kräutersseitlinge und Perlgraupensotto

Zucchini- & Auberginenrösti
mit Rote Beete Relish und
Salzlakekäse



Küche





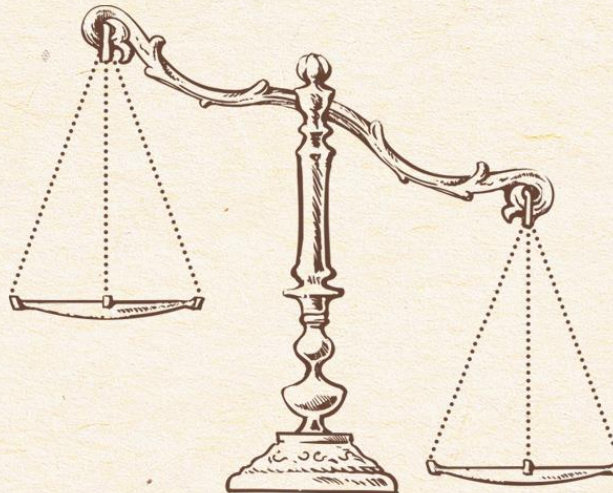
Drinks & Mobile Bar



Unser Angebot

Wir schlagen Euch gerne ein Menü vor,
das auf unserer aktuellen Restaurantkarte basiert.
Bei Interesse gestalten wir das Menü auch rein vegan.

Zusätzlich könnt Ihr aus den folgenden Buffets wählen.



Buffet

Rosa gebratene Kalbshüfte mit Kürbiskernvinaigrette

In Nussskruste gebackener Blumenkohl auf Romesco-Sauce mit geräucherten Mandeln

Französischer Kartoffelsalat mit Radieschen, Kapern und Dijonsenf

Fermentierte Tomaten, Bohnen, Lauch & Kräuter

Zitrusmarinierter Grünkohl mit Walnüssen und Deichkäse

Sauerteigbrot & Butter

Weißer Schokoladenmousse mit Shortbread & Beeren



Grillbuffet

Aubergine | Portobello | Bratkäse | Oktopus | Merguez | Flank Steak

Fermentierte Tomaten, Bohnen, Lauch & Kräuter

Gegrillte Wassermelone, Hirtenkäse & Brunnenkresse

Fenchel-Spinatsalat mit Pecorino & gerösteten Haselnüssen

Sauerteigbrot & Butter

BBQ-Sauce, Chilimayonnaise, Salsa Verde

Karamellisiertes Steinobst mit geschlagener Crème Fraîche & Hafer Crumble



Einkauf

Wir arbeiten eng mit lokalen Produzent*innen und
den Händler*innen der Markthalle Neun zusammen:

Fishklub | Kumpel & Keule | Alte Milch | Stiftung Domäne Dahlem |
Stolze Kuh | Plattform 2020 | Bio-Gärtnerei Watzkendorf | Ökodorf
Brodowin | Heidenpeters | Rixmanns Hof | Domberger



Partnerlocations

Mit den Teams dieser Locations haben wir schon gute Erfahrungen gemacht und arbeiten jederzeit gern wieder miteinander.



Spreedampfer



Orangerie

Neukölln



Strandbad Wendenschloss

Köpenick



MS Hoppetosse

Kreuzberg



Anhalt

Kreuzberg



21 Gramm

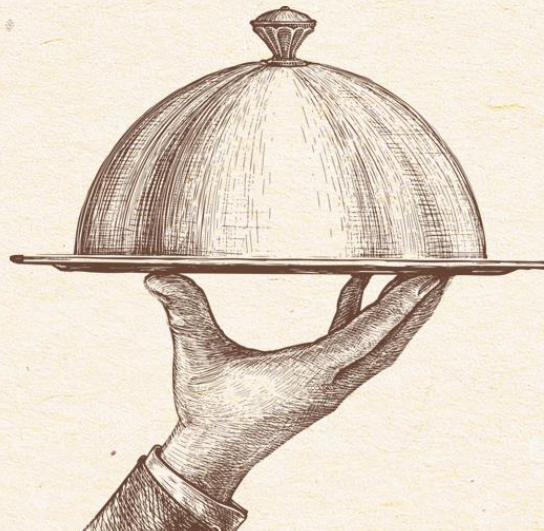
Neukölln

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

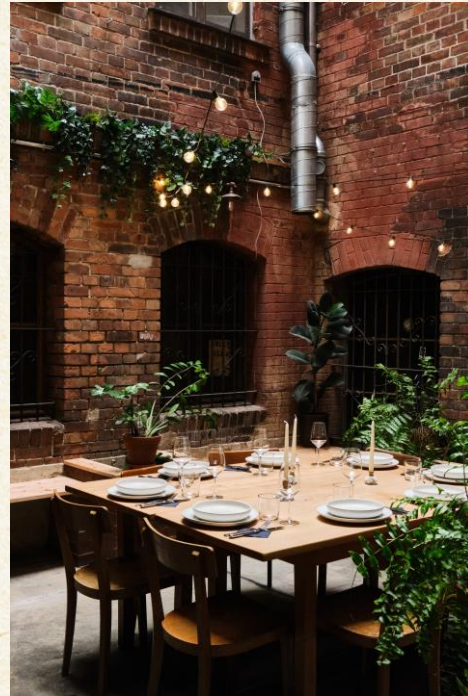
Gerne liefern wir Euch:

- Menü oder Buffet
 - Grillbuffet
 - Seafood Bar
 - Mobile Bar

Schickt uns Eure Wünsche & Ideen und wir melden uns mit einem individuellen, der Saison entsprechenden Angebot zurück.



Natürlich begrüßen wir Euch auch jederzeit gern bei uns im Restaurant.
Reservierungen über www.marktlokal.berlin



KONTAKT

anfrage@marktlokal.berlin

www.marktlokal.berlin/location

Tel.: 030 / 28 66 51 21

Instagram: [@marktlokal](#) & [@marktlokal_klub](#)

