Momente, so schön und unvergänglich wie ein Diamant.

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen einen Auszug unserer Leistungen, um Ihnen einen Einblick in unsere Arbeit zu geben.

Jeder Kunde ist individuell, deshalb setzen wir alles nach Ihren Wünschen um!

RéDiamond
Eventservice

Stilvoll und kulinarisch, wir setzen Ihr Event perfekt in Szene!

Red Diamond Eventservice, Franziska Pleske-Matteit, Eisenbahnstraße 74, 16225 Eberswalde
Telefon: 03334 - 4973723, Mobil: 0174 - 935 47 85, E-Mail: info@red-diamond.de, www.red-diamond.de

Besuchen Sie uns in der Eisenbahnstr. 74 in 16225 Eberswalde

„Kochen mit
Vernunft & Verantwortung
steht nicht im Widerspruch
zu Kreativität & Genuss.“

Sprechen Sie uns an, nichts ist unmöglich!

(Franziska Pleske-Matteit)

Wir finden den perfekten Ort für Ihre Veranstaltung

Ob eine Firmenfeier vor Ort oder im Familiengarten Eberswalde,
eine Familienfeier in privater Atmosphäre oder am See,
in einer rustikalen Scheune,
ein runder Geburtstag oder
eine Hochzeit im Schloss
Red Diamond arbeitet mit vielen Barnimer Locations zusammen.

Wir legen großen Wert auf die Gestaltung Ihres Buffets sowie der Veranstaltungsräume & unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge zum Entertainment-Programm.

Wir bieten Ihnen über 7 Jahre Erfahrung als **Full Service Caterer**.

Ob Privatpersonen oder Geschäftskunden, Ihre Wünsche stehen bei uns im Vordergrund, denn wir legen großen Wert auf Ihre Zufriedenheit.

Professionelle Planung, die Sie weder Zeit, Mühe noch Nerven kostet! Unser flexibles Team berät Sie gern, steht Ihnen zur Seite und ist für Sie jederzeit erreichbar. Unsere Aufgabe ist es, Ihre Feierlichkeit zu planen, zu organisieren und auszurichten. Wir bieten Ihnen zudem einen professionellen **Speise- und Getränkeservice** an.

Charmante und engagierte Service-Mitarbeiter stehen für Ihr Catering bereit. Unser Team besteht aus geschulten Fachkräften der gehobenen Gastronomie mit langjähriger Erfahrung.

Kaum zu bemerken und doch so präsent die First-Catering Logistik-Crew organisiert vor, nach und während der Veranstaltung den **Auf- und Abbau**, sowie den kompletten Nachschubservice, um das „Veranstaltungs-Zahnrad“ konstant am Laufen zu halten.

Für jeden Geschmack das Richtige entdecken

Für weitere Impressionen, besuchen Sie uns auf Facebook:
Red-Diamond-Eventservice

Vorspeisen:

· Anti-Pasti-Variationen
· Backpflaumen/ Datteln im Speckmantel
· Bruschetta
· Carpaccio
· Club Sandwiches
· eingelegter Feta mit Oliven
· gefüllte Eier
· geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich oder Honig-Dill-Senf-Sauce auf Kartoffelrösti
· Honigmelone im Parma- oder Serranoschinkenmantel
· Tapas-Variationen
· Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und roten Zwiebeln)

Salate:

· Avocado-Mango-Salat mit Hähnchenspieß
· Bauernsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Mais
· Berliner Kartoffelsalat
· Bulgursalat, rot
· bunter Bohnensalat
· Ceasar Salad
· Couscoussalat
· Geflügelsalat
· Glasnudelsalat
· Gurkensalat
· Hirtensalat mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse
· Holsteiner Speckkartoffelsalat
· Linsensalat mit Ziegenfrischkäse
· Möhrensalat
· Nudelsalat mit Joghurt
· Rindfleischsalat mit Paprika
· Rotkrautsalat
· Rucola-Tomatensalat mit Serranoschinken und Parmesan
· Salatbar mit verschiedenen Einzelkomponenten: Croutons, Fetakäse, Gurken, Mais, Paprika, Radieschen, Sprossen, Tomaten
· Schinken-Eier-Salat
· Spargel-Erdbeer-Salat
· Sylter Matjessalat
· Thunfisch mit Mais und Eisbergsalat
· Tomaten-Avocadosalat mit Pinienkernen
· Tomatensalat mit Lauchzwiebeln
· Weisskrautsalat mit Möhre und Mayonnaise (Cole Slaw)

Suppen:

· Chili con Carne
· Erbsen-Minz-Suppe
· Indische Currysuppe mit Cocos
· Karotten-Ingwer-Suppe
· Kartoffel-Samt-Suppe
· Kesselgulasch mit Wurzelgemüse
· Kürbis-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen
· Pilz- oder Spargel-Cremesuppe
· Soljanka
· Tomatensuppe „Toskana“
· Ungarische Gulaschsuppe
· Wildsuppe mit Preiselbeeren

auf Wunsch:
· Brot-/ Brötchenauswahl und Butter Variationen

Platten:

· Bratenplatte (Schweinebraten, Kassler, Rind)
· internationale Käseauswahl mit Nüssen, Trauben, Feigensenf & Grissini (Brotstangen)
· frisches Hackepeter mit Zwiebeln
· Räucherfischplatte
· Schorfheider Platte mit Schinken, Salami, Knacker
· Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum & Olivenöl
· Wandersmannplatte (Bouletten, Schinken, Hähnchen)

Fisch:

· Forelle
· Garnelen
· Heilbutt
· Lachs
· Pangasius
· Seeteufel
· Shrimps
· Wels
· Zander

Fleisch:

· Boeuf „Stroganoff“
· Entenbraten, -brust, -keule
· Filetpfanne
· Frikasse
· Gänsebraten, -brust, -keule*
· Hähnchenbraten, -brust, -keule
· Hähnchencurry auf thailändische Art
· Kasselerbraten
· Lammkeule
· Maishähnchen
· Ochsenbäckchen/-braten
· Perlhuhn*
· Poularde
· Rahmgeschnetzeltes (Pute, Rind, Schwein)
· Rinderroulade, klassisch
· Rinderfilet mit Pfeffersauce
· Rinderschmorbraten
· Schnitzelchen (Pute, Schwein)
· Schweinebraten
· Schweinefilet im Speckmantel

Wild*:

· Braten (Damwild, Rehwild, Rotwild)
· Gulasch (Damwild, Rehwild, Rotwild)
· Wildschwein oder Spanferkel vom Spieß

* sämtliche Wildgerichte auf Anfrage

Unsere Geschäftsführerin Frau Pleske-Matteit & Ihre Jagdfreunde versorgen uns regelmäßig mit Wild aus der Schorfheide.

Saucen und Dips:

· Bratensaucen zu Schwein, Rind & Geflügel
· Barbecuesauce
· Champignonrahmsauce
· Knoblauchsauce
· Pfeffersauce
· Remouladensauce
· Sauce Béarnaise
· Sauce Hollandaise
· Tsatsiki
· Zwiebel-Sahne-Sauce

Gemüse-Beilagen:

· Apfelrotkohl
· Auberginen
· Blumenkohlröschen, überbacken
· Bohnen im Speckmantel
· Broccoliröschen, überbacken
· Champignons
· Erbsen
· Kaisergemüse
· Kürbis (saisonal)
· Marktgemüseauswahl
· Mangold (saisonal)
· mediterranes Ratatouille
· Möhren
· Paprika
· Pastinaken
· Rahmchampignons
· Rahmwirsing
· Romanesco
· Rosenkohl, gebuttert
· Sauerkraut
· Schwarzwurzeln
· Spinat
· Spargel, grün (saisonal)
· Stangenspargel (saisonal)
· Tonic-Gurken
· Zucchini

Sättigungs-Beilagen:

· Basmati Reis
· Kartoffelgratin
· Kartoffelknödel
· Kartoffelpüree
· Kartoffelspalten
· Klöße
· Kroketten
· Pommes Frites
· Risotto
· Rosmarinkartoffeln
· Salzkartoffeln
· Schupfnudeln
· Schwenkkartoffeln
· Semmelknödel, -terrine
· Süßkartoffelmus
· Süßkartoffelpommes
(vor Ort zubereitet)

Pasta:

· Bandnudeln
· Gnocchis
· Nudel-Gratin
· Penne
· Ravioli
· Spaghetti
· Spätzle

Pastasaucen:

· all' Arrabiata
· Bolognese
· Carbonara
· Garnelen
· Lachs-Spinat
· Mediterran
· Pesto
· Pilzrahm
· Tomatensauce
· Zitronensauce

Desserts:

· Apfelcrumble mit Zimthaube
· Beeren-Grütze mit Vanillesoße
· Brombeer-Zwetschgen-Crumble
· Crème brûlée mit frischen Früchten
· Crêpes
· Eierkuchen
· Fruchtiger Jogurt
· Grießflammerie mit Rhabarber
· Himbeer-Mascarpone
· Joghurtcrème mit Erdbeeren
· Kaiserschmarrn
· Karamelcrème mit Kaffeelikör
· Mandelgrieß mit Zwetschgen
· Mascarpone-Crème auf Sauerkirschen
· Milchreis mit Zimt und Zucker
· Obstplatte, exotisch
· Obstsalat mit Honig
· Orangencrème
· Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
· Schichtgelee mit Vanillesoße
· Schokoladencrème
· Schokoladenpudding
· Tiramisu
· Vanillepudding
· Waffeln mit heißen Kirschen
· Weißes Mousse auf Himbeermark
· Zitronencrème

Schokobrunnen mit Obstspießen

Gern bestücken wir eine Candy Bar nach ihren Wünschen:
ob süß, salzig oder ihrem Motto angepasst.

Cake Pops, Kuchen, Gebäck, Torten, aller Art

Die handgefertigten Torten werden je nach
Kundenwunsch gestaltet.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit:
· einer Eisstation
· hausgemachten Fruchtaufstrichen (als Präsent)
· Kuchen im Glas (als Präsent)
· Zuckerwatte

BBQ- & Grill-Catering:

Ob in Ihrem Garten oder in Ihrer Wunschlocation,
wir liefern nicht nur, wir grillen auch.
Unser Grillfleisch beziehen wir aus der Region von
traditionsreichen Betrieben.

· Cole Slaw
· Gurkensalat
· Salatbar mit verschiedenen Einzelkomponenten
· Speckkartoffelsalat, lauwarm
· Tomate-Mozzarella

· Brot/Baguette
· Kräuterbutter

· Burger mit verschiedenen Belägen
· Chickenspieße mit Limone
· Eberswalder Bratwürste
· Entrecôte
· Garnelenspieße
· Hähnchenspieße
· Lamm Lachse
· Norwegischer Fjordlachs mit frischen Kräutern in Folie
· Rinderfilet
· Schweinefilet im Baconmantel
· Schweinenackensteaks, mariniert
· Steakhüfte

· Backkartoffeln mit Sauerrahm
· Maiskolben, gebuttert
· Mediterranes Grillgemüse
· Süßkartoffelspieße

· Grillsaucen wie Barbecue-, Kräuter-, Knoblauch-,
Chicken-Chili-Sauce, Ketchup und Senf

Live-Cooking - eine besondere Buffet-Station:

Unsere Köche bereiten die gewünschten Speisen vor den Augen der Gäste frisch zu. Vieles ist möglich:
· BBQ-,
· Burger-,
· Pasta-Station
· verschiedene Fleischgerichte
· Wok-Gerichte
um nur eine kleine Auswahl zu nennen.

Mit Live-Stationen kann die gesamte kulinarische Versorgung einer Veranstaltung abgedeckt werden oder auch nur Teile davon.

Die Gäste haben die einmalige Gelegenheit, einem Koch über die Schulter zu schauen. Die Speisen werden individuell an den Geschmack des Gastes angepasst.

Ein kleines Event für alle Sinne!

Vegetarisch/Vegan:

· Buchweizenrisotto mit Radicchio, Rosmarin & Ziegenkäse-Crostini
· Chicorée mit Honig-Chillisauce
· Kartoffelrösti mit Grillgemüse & Feta gratiniert
· Kürbisquiche
· Quark mit Leinöl und Pellkartoffeln
· Ricottaravioli in Salbeirahmsauce
· Spaghetti Bologneseart von roten Linsen mit Bio-Vollkornspaghetti
· Spinatlasagne-Polenta an Peperonata
· Süßkartoffelscheiben gegrillt mit Portulak und Fenchel-Orangen-Dip
· Zucchinischiffchen gefüllt

Flying-Service oder Fingerfood:

· Canapès mit verschiedenen Belägen
· Chicorée Schiffchen mit Mango-Gurken-Chutney
· Cracker mit Tomate & Frischkäse
· Flammkucken
· Quiche Lorraine
· Tramezzini
· Wraps
· Zucchini-Häppchen mit Schinken & Tete de Moine

im Glas serviert:
· Erdbeer-Melonensalat mit Pata-Negra Schinken
· Garnelen im Teigmantel mit Dip
· gebratene Wachtelbrust auf Spargelsalat (saisonal)
· Gemüsesticks mit Dip
· Grissini mit Proscuitto und Rucola
· Linsensalat mit Ziegenfrischkäse
· Mango-Gurkensalat mit Scampis
· Pulled Duck auf Rotkraut
· Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen
· Weißkraut- oder Waldorfsalat

am Spieß serviert:
· Boulettenbällchen mit Senfdip
· Datteln und Pflaumen im Speckmantel
· Röllchen vom geräucherten Lachs mit Meerrettich
· Tapas (Chorizo)
· Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Die Gäste werden beim Flying Service dort aufgesucht, wo Sie sich gerade aufhalten. Der Flying Service entspricht damit dem Zeitgeist der Schnelllebigkeit, wo Kulinarisches im schönen Sinne »beiläufig« sein kann.
Fingerfood -angerichtet in kleinen Gläsern, aufgespießt, gerollt oder direkt vom Löffel- ist der ideale Begleiter für den Empfang, gesellige Runden oder festliche Anlässe.

Nutzen Sie unseren Getränkeservice:

- Bar
- Empfang
- Kaffeespezialitäten
- Selbstbedienung
- Service am Platz

Unsere Kunden erfreuen sich mit immer größerer Beliebtheit an unsere Bowlestation mit den verschiedenen leichten, fruchtigen alkoholischen sowie alkoholfreien Rezepturen.

Unser umfangreicher Verleihservice ermöglicht mit außergewöhnlichen Dekorationsideen ein besonderes Eventerlebnis.

Wir dekorieren nach Ihren Wünschen in einem exclusiven Ambiente,
damit Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichem Erlebniss wird.

Verleihequipment von A bis Z:

· Aufschnittmaschine

· Bar & -ausstattung
· Baumstammsägen
· Bierauschankanlage, CO^2, KEG's
· Bierzelttische, -bänke, -hussen
· Bowlegefäße

· Candy Bar
· Cheving Dish (Warmhaltestation)
· Cocktailbar

· Eiswürfelbehälter

· Festzelt (Stern, 10x10 m)
· Feuerschale
· Flaschenkühler
· Fritteuse

· Heizpilz
· Helium, Luftballons
· Hochstuhl (Kleinkind)
· Hüpfburg mit Rutsche
· Hussen, Schleifen

· Kessel plus Dreibein
· Kochplatte
· Kühlschrank/ -truhe

· LED Spots, Lichterschläuche
· Liegestuhl

· Paravan
· Pavillion (3x3 m, 3x6 m)

· Schokobrunnen
· Sektkühler, Metall
· Sicherheits-, Stromzubehör
· Skirting, Klammern
· Sonnenschirm
· Sonnensegel
· Spiegelplatten, rund (55 cm)
· Spuckschutz
· Stehtische, -hussen
· Stuhl, -hussen, -schleifen (farbig)

· Teelichthalter
· Teppich, rot (10 m)
· Terrassenheizer
· Tisch, rund (1,80 m)
· Tischwäsche 1,30 m, 1,70 m, 2,20 m

· Vasen

· Zuckerwattemaschine

Verleihequipment (rund um Ihr Buffet):

Besteck:
· Gabel, gr.
· Gabel, kl.
· Löffel, gr.
· Löffel, kl.
· Messer, gr.

Dekoration:
· aller Art

Geschirr:
· Kaffeegeschirr, inkl. Untertasse
· Kuchenteller
· Menüteller
· Suppentassen

Gläser:
· Bierglas
· Bowleglas
· Cocktailglas
· Colaglas
· Glühweinbecher
· Jägermeisterglas
· Longdrinkglas
· Ramazottiglas
· Rotweinglas, Premium
· Saftglas
· Sektglas, Premium
· Stamper
· Wasserglas
· Weißbierglas
· Weißweinglas, Premium
· Whiskytumbler

Kaffeezubehör:
· Kaffeefiltermaschine
· Kaffeekannen, Metall
· Kaffeekannen, Kunststoff
· Kaffeepumpkannen
· Kaffeespezialitätenmaschine
· Milchkännchen
· Sahnesuffon, Schlagsahne, ISI
· Tortenplatte
· Zuckerdose

Momente, so schön und unvergänglich wie ein Diamant.

ReDiamond
Eventservice

Unsere Serviceleistungen auf einen Blick:

Betreuung Ihrer Gäste vor Ort
durch unser ausgebildetes Personal

Endkontrolle und Reinigung

Ausrichtung verschiedener Feierlichkeiten wie
Einschulungen, Firmenevents, Geburtstage, Großevents, Hochzeiten, Jubiläen, Jugendweihen, Stadtfeste, Tagungen, Richtfeste

Individuelle Gestaltung Ihrer Räumlichkeiten
Blumenarrangements, Dekoration, Stoffen, Stuhlhussen und -schleifen, Tischwäsche u.v.m.

Getränkeservice durch unser geschultes Fachpersonal
Getränkepauschale oder Kommissionsbasis möglich

Hochzeitsplanung, -beratung bis zu einem Jahr vor Vermählung

Professionelle Kooperationspartner
u.a. DJ, Feuerwerker, Fotograf, Floristen, Künstler, Festzeltbauer, Sanitäranlagen, Sicherheitspersonal, Technik

Eine Vielzahl an Serviceleistungen
u.a. Verleih von Mobiliar, Festzelten, Tischwäsche, Servicepersonal, Geschirr, Gläser, Barequipment

Speisenzubereitung aller Art vom BBQ, Brunch, klassischen Buffet, Fingerfood bis Live Cooking und vieles mehr

Finden des optimalen Veranstaltungsortes