



Die StäV® für daheim...

A PIECE OF STÄV TO TAKE HOME



Kölschglas, 0,2l, Aufdruck / imprint: „StäV-Rheinland“ € 2,50

Glaskrug, 0,5l, „StäV-Rheinland“ € 7,50



StäV®-Pin € 2,00

StäV®-Sticker € 1,00

StäV®-Basecap € 5,00



StäV®-Zeitungsteller
StäV® newspaper plate € 25,00



Original StäV® Karnevalsorden
Original StäV® carnival medal € 19,00



StäV® Schlüsselanhänger
StäV® key chain € 5,00

Postkartenedition Postcard edition „Konrad Adenauer“
pointiert - al dente - zeitlos
pointed - al dente - timeless



10 Karten im Kartenschuber
10 cards in a slipcase € 5,00

StäV®-Polohemd mit "StäV®-Signet"
Polo shirt with StäV® signet
Kurzarm shortsleeve € 19,50

StäV® „Altkanzler-Filet“-Teller:
Für eine richtig gute Currywurst
"Ex-Chancellor" plate:
For a really good sausage € 18,00

Oliver Steller



20.10.

„Der gebürtige Bonner Oliver Steller ist zweifellos Deutschlands charismatischster Rezitator. Es gibt schöne Stimmen. Wohlklingende, angenehme Stimmen. Berührende, ergreifende und sinnliche. Welche, die begeistern, und ein paar, die faszinierend sind. Die Stimme von Oliver Steller weist mit Leichtigkeit jedes der genannten Merkmale auf – aber sie geht darüber hinaus. Die Stimme von Oliver Steller lässt die Zeit stillstehen. Seine Stimme bleibt. Sie bleibt im Kopf des Zuhörers, auch wenn die letzte vorgetragene Silbe längst verklungen ist“ *Bonner Generalanzeiger*

20. Oktober 2017 „Botschaft des Westens“
NRW-Vertretung in Berlin, Hiroshimastr. 12, 10785 Berlin
Veranstalter: Westwind – Wir Nordrhein-Westfalen in Berlin e.V. | 20.00 Uhr
Eintritt: 15,- € | www.westwind-ev.de/anmeldung



StäV® BERLIN

STÄNDIGE VERTRETUNG®
Rheinland Berlin

Schiffbauerdamm 8
10117 Berlin
Tel. 030-2823965
Fax 030-28598735
berlin@staev.de

www.staev.de/berlin

© 2017 by public-united.de



KARTENVORVERKAUF
nur in der StäV® Berlin

Eintritt: 10 Euro

Aufnahmen von Veranstaltungen und deren Gäste können im Rahmen des Internetauftritts der StäV sowie in sozialen Netzwerken (z.B. Facebook, Twitter) veröffentlicht werden. Mit der Teilnahme an den Veranstaltungen erklären sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer hiermit einverstanden.

Mittagstisch

Mo-Fr 11-15 h

im
Oktober 2017

#staevberlin

www.staev.de/berlin



facebook.com/staevberlin
instagram.com/staevberlin

www.staev.de/berlin



MONTAG, 02.10.2017

Möhren-Steckrübeneintopf mit Mettenden
Carrot rutabaga stew with smoked pork sausage

Schokoladen-Brownie
mit Parfait von Karamell und Walnüssen
Chocolate brownie with caramel and walnut parfait

DIENSTAG, 03.10.2017

Tag der deutschen Einheit
Unsere Speisekarte steht Ihnen zur Verfügung

MITTWOCH, 04.10.2017

Geschmorter Chicorée
mit Süßkartoffelpüree und Rosmarin-Tomaten
Braised chicory with mashed sweet potatoes and rosemary tomatoes

Schokoladeneis
mit karamellisierten Chili-Sesam Bananen
Chocolate ice cream with caramelized chili sesame bananas

DONNERSTAG, 5.10.2017

Mit Zitrone und Thymian geschmorte Hähnchenkeule
mit Buttermöhrrchen und Grenaille-Kartoffeln
Leg of chicken, roasted with lemon and thyme, served with buttered carrots and Grenaille potatoes

Rote Grütze mit Vanilleeis
Red berry compote with vanilla ice cream

FREITAG, 6.10.2017

Kleine Salatvariation mit Erdnüssen im Knuspermantel
Small ensemble of salads with crunchy peanuts

Wildlachs mit Salbei und Zitrone,
geschmorten Mini-Strauchtomaten und Sesam-Reis
Atlantic salmon with sage and lemon, served with small braised vine tomatoes and sesame rice



MONTAG, 9.10.2017

Gebratene Maultaschen
mit Tomaten-Vinaigrette und kleiner Salatvariation
Fried Swabian filled pasta with tomato dressing and small salad ensemble

Kleine Schokoladenküchlein mit Vanille-Sahne
Small chocolate cake with vanilla sauce

DIENSTAG, 10.10.2017

Linsensalat mit Speck
Lentil salad with bacon

Putensteak mit geschmorten Rosmarin-Tomaten,
Ofenkartoffel und Kräuterschmand
Turkey steak with braised rosemary tomatoes, oven-baked potatoes and herb sour cream

MITTWOCH, 11.10.2017

Farfalle in Rouqefortsauce mit Rucola
und getrockneten Tomaten und gebratener Hähnchenbrust
Farfalle in roquefort sauce with sun-dried tomatoes and pan fried chicken breast

Espresso-Panna Cotta mit Mango
Espresso panna cotta with mango

DONNERSTAG, 12.10.2017

Gemüseintopf mit Ochsenbrustwürfeln
Vegetable stew with cubed beef brisket

Bayrische Creme mit exotischer Fruchtsauce
Bavarian cream with an exotic fruit sauce

FREITAG, 13.10.2017

Kürbis-Möhrensuppe mit saurer Sahne
Pumpkin carrot soup with sour cream

Gebratenes Schollenfilet mit Schmorgurken und Kräuterreis
Fried plaice filet with braised cucumber and herb rice



MONTAG, 16.10.2017

Grüne Bohnen Eintopf
mit Hackfleisch und Kartoffeln
Green bean stew with minced meat and potatoes

Nougatparfait mit Mangoconfit
Nougat parfait with mango confit

DIENSTAG, 17.10.2017

Warmer Linsensalat mit Mozzarella
Warm lentil salad with mozzarella

Gebratener Leberkäse
mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf
Fried Bavarian meat loaf with sauerkraut, fried potatoes and mustard

MITTWOCH, 18.10.2017

Gekochte Eier
in Bautzener Sensauce und Petersilienkartoffeln
Boiled eggs in mustard sauce and parsley potatoes

Vanillepudding mit Sauerkirschen
Vanilla pudding with sour cherries

DONNERSTAG, 19.10.2017

Exotisches Tomatensüppchen
Exotic tomato soup

Geschnetzeltes Stroganoff mit Gnocchi
Beef Stroganoff with gnocchi

FREITAG, 20.10.2017

Kleine Salatvariation
mit getrockneten Tomaten und Parmesan
Small ensemble of salads with sun-dried tomatoes and parmesan

Penne in Weißweinsauce
mit Garnelen und Kirschtomaten
Penne in white wine sauce with shrimps and cherry tomatoes



MONTAG, 23.10.2017

Pfälzer Leberwurst in Blätterteig
mit karamellisierten Cassis-Zwiebeln
Palatinate liverwurst in puff pastry with onions caramelized in Cassis

Gemüseintopf mit Mettenden
Vegetable stew with smoked pork sausage

DIENSTAG, 24.10.2017

Pastinakensüppchen mit Tomatensahne
Parsnip soup with tomato cream

Hausgemachte Semmeltaler mit Pilzrahm
Homemade bread dumplings with mushroom cream sauce

MITTWOCH, 25.10.2017

Rote Paprikasuppe mit Ricotta
Red pepper soup with ricotta cheese

Ofenkartoffel mit geschmorten Rosmarin-Tomaten, Camembert
und Kräuterschmand
Oven-baked potato with braised rosemary tomatoes, camembert and herb sour cream

DONNERSTAG, 26.10.2017

Hühnerfricassee mit Kapern und Basmatireis
Chicken fricassee with capers and basmati rice

Grießbrei mit Zimt und Zucker
Semolina pudding with cinnamon and sugar

FREITAG, 27.10.2017

Gebratenes Wildlachsfilet unter Kräuter-Olivenkruste,
Paprikagemüse und gebutterten Grenaille-Kartoffeln
Fried Atlantic salmon filet in herb olive crust, served with a red pepper vegetable medley and buttered Grenaille potatoes

Stück Blechkuchen, frisch aus dem Ofen
A fresh piece of sheet cake from the oven