



Grüne Kombüse – Catering-Angebotsliste 2016

Suppen (250ml pro Portion)

- Kartoffel-Kräutersuppe 3,60 € /Portion
- Linsen-Kokos-Suppe 3,60€/Portion
- Karotten-Ingwersuppe 3,60 €/Portion
- Cremige Rote Beete-Suppe 3,60 €/Portion
- Deftige Gulaschsuppe 3,60 €/Portion
- Soljanka 3,60 €/Portion
- Rustikale Erbsensuppe 3,60 €/Portion
- Frische Tomatensuppe (Juli- Oktober) 3,60 €/Portion
- Orientalischer Kichererbsentopf 3,60 €/Portion
- Bunte Gemüsesuppe 3,60 €/Portion
- Champignoncremesuppe 3,60 €/Portion
- Kalte Gazpacho (cremige gekühlte Rohkost-Gemüsesuppe) 3,60 €/Portion
- Spargelcremesuppe (Mai- Juni) 3,60 €/Portion
- Schwarzwurzelcremesuppe (Dezember- Februar) 3,60 €/Portion

Salate

- Kartoffelsalat, herzhaft (mit Sojamayonaise) oder lieblich (Sojafrei) 4,00 €/Portion
- Gurken- Dillsalat (Mai- September) 3,50 €/Portion
- Kichererbsensalat 4,00 €/Portion
- Fruchtiger Möhrensalat 4,00 €/Portion
- Taboulé (Orientalischer Bulgursalat, Juli- Oktober) 4,00 €/Portion
- Feiner Blumenkohl-Möhrensalat 3,50 €
- Rucola-Tomatensalat mit frischen Basilikum und Balsamico (Juli- Oktober) 4,00 €/Portion
- Blütenpower: Grüne Blattsalate mit Gojibeeren, Sonnenblumenkernsprossen,

Hanfsaat und essbaren Blüten, dazu Sanddorndressing 5,00 €/Portion
(April- Oktober)

- Schüssel gemischter Salat (500g Rucola, Postelein oder Asiasalat) 7,00 €
- Vinaigrette (250ml) 4,00 €

Vorspeisen & Snacks

- Kartoffelecken 3,00 €/Portion
- Rosmarinkartoffeln 3,00 €/Portion
- Tomate-Cashewmozzarella (Juli- Oktober) 4,50 €/Portion
- Nusscremebällchen in Blütenmantel, á 4 Stk. 3,50 €
- Guacamole (200g) 5,70 €/Portion
- Hausgemachte Majonaise (auf Sojabasis, 200g) 3,50 €/Portion
- Hausgemachter Ketchup (zuckerfrei, 200g) 3,50 €/Portion
- Hummus (Kichererbsenpüree, 200g) 4,50 €/Portion
- Kalte Grünkernbratlinge 2,00 € /Stück

Hauptspeisen

- Soja-Gemüseglasch mit Petersilienkartoffeln 10,50 €/Portion
- Kichererbsen-Möhrencurry mit Basmatireis 9,90 €/Portion
- Gemüsepfanne mit Kartoffelröstis und Cashew-Kräuterquark 11,50 €/Portion
- Soja-Gemüsechili mit Basmatireis 10,50 €/Portion
- Gemüselasagne der Saison mit Cashew-Hefeschmelz 11,00 €/Portion
- Pilzrahmpfanne mit würzigen Tofuecken,
frischen Kräutern und Kartoffel-Möhrenpüree 11,00 €/Portion
- Linsenbolognese mit Penne 9,90 €/Portion
- Gemüsevariation (nach Saison) 6,50 €/Portion
- Linsentaler mit Spinatsahnesauce und Quinoa 11,00 €/Portion
- Geschmorte Paprika in Süß-Saurer Sauce mit Tempehtalern und Basmatireis 12,50€/Portion
(Juli- Oktober)

Desserts

- Tiramisu 55 €/Blech á 16 Portionen

- Schoko-Kokostraum (Rohkost, Zuckerfrei) 5,90 €/Portion
- Vanille- Chiapudding mit frischen Früchten (Rohkost, zuckerfrei) 4,90 €/Portion
- Schokoladenpudding mit Karamelsauce und gerösteten Erdnüssen 4,00 €/Portion
- Polentagrießflammerie mit Kirschsauce 4,00 €/portion

Fingerfood

- Gefüllte Champignons 1,90 €/Stück
- Frittierte Kartoffel-Möhrenbällchen 1,40 €/Stück
- Gratinierte Tomaten 2,20 €/Stück
- Gemüse-Tofuspieße 1,80 €/Stück
- Herzhaft gefüllte Crepesröllchen 1,70 €/Stück
- Zucchini mit fermentierter Cashewfüllung 1,90 €/Stück
- Nusscremebällchen auf Leinsamencracker 1,30 €/Stück
- Marinierte Gurke auf Pumpernickel und Meerrettichcreme 1,70 €/Stück
- Kartoffelpuffer-Apfel-Häppchen 1,30 €/Stück

Menüvorschläge

Sommer-Freundebuffet

kalte Gazpacho

xxx

Gurken- Dillsalat

xxx

Gemüsepfanne mit Kartoffelröstis und Cashew- Kräuterquark

xxx

Vanille- Chiapudding mit frischen Früchten

21,90 € p.P.

Business Lunch

Kichererbsensalat

Nusscremebällchen auf Leinsamencracker

Marinierte Gurke auf Pumpernickel und Meerrettichcreme

Herzhaft gefüllten Creperöllchen

xxx

Champignoncremesuppe mit
frischen Baguette

11,90 € p.P.

Hochzeitsbuffet Sommer

Lieblicher Kartoffelsalat

Rucola- Tomatensalat

xxx

Bunte Gemüsesuppe

xxx

Pilzrahmpfanne mit würzigen Tofuecken, frischen Kräutern und Kartoffel- Möhrenpüree

Gemüsevariation

xxx

Tiramisu

29,50 € p.P.

Hochzeitsbuffet Winter

Herzhafter Kartoffelsalat

Feiner Blumenkohl- Möhrensalat

xxx

Karotten- Ingwersuppe

xxx

Soja- Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln

Gemüsevariation

xxx

Schoko- Kokos- Mousse

31,50 € p.P.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir freuen uns über rechtzeitige Bestellungen spätestens eine Woche vor Veranstaltungstermin. Wir liefern nach Absprache auch an Feier- und Sonntagen und erheben dafür einen Aufschlag von 5%.

Die Lieferung innerhalb der Stadtmitte Rostock (18055) erfolgt kostenfrei. Für alle weiteren Anlieferungswege berechnen wir 0,70 € pro gefahrenen Kilometer.

Unser Essen wird auf dekorativen Platten und Chafing Dishes angerichtet, für ungereinigte Platten bei Abholung oder zurückbringen des Caterings erheben wir eine Reinigungspauschale von 10 €, für ungereinigte Chafing Dishes liegt die Pauschale bei 15 €.

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt von 7%. Bei zusätzlichen Dienstleistungen (Aufbau des Caterings) wird der volle Mehrwertsteuersatz von 19% fällig.

Mögliche Reklamationen sind beim Erhalt der Ware am Veranstaltungsort anzuzeigen.

Für spätere Beanstandung besteht kein recht mehr auf Reklamation und wir behalten uns vor auf Kulanz zu entscheiden.

Bei Stornierung eines Auftrages innerhalb von 48 Stunden vor der Veranstaltung werden 50% in Rechnung gestellt.