



Grüne Kombüse – Catering-Angebotsliste 2019

Suppen (250ml pro Portion)

- Kartoffel-Kräutersuppe 3,00 € /Portion
- Linsen-Kokos-Suppe 3,00€/Portion
- Karotten-Ingwersuppe 3,00 €/Portion
- Cremige Rote Beete-Suppe 3,00 €/Portion
- Deftige Gulaschsuppe 3,00 €/Portion
- Soljanka 3,00 €/Portion
- Rustikale Erbsensuppe 3,00 €/Portion
- Frische Tomatensuppe (Mai- Oktober) 3,00 €/Portion
- Orientalischer Kichererbsentopf 3,00 €/Portion
- Bunte Gemüsesuppe 3,00 €/Portion
- Champignoncremesuppe 3,00 €/Portion
- Kalte Gazpacho (cremige gekühlte Rohkost-Gemüsesuppe) 3,00 €/Portion
- Spargelcremesuppe (April- Juni) 3,00 €/Portion
- Schwarzwurzelcremesuppe (Dezember- Februar) 3,00 €/Portion

Salate

- Kartoffelsalat, herzhaft (mit Sojamayonaise) oder lieblich (Sojafrei) 4,00 €/Portion
- Gurken- Dillsalat 3,50 €/Portion
- Kichererbsensalat 4,00 €/Portion
- Fruchtiger Möhrensalat 4,00 €/Portion
- Taboulé (Orientalischer Bulgursalat) 4,00 €/Portion

- Feiner Blumenkohl-Möhrensalat 3,50 €
- Rucola-Tomatensalat mit frischen Basilikum und Balsamico (Mai- Oktober) 4,00 €/Portion
- Blütenpower: Grüne Blattsalate mit Gojibeeren, Sonnenblumenkernsprossen, Hanfsaat und essbaren Blüten, dazu Sanddorndressing 5,00 €/Portion (April- Oktober)
- Schüssel Blattsalat(500g, ca. 15Portionen) 7,00 €
- Vinaigrette (250ml) 5,60 €

Vorspeisen, Dips & Snacks

- Kartoffelecken 3,00 €/Portion
- Rosmarinkartoffeln 3,50 €/Portion
- Tomate-Cashewmozzarella (Mai - Oktober) 4,50 €/Portion
- Nusscremebällchen in Blütenmantel, á 4 Stk. 3,20 €
- 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

Extras

- Gemüse-Bechamelsauce 4,00 €/Portion
- Gemüse-Tomatensauce 4,00 €/Portion

Desserts

- Tiramisu 49,50 €/Blech á 16 Portionen
- Schoko-Kokostrau mit Himbeersauce (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
- 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

Kuchen & Gebäck

- Schwarzwälder-Kirschtorte 36,45 €
- Apfel Streuselkuchen, Blech (16 Stk.) 25,24 €
- Donauwelle, Blech (16 Stk.) 36,45 €
- Schoko-Walnuss Brownies mit Zartbitterschokolade , Blech (16 Stk.) 51,50 €
- Karottenkuchen mit Zuckerglasur 29,91 €
- Schoko-Cremetorte 34,12 €
- Bienenstich, Blech (16 Stk.) 36,45 €

- Käsekuchen 31,78 €
- Käsekuchen mit Früchten (Himbeeren, Kirschen, Mandarinen) 36,45 €
- Kekse mit Schokosplittern 1,70 €

Geschirr & Besteck

- Teller, Flach, 25 cm 0,35 €/Stück
- Teller, flach, 20cm 0,35 €/Stück
- Teller, Tief, 28 cm 0,35 €/Stück
- Teller, Tief, 20 cm 0,35 €/Stück
- Menügabel 0,25€/Stück
- Menümesser 0,25 €/Stück
- Menüöffel 0,25 €/Stück
- Dessert/Kaffeelöffel 0,25 €/Stück
- Kuchengabel 0,25 €/Stück

Alle angegebenen Preise für Geschirr und Besteck verstehen sich inklusive der Endreinigung. Dennoch bitten wir Sie, das Geschirr sortiert und ohne Essensreste an uns zurückzugeben.

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 gefüllte 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 Ruhetagen und erheben dafür einen Aufschlag von 5% mindestens jedoch 10 €

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

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt von 7%. Bei zusätzlichen Dienstleistungen (Aufbau des Caterings, Verleih von Geschirr) 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.