



Grüne Kombüse – Catering-Angebotsliste 2020

Vor Ihnen befindet sich unser aktuelles Cateringangebot. Mit unserer Leidenschaft zum Kochen verarbeiten wir grundsätzlich nur Lebensmittel bester Qualität und Güte. Die Regionalität und Saisonalität spielt für uns eine wichtige Rolle so dass alle angebotenen Speisen saisonalen Schwankungen unterworfen sind.

Wählen Sie aus unserem reichhaltigem Angebot oder kommen Sie uns gerne auch mit Individuellen Wünschen entgegen, fast alles ist möglich!

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 Soja-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
- Spargelcremesuppe (April- Juni) 3,00 €/Portion
- Schwarzwurzelcremesuppe (Dezember- Februar) 3,00 €/Portion
- frisches Dinkel-Sauerteigbrot 0,80 €/Scheibe

Salate

- Kartoffelsalat, herzhaft (mit Sojamayonaise) oder lieblich (Sojafrei) 4,00 €/250g Portion
- Gurken- Dillsalat 3,50 €/ 200g Portion
- Kichererbsensalat 4,00 €/200g Portion

- Fruchtiger Möhrensalat 4,00 €/200g Portion
- Taboulé (Orientalischer Bulgur-Petersiliensalat) 4,00 €/200g Portion
- Feiner Blumenkohl-Möhrensalat 3,50 €/200g Portion
- Rucola-Tomatensalat m. frischen Basilikum u. Balsamico (Mai- Oktober) 4,00 €/150g Portion
- Blütenpower: Grüne Blattsalate mit Gojibeeren, Sonnenblumenkernsprossen, Hanfsaat und essbaren Blüten, dazu Sanddordressing 5,00 €/100g 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-Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln 10,50 €/Portion
- Kichererbsen-Kokoscurry mit Möhren und Basmati-Duftreis 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 €/200g 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 16-18 Portionen
- Schoko-Kokostrum 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 (ab 10 Teilen pro Sorte)

- 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 €
- Erdbeer- Blechkuchen mit Vanillepudding und Tortenguss (April-September) á 37,82 €
- 12er Schokomuffins á 21,00 €
- 12er Vanillemuffins á 18,49 €
- Kekse mit Schokosplittern 1,70 €

heiße & kalte Getränke

- Filterkaffee (Darboven) & Tee (Eilles) pauschale inkl. Rohrohrzucker und Milchalternative 1,60 €/pro Person
- hauseigenes Filterwasser (energetisiert und zellverfügbar) 0,80€/pro Person
- Rheinsberger Preussenquelle 0,33 l (still & medium) 1,50 €/Stück
- Rheinsberger Preussenquelle 0,275 l (still, medium & classic) 2,00/Stück
- Rheinsberger Preussenquelle 0,5 l (still, medium & classic) 2,30 €/Stück
- Voelkel Natursäfte versch. Sorten 0,2 l 2,90 €/Stück
- Proviant Limonade versch. Sorten 0,33 l 2,40€/Stück
- Biozisch Limonade versch. Sorten 0,33 l 2,70€/Stück

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
- Stoffservietten 1,10 €/Stück
- Zellstoffservietten 0,05 €/Stück
- Tischdecken, Preis nach Absprache

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.

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 Dinkelbrot

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- Traum mit Himbeersauce

31,50 € p.P.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Zahlungsbedingungen

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 20% mindestens jedoch 20 €

Der Mindestbestellwert beträgt bei Lieferung 100 € netto.

Wenn nicht anders vereinbart erfolgt die Zahlung der Ware und Dienstleistung im Anschluss auf das Geschäftskonto der Grünen Kombüse innerhalb der nächsten 10 Werktage.

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt von 19%.

Fahrtkosten

Die Lieferung innerhalb der Stadtmitte Rostock (18055) erfolgt kostenfrei. Für alle weiteren Anlieferungswege berechnen wir 1,00 € pro gefahrenen Kilometer, dies gilt sowohl für den Hin- und Rückweg der Lieferung als auch für die Abholung des Caterings.

Gewährleistung

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.