



## Grüne Kombüse – Catering

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 sein können.

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

### **Suppen (250ml pro Portion, Mindestabnahme 10 Portionen je Eintopf)**

- Kartoffel-Kräutersuppe 3,10 € /Portion
- Linsen-Kokos-Suppe 3,10 €/Portion
- Karotten-Ingwersuppe 3,10 €/Portion
- Cremige Rote Beete-Suppe 3,10 €/Portion
- Deftige Soja-Gulaschsuppe 3,10 €/Portion
- Soljanka 3,10 €/Portion
- Rustikale Erbsensuppe 3,10 €/Portion
- Frische Tomatensuppe 3,10 €/Portion
- Orientalischer Kichererbsentopf 3,10 €/Portion
- Bunte Gemüsesuppe 3,10 €/Portion
- Champignoncremesuppe 3,10 €/Portion
- Spargelcremesuppe (Verfügbarkeit Saisonabhängig) 3,10 €/Portion
- Schwarzwurzelcremesuppe (Verfügbarkeit Saisonabhängig) 3,10 €/Portion
- frisches Dinkel-Sauerteigbrot 0,80 €/Scheibe

### **Salate (Mindestabnahme 5 Portionen je Salat)**

- 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
- Weißkrautsalat 3,50 €/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 Sanddorndressing 5,00 €/100g Portion (April- Oktober)
- Griechischer Salat mit Tofufeta, Zwiebeln und Oliven á 4,50 € / 200g Portion
- Linsensalat 4,00 €/200g Portion
- Bunter Nudelsalat 4,00 €/200g Portion
- Vinaigrette 5,90 € 250ml

#### **Vorspeisen, Dips & Snacks (Mindestabnahme 5 Portionen)**

- Kartoffelecken 3,00 €/250g Portion
- Rosmarinkartoffeln 3,50 €/250g Portion
- Tomate-Cashewmozzarella 4,50 €/Portion
- Nusscremebällchen in Blütenmantel, á 4 Stk. 3,20 €
- Guacamole (200g) 6,30 €/Portion
- Majonaise 3,50 €/200g Portion
- Tzaziki 4,00 €/200g Portion
- Aioli 3,50 €/ 200g Portion
- Ketchup(mit Datteln gesüßt) 3,50 €/200g Portion
- Hummus 4,50 €/200g Portion
- Kalte Grünkernbratlinge 2,00 € /Stück
- Rucolapesto 3,90 € /180g Portion
- frisches Bärlauchpesto 4,50 €/180g Portion (Verfügbarkeit Saisonabhängig)
- Tomatenpesto 3,90 € / 180g Portion
- Cashew-Kräuterquark 4,50€/ 200g Portion

### **Beilagen (Mindestabnahme 5 Portionen je Beilage)**

- Petersilienkartoffeln 3,50 €/250g Portion
- Kartoffel-Möhrenpüree 4,00 €/250g Portion
- Kartoffelpüree 4,00 €/250g Portion
- Kartoffelröstis 4,50 €/250g Portion (3 Stück)
- Kartoffelklöße 4,50 €/250g Portion
- Naturreis 3,50 €/250g Portion
- Parboiled Reis 3,00 €/250g Portion
- Basmatireis 3,50 €/250g Portion
- Quinoa 3,50 €/250g Portion
- Hartweizen Penne 3,00 €/250g Portion
- Hartweizen Farfalle 3,00 €/250g Portion
- Hartweizen bunte Spiralen 3,50 €/250g Portion
- Dinkel Vollkorn Spiralen 4,00 €/250g Portion
- Dinkel Vollkorn Penne 4,00 €/250g
- Spätzle-Zwiebelpfanne 4,00 €/250g
- Keese- Polenta 3,50 €/250g

### **Hauptgerichte, Saucen & Co. (Mindestabnahme 5 Portionen)**

- Soja-Gemüsegulasch 6,50 €/320g Portion
- Kichererbsen-Gemüsecurry 6,20 €/320g Portion
- Bunte Gemüsepfanne 4,90 €/ 300g Portion
- Soja-Gemüsechili 6,50 €/320g Portion
- Soja-Frikassee mit Gemüse und Kapern 6,50 €/ 320g Portion
- Gemüselasagne der Saison mit Cashew-Hefeschmelz 10,40 €/Portion
- Pilz-Cashewrahmsauce 7,00 €/320g Portion
- Linsenbolognese 6,40 €/320g Portion
- Gemüsevariation (nach Saison) 5,50 €/250g Portion
- Geschmorte Paprika in Süß-Saurer Sauce 6,20 €/ 250g Portion

- Pastinaken oder Kürbis in Senfsauce 6,00 €/ 250g Portion
- Schmorkohl mit Möhren und Räuchertofu á 4,50 €/300g
- Kartoffelgratin á 5,00 €/ 250g Portion
- Tomaten-Bohnenragout 5,50 €/320g Portion
- Erbsen-Kokossauce 4,50 €/ 250g
- gebackenes Ofengemüse 5,50 €/250g
- Braune Bratensauce 3,50 €/120ml
- Apfel-Rotkohl 3,50 €/180g
- Buntes Gemüse in Tomatensauce 4,00 €/ 300g
- Buntes Gemüse in Bechamelsauce 4,00€/ 300g
- vegane Sauce nach Art "Hollandaise" 3,00 €/120ml

### **Gebratenes & Extra's (Mindestabnahme 5 Portionen)**

- Belugalinsentaler 3,60 €/ 3 Stück á 60-70g
- Seitangyros mit Zwiebeln 4,50 €/150g Portion
- gebratene Tempehtaler 4,00 €/100g Portion (6 Taler)
- gemischte gebratene Pilze 3,50 €/100g
- frittierte würzige Tofuwürfel 3,50 €/150g
- würzig, gebratene Sojaschnetzel 4,00 €/150g
- Kichererbsen-Falafel 3,00 €/ 3 Stück
- gebratene Tofuecken 3,50 €/ 4 Stück ca 150g
- Tofu-Pilzbraten 26,50€ / 1500g Portion (keine Mindestabnahme)
- fischer weißer Spargel 6,50 €/ 200g (Verfügbarkeit Saisonabhängig)
- frischer grüner Spargel 5,90 €/ 200g (Verfügbarkeit Saisonabhängig)

### **Desserts (Mindestabnahme 5 Portionen)**

- Tiramisu 49,50 €/Blech á 16-18 Portionen (keine Mindestabnahme)
- Schoko-Kokostraum mit Himbeersauce (Zuckerfrei) 5,90 €/Portion
- Vanille- Chiapudding mit frischen Früchten (Zuckerfrei) 4,90 €/Portion
- Schokoladenpudding mit Karamelsauce und gehackten Mandeln 4,00 €/Portion
- Polentagrießpudding mit Kirschsauce 3,50 €/Portion

- Kokosmilchreis mit Mangosauce 3,50 €/ Portion
- Beerencrumble mit Schlagfix 3,50 €/Portion
- Rote Grütze mit Vanillesauce 3,50 €/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(Verfügbarkeit Saisonabhängig) á 37,82 €
- 12er Schokomuffins á 21,00 €
- 12er Vanillemuffins á 18,49 €
- Kekse mit Schokosplittern 1,70 €

### heiße & kalte Getränke (Mindestabnahme 10 Portionen)

- 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 0,33l 2,40€/Stück
- Biozisch Limonade versch. Sorten 0,33l 2,70€/Stück

## Geschirr, Besteck & Sonstiges

- 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, Größe und Preis nach Absprache
- Kaffeemaschine inkl. Filter und 2 Pumpkannen 39,00 €

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 (Mindestabnahme 5 Portionen)

### *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 von 2 km Radius 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.

Bei Stornierung innerhalb von 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung stellen wir 75% in Rechnung.