



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 3,30 € /Portion
- Linsen-Kokos-Suppe 3,30 €/Portion
- Karotten-Ingwersuppe 3,30 €/Portion
- Cremige Rote Beete-Suppe 3,30 €/Portion
- Deftige Soja-Gulaschsuppe 3,30 €/Portion
- Soljanka 3,30 €/Portion
- Rustikale Erbsensuppe 3,30 €/Portion
- Frische Tomatensuppe 3,30€/Portion
- Orientalischer Kichererbsentopf 3,30 €/Portion
- Bunte Gemüsesuppe 3,30 €/Portion
- Champignoncremesuppe 3,30 €/Portion
- Spargelcremesuppe (Verfügbarkeit Saisonabhängig) 3,30 €/Portion
- Schwarzwurzelcremesuppe (Verfügbarkeit Saisonabhängig) 3,30 €/Portion
- frisches Dinkel-Sauerteigbrot 0,90 €/Scheibe

Salate (Mindestabnahme 5 Portionen je Salat)

- Kartoffelsalat, herzhaft (mit Sojamayonaise) oder lieblich (Sojafrei) 4,30 €/250g Portion
- Gurken- Dillsalat 3,75 €/ 200g Portion

- mediterraner Kichererbsensalat 4,30 €/200g Portion
- Fruchtiger Möhrensalat 4,30 €/200g Portion
- Weißkrautsalat 3,75 €/200g Portion
- Taboulé (Orientalischer Bulgur-Petersiliensalat) 4,30 €/200g Portion
- Feiner Blumenkohl-Möhrensalat 3,75 €/200g Portion
- Rucola-Tomatensalat m. frischen Basilikum u. Balsamico 4,30 €/150g Portion
- Blütenpower: Grüne Blattsalate mit Gojibeeren, Sonnenblumenkernsprossen, Hanfsaat und essbaren Blüten, dazu Sanddorn dressing 5,40 €/100g Portion (Verfügbarkeit Saisonabhängig)
- Griechischer Salat mit Tofufeta, Zwiebeln und Oliven á 4,85 € / 200g Portion
- Linsensalat 4,30 €/200g Portion
- Bunter Nudelsalat 4,30 €/200g Portion
- Vinaigrette 6,30 € /250ml

Vorspeisen, Dips & Snacks (Mindestabnahme 5 Portionen)

- Kartoffelecken 3,20 €/250g Portion
- Rosmarinkartoffeln 3,75 €/250g Portion
- Tomate-Cashewmozzarella 4,85 €/Portion
- Nusscremebällchen in Blütenmantel 1€/ Stück
- Guacamole (200g) 6,75 €/Portion
- Majonaise 3,75 €/200g Portion
- Tzaziki 4,30 €/200g Portion
- Aioli 3,75 €/ 200g Portion
- Ketchup(mit Datteln gesüßt) 3,75 €/200g Portion
- Hummus 4,85 €/200g Portion
- Kalte Grünkernbratlinge 2,15 € /Stück
- Rucolapesto 4,20 € /180g Portion
- frisches Bärlauchpesto 4,85 €/180g Portion (Verfügbarkeit Saisonabhängig)
- Tomatenpesto 4,20 € / 180g Portion
- Cashew-Kräuterquark 4,85 € / 200g Portion

Beilagen (Mindestabnahme 5 Portionen je Beilage)

- Petersilienkartoffeln 3,75 €/250g Portion
- Kartoffel-Möhrenpüree 4,30 €/250g Portion
- Kartoffelpüree 4,30 €/250g Portion
- Kartoffelröstis 4,85 €/250g Portion (3 Stück)
- Kartoffelklöße 4,85 €/250g Portion
- Naturreis 3,75 €/250g Portion
- Parboiled Reis 3,20 €/250g Portion
- Basmatireis 3,75 €/250g Portion
- Quinoa 3,75 €/250g Portion
- Hartweizen Penne 3,20 €/250g Portion
- Hartweizen Farfalle 3,20 €/250g Portion
- Hartweizen bunte Spiralen 3,75 €/250g Portion
- Dinkel Vollkorn Spiralen 4,30 €/250g Portion
- Dinkel Vollkorn Penne 4,30 €/250g
- Spätzle-Zwiebelpfanne 4,30 €/250g
- Keese- Polenta 3,75 €/250g

Hauptgerichte, Saucen & Co. (Mindestabnahme 5 Portionen)

- Soja-Gemüsegulasch 6,95 €/320g Portion
- Kichererbsen-Gemüsecurry 6,65 €/320g Portion
- Bunte Gemüsepfanne 5,25 €/ 300g Portion
- Soja-Gemüsehili 6,95 €/320g Portion
- Soja-Frikassee mit Gemüse und Kapern 6,95 €/ 320g Portion
- Gemüselasagne der Saison mit Cashew-Hefeschmelz 11,15 €/Portion
- Pilz-Cashewrahmsauce 7,50 €/320g Portion
- Linsenbolognese 6,85 €/320g Portion
- Gemüsevariation (nach Saison) 5,90 €/250g Portion
- Geschmorte Paprika in Süß-Saurer Sauce 6,65 €/ 250g Portion

- Pastinaken oder Kürbis in Senfsauce 6,40 €/ 250g Portion
- Schmorkohl mit Möhren und Räuchertofu á 5,90 €/300g
- Kartoffelgratin á 6,95 €/ 250g Portion
- Tomaten-Bohnenragout 5,90 €/320g Portion
- Erbsen-Kokossauce 4,80 €/ 250g
- gebackenes Ofengemüse 5,90 €/250g
- Braune Bratensauce 4,00 €/120ml
- Apfel-Rotkohl 3,75 €/180g
- Buntes Gemüse in Tomatensauce 4,30 €/ 300g
- Buntes Gemüse in Bechamelsauce 4,30 €/ 300g
- vegane Sauce nach Art “Hollandaise” 3,20 €/120ml

Gebratenes & Extra's (Mindestabnahme 5 Portionen)

- Belugalinsentaler 3,85 €/ 3 Stück á 60-70g
- Seitangyros mit Zwiebeln 4,80 €/150g Portion
- gebratene Tempehtaler 4,30 €/100g Portion (6 Taler)
- gemischte gebratene Pilze 3,75 €/100g
- frittierte würzige Tofuwürfel 3,75 €/150g
- würzig, gebratene Sojaschnitzel 4,30 €/150g
- Kichererbsen-Falafel 3,20 €/ 3 Stück
- gebratene Tofuecken 3,75 €/ 4 Stück ca 150g
- Tofu-Pilzbraten 28,00 € / 1500g Portion (keine Mindestabnahme)
- fischer weißer Spargel 6,95 €/ 200g (Verfügbarkeit Saisonabhängig)
- frischer grüner Spargel 6,30 €/ 200g (Verfügbarkeit Saisonabhängig)

Desserts (Mindestabnahme 5 Portionen)

- Tiramisu 52,90 €/Blech á 16-18 Portionen (keine Mindestabnahme)
- Schoko-Kokostraum mit Himbeersauce 6,40 €/Portion
- Vanille- Chiapudding mit frischen Früchten 5,45 €/Portion
- Schokoladenpudding mit Karamelsauce und gehackten Mandeln 4,30 €/Portion
- Polentagrießpudding mit Kirschsauce 3,75 €/Portion

- Kokosmilchreis mit Mangosauce 3,75 €/ Portion
- Beerencrumble mit Schlagfix 3,75 €/Portion
- Rote Grütze mit Vanillesauce 3,75 €/Portion

Fingerfood (ab 10 Teilen pro Sorte)

- Gefüllte Champignons 2,05 €/Stück
- Gratinierte Tomaten 2,40 €/Stück
- Gemüse-Tofuspieße 1,95 €/Stück
- Herzhaft gefüllte Crepesröllchen 1,85 €/Stück
- Zucchini mit fermentierter Cashewfüllung 2,10 €/Stück
- Nusscremebällchen auf Leinsamencracker 1,45 €/Stück
- Marinierte Gurke auf Pumpernickel und Meerrettichcreme 1,85 €/Stück
- Kartoffelpuffer-Apfel-Häppchen 1,45 €/Stück

Kuchen & Gebäck

- Schwarzwälder-Kirschtorte 42,00 €
- Apfel Streuselkuchen, Blech (16 Stk.) 28 €
- Donauwelle, Blech (16 Stk.) 39,00 €
- Schoko-Walnuss Brownies mit Zartbitterschokolade , Blech (16 Stk.) 55,10 €
- Karottenkuchen mit Zuckerglasur 32,00 €
- Schoko-Cremetorte 37,50 €
- Bienenstich, Blech (16 Stk.) 39,00 €
- Käsekuchen 34,00 €
- Käsekuchen mit Früchten (z.B. mit Himbeeren, Kirschen oder Mandarinen) 39,00 €

- Erdbeer- Blechkuchen mit Vanillepudding und Tortenguss(Verfügbarkeit Saisonabhängig) á 42,00 €
- 12er Schokomuffins á 22,90 €
- 12er Vanillemuffins á 20,00 €
- Kekse mit Schokosplittern 2,00 €

heiße & kalte Getränke (Mindestabnahme 10 Portionen)

- Filterkaffee(Darboven) & Tee(Eilles) pauschale inkl. Rohrohrzucker und Milchalternative 1,90 €/pro Person
- hauseigenes Filterwasser 1,00 €/pro Person
- Rheinsberger Preussenquelle 0,33 l (still&medium) 1,70 €/Stück
- Rheinsberger Preussenquelle 0,275 l (still, medium&classic) 2,20€/Stück
- Rheinsberger Preussenquelle 0,5 l (still, medium&classic) 2,70 €/Stück
- Voelkel Natursäfte versch. Sorten 0,2 l 3,30 €/Stück
- NOW Limonade versch. Sorten 0,33l 2,80 €/Stück
- Biozisch Limonade versch. Sorten 0,33l 3,10 €/Stück

Geschirr, Besteck & Sonstiges

- Teller, Flach, 25 cm 0,41 €/Stück
- Teller, flach, 20cm 0,41 €/Stück
- Teller, Tief, 28 cm 0,41 €/Stück
- Teller,Tief, 20 cm 0,41 €/Stück
- Menügabel 0,31 €/Stück
- Menümesser 0,31 €/Stück
- Menüöffel 0,31 €/Stück
- Dessert/Kaffeelöffel 0,31 €/Stück
- Kuchengabel 0,31 €/Stück
- Stoffservietten 1,25 €/Stück
- Zellstoffservietten 0,06 €/Stück
- Tischdecken, Größe und Preis nach Absprache
- Kaffeemaschine inkl. Filter und 2 Pumpkannen 42,00 €

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

24,90 € p.P.

Business Lunch

Kichererbsensalat

Nusscremebällchen auf Leinsamencracker

Marinierte Gurke auf Pumpernickel und Meerrettichcreme

Herzhaft gefüllte Creperöllchen

xxx

Champignoncremesuppe mit
frischen Dinkelbrot

13,40 € p.P.

Hochzeitsbuffet Sommer

Lieblicher Kartoffelsalat

Rucola- Tomatensalat

xxx

Bunte Gemüsesuppe

xxx

Pilzrahmpfanne mit würzigen Tofuecken, frischen Kräutern und Kartoffel- Möhrenpüree

Gemüsevariation

xxx

Tiramisu

34,00 € p.P.

Hochzeitsbuffet Winter

Herzhafter Kartoffelsalat

Feiner Blumenkohl- Möhrensalat

xxx

Karotten- Ingwersuppe

xxx

Soja- Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln

Gemüsevariation

xxx

Schoko- Kokos- Traum mit Himbeersauce

33,50 € 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 30 €

Der Mindestbestellwert beträgt bei Lieferung 150 €.

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

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt von 7% bzw. 19%

Fahrtkosten

Die Lieferung innerhalb von 2 km Radius erfolgt kostenfrei. Für alle weiteren Anlieferungswege berechnen wir 1,20 € 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.