



Grüne Kombüse Catering

Vor Ihnen befindet sich unser aktuelles Cateringangebot. Mit unserer Leidenschaft zum Kochen verarbeiten wir grundsätzlich nur ökologische 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 3,70€ /Portion

Linsen-Kokos-Suppe 3,70 €/Portion

Karotten-Ingwersuppe 3,70 €/Portion

Cremige Rote Beete-Suppe 3,70 €/Portion

Deftige Soja-Gulaschsuppe 3,70 €/Portion

Soljanka 3,70 €/Portion

Rustikale Erbsensuppe 3,70 €/Portion

Frische Tomatensuppe 3,70 €/Portion

Orientalischer Kichererbsentopf 3,70 €/Portion

Bunte Gemüsesuppe 3,70 €/Portion

Champignoncremesuppe 3,70 €/Portion

Spargelcremesuppe (Verfügbarkeit Saisonabhängig) 3,70 €/Portion

Schwarzwurzelcremesuppe (Verfügbarkeit Saisonabhängig) 3,70 €/Portion

frisches Dinkel-Sauerteigbrot 1,00 €/Scheibe

Salate (Mindestabnahme 5 Portionen je Salat)

Kartoffelsalat, herzhaft (mit Sojamayonaise) oder lieblich (Sojafrei) 4,80 €/250g Portion

Gurken- Dillsalat 4,20 €/ 200g Portion

mediterraner Kichererbsensalat 4,80 €/200g Portion

Fruchtiger Möhrensalat 4,80 €/200g Portion

Weißkrautsalat 4,20 €/200g Portion

Taboulé (Orientalischer Bulgur-Petersiliensalat) 4,80 €/200g Portion

Feiner Blumenkohl-Möhrensalat 4,20 €/200g Portion

Rucola-Tomatensalat m. frischen Basilikum u. Balsamico 4,80 €/150g Portion

Blütenpower: Grüne Blattsalate mit Gojibeeren, Sonnenblumenkernsprossen, Hanfsaat und essbaren Blüten, dazu Sanddorndressing 6,00 €/100g Portion
(Verfügbarkeit Saisonabhängig)

Griechischer Salat mit Tofufeta, Zwiebeln und Oliven á 5,40 € / 200g Portion

Linsensalat 4,80 €/200g Portion

Bunter Nudelsalat 4,80 €/200g Portion

Bunter gemischter Salat (ohne dressing) 4,80 €/200g Portion

Vinaigrette 7,00 € /250ml

Vorspeisen, Dips & Snacks (Mindestabnahme 5 Portionen)

Kartoffelecken 3,60 €/250g Portion

Rosmarinkartoffeln 4,20 €/250g Portion

Tomate-Cashewmozzarella 5,40 €/Portion

Nusscremebällchen in Blütenmantel 1€/ Stück

hausgemachte Majonaise 4,20 €/200g Portion

Tzaziki 4,80 €/200g Portion

Aioli 4,20 €/ 200g Portion

Ketchup(mit Datteln gesüßt) 4,20 €/200g Portion

Hummus 5,40 €/200g Portion

Kalte Grünkernbratlinge 2,40 € /Stück

Rucolapesto 4,70 € /180g Portion

frisches Bärlauchpesto 5,40 €/180g Portion (Verfügbarkeit Saisonabhängig)

Tomatenpesto 4,70 € / 180g Portion

Cashew-Kräuterquark 5,40 € / 200g Portion

Beilagen (Mindestabnahme 5 Portionen je Beilage)

Petersilienkartoffeln 4,20 €/250g Portion

Kartoffel-Möhrenpüree 4,80 €/250g Portion

Kartoffelpüree 4,80 €/250g Portion

Kartoffelröstis 5,40 €/250g Portion (3 Stück)

Kartoffelklöße 5,40 €/250g Portion

Naturreis 4,20 €/250g Portion

Parboiled Reis 3,60 €/250g Portion

Basmatireis 4,20 €/250g Portion

Quinoa 4,20 €/250g Portion

Hartweizen Penne 3,60 €/250g Portion

Hartweizen Farfalle 3,60 €/250g Portion

Hartweizen bunte Spiralen 4,20 €/250g Portion

Dinkel Vollkorn Spiralen 4,80 €/250g Portion

Dinkel Vollkorn Penne 4,80 €/250g

Spätzle-Zwiebelpfanne 4,80 €/250g

Keese- Polenta 4,20 €/250g

Hauptgerichte, Saucen & Co. (Mindestabnahme 5 Portionen)

deftiges Kombüsen-Gemüsegulasch 7,75 €/320g Portion

Indisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokosmilch 7,40 €/320g Portion

Bunte Gemüsepfanne 6,00 €/ 300g Portion

Soja-Gemüsechili 7,75 €/320g Portion

Soja-Frikassee mit Gemüse und Kapern 7,75 €/ 320g Portion

Gemüselasagne der Saison mit Cashew-Hefeschmelz 12,50 €/Portion

Pilz-Cashewrahmsauce 8,50 €/320g Portion

Linsenbolognese 7,70 €/320g Portion

Gemüsevariation (nach Saison) 6,80 €/250g Portion

Geschmorte Paprika in Süß-Saurer Sauce 7,40 €/ 250g Portion

Hokkaidokürbis in Senfsauce 7,20 €/ 250g Portion

Schmorkohl mit Möhren und Räuchertofu á 6,90 €/300g

Kartoffelgratin á 7,75 €/ 250g Portion

pikantes Tomaten-Bohnenragout 6,60 €/320g Portion

Erbsen-Kokossauce 5,40 €/ 250g

gebackenes Ofengemüse 6,80 €/250g

Braune Bratensauce 4,50 €/120ml

Apfel-Rotkohl 4,50 €/180g

Buntes Gemüse in Tomatensauce 4,80 €/ 300g

Buntes Gemüse in Bechamelsauce 4,80 €/ 300g

vegane Sauce nach Art "Hollandaise" 3,60 €/120ml

Gebratenes & Extra's (Mindestabnahme 5 Portionen)

Belugalinsentaler 4,30 €/ 3 Stück á 60-70g

Seitangyros mit Zwiebeln 5,40 €/150g Portion

gebratene Tempehtaler 4,80 €/100g Portion (6 Taler)

gemischte gebratene Pilze 4,80 €/100g

frittierte würzige Tofuwürfel 4,80 €/150g

würzig, gebratene Sojaschnetzel 4,80 €/150g

Kichererbsen-Falafel 3,60 €/ 3 Stück

gebratene Tofuecken 4,50 €/ 4 Stück ca 150g

Tofu-Pilzbraten 32,00 € / 1500g Portion (keine Mindestabnahme)

fischer weißer Spargel 7,80 €/ 200g (Verfügbarkeit Saisonabhängig)

frischer grüner Spargel 7,00 €/ 200g (Verfügbarkeit Saisonabhängig)

Desserts (Mindestabnahme 5 Portionen)

Tiramisu 58,00 €/Blech á 16-18 Portionen (keine Mindestabnahme)

Schoko-Kokostrum mit Himbeersauce 7,20 €/Portion

Vanille- Chiapudding mit Mango- oder Beerenpürree 6,10 €/Portion

Schokoladenpudding mit Karamelsauce und gehackten Mandeln 4,80 €/Portion

Polentagrießpudding mit Kirschsauce 4,20 €/Portion

Kokosmilchreis mit Mangosauce 4,20 €/ Portion

Beerencrumble mit Schlagfix 4,20 €/Portion

Rote Grütze mit Vanillesauce 4,20 €/Portion

Fingerfood (ab 10 Teilen pro Sorte)

Gefüllte Champignons 2,30 €/Stück

Gratinierte Tomaten 2,70 €/Stück

Gemüse-Tofuspieße 2,20 €/Stück

Herzhaft gefüllte Crepesröllchen 2,10 €/Stück

Zucchini mit fermentierter Cashewfüllung 2,40 €/Stück

Nusscremebällchen auf Leinsamencracker 1,60 €/Stück

Marinierte Gurke auf Pumpernickel und Meerrettichcreme 2,10 €/Stück

Kartoffelpuffer-Apfel-Häppchen 1,60 €/Stück

Kuchen & Gebäck

Schwarzwälder-Kirschtorte 49,00 €

Apfel Streuselkuchen, Blech (16 Stk.) 32,00 €

Donauwelle, Blech (16 Stk.) 44,00 €

Schoko-Walnuss Brownies mit Zartbitterschokolade , Blech (16 Stk.) 58,00 €

Karottenkuchen mit Zuckerglasur 36,00 €

Schoko-Cremetorte 42,00 €

Bienenstich, Blech (16 Stk.) 45,00 €

Käsekuchen 38,00 €

Erdbeer- Blechkuchen mit Vanillepudding und Tortenguss(Verfügbarkeit Saisonabhängig) á 52,00 €

12er Schokomuffins á 26,00 €

12er Vanillemuffins á 23,00 €

Kekse mit Schokosplittern 2,20 €

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

Menülöffel 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.

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 200 €.

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%

Bei Abholung oder Lieferung ohne Aufbau des Caterings berechnen wir nur 7% MwSt. und geben
die Differenz an unsere Kunden weiter.

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.