

ROSTOCK
CATERING

lecker
lecker
lecker

Stand: 15.01.2026

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	2
Willkommen	5
Festbuffet „Klassik“	7
Festbuffet „Sommer“	9
Festbuffet „Gemüsegarten“	11
Festbuffet „Premium“	13
Rustikales Buffet	15
Weihnachtsbuffet „Klassik“	17
Naschibrett	19
Fingerfood Small	20
Fingerfood Medium	21
Fingerfood Large	23
Suppen	25
Vorspeisen und kalte Platten	27
Aus Topf und Pfanne	28
Pasta und Co	30
Beilagen	31
Sättigungsbeilagen	32
Saucen	32
Fingerfood I	33
Fingerfood II	34
Dessert	36
AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen	37

1. Preise	37
2. Auftragsannahme	37
3. Teilnehmerzahl	37
4. Reklamationen	38
5. Leistungshindernisse	38
6. Zahlung	38
7. Eigentumsvorbehalt	38
8. Fehlmengen, Bruch- und Verlust	39
9. Mietkonditionen	39
10. Storno	39
11. Lieferkosten	39
12. Rücktritt	40
13. Schadensersatzpflicht	40
14. Gerichtsstand und Erfüllungsort	40



WILLKOMMEN



Herzlich Willkommen bei *rostock.catering*!

Wir sind dein Catering Partner in Rostock für geschäftliche und private Anlässe.

...

Wir liefern, Sie feiern!

Wir, das sind *Alexander* Schmidt und *Karsten* Seidel.

...

Wir sorgen sowohl bei privaten als auch gewerblichen Events für das Leib und Wohl deiner Gäste.

Wir versorgen dich mit frisch zubereiteten und lokal erworbenen Lebensmitteln.

...

Wir haben dir verschiedene Buffetvorschläge auf den nächsten Seiten zusammengestellt.

Für individuelle Wünsche wähle dafür aus den Seiten 25 - 36 deine Wunschelemente.

Gern erstellen *wir* dir ein individuelles Angebot für deine Feier.

...

Bestelle jetzt dein Catering unter <https://rostock.catering/jetzt-anfragen>

Für individuelle Fragen erreichst Du uns unter 0381 29 644 777!

...

Dein *Alexander* Schmidt & *Karsten* Seidel





FESTBUFFET „KLASSIK“

rostock
catering

7

Bunt, vielfältig und für jeden Geschmack. Dieses moderne Familienbuffet überzeugt mit frischen Ideen und besten Zutaten. Mach deine Feier zu einem kulinarischen Highlight.

Verwöhne deine Gäste – und dich selbst.

Gebratenes und tranchiertes Sauenfilet mit gekräuterten Rahmchampignons

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Zucchini - Tomaten - Gemüse

Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

Geröstetes Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Walnüssen und Ziegenfrischkäse

Cantaloupemelone mit Schwarzwälder Schinken

Bunt arrangiertes Käsebrett mit knackigen Trauben

Hausgemachtes Anti Pasti

Tomate-Mozzarella, der Klassiker

mit Aceto Balsamico, kaltgepresstem Olivenöl und frischem Basilikum

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot und Schnittlauch - Olivenöl - Butter im Weckglas

Großes Obstbrett fein arrangiert

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

Hausgemachtes Crème Brûlée mit feiner Karamalkruste und Obstgarnitur

(im Portionsglas serviert)

pro Person 35,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



FESTBUFFET „SOMMER“

rostock
catering

9

Das perfekte Buffet für dein Sommerfest im Grünen. Ideal für gesellige Stunden mit Freunden und Familie. Frische Zutaten treffen auf moderne Ideen und sorgen für besonderen Genuss.

Mach dein Fest – und deine Gäste – glücklich.

Gebratenes Sauenfilet mit sautierten grünem Spargel - Möhrengemüse
Geschmorte Hähnchenroulade mit Parmaschinken, Paprika und sautierten Bohnen
Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert
Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

* * *

Geeiste Tomatensuppe mit Minze, Schmand & Riesengarnele

(im Portionsglas serviert)

Feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Hausgemachtes Anti Pasti

Geröstetes Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Walnuss und Ziegenfrischkäse

Tomate - Mozzarella, der Klassiker

mit Aceto Balsamico, kaltgepresstem Olivenöl und frischem Basilikum

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot und Schnittlauch - Olivenöl - Butter im Weckglas

* * *

Hausgemachtes Mousse au chocolat

(im Portionsglas serviert)

Großes Obstbrett fein arrangiert

pro Person 39,00 €

(ab 15 Personen; lieferbar April - Oktober 2026)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



FESTBUFFET „GEMÜSEGARTEN“

Aus dem Garten direkt auf den Tisch: Unsere fleischlosen Kreationen überraschen mit frischen Ideen und voller Aromenvielfalt. Dieses sommerlich - leichte Buffet macht deine Feier zu einem genussvollen Erlebnis für dich und deine Gäste.

rostock
catering

11

Gebratenes Blumenkohlschnitzel „Spezial“ mit Kräutern,

dazu sautiertes Zuckerschoten - Möhren - Gemüse

Glasierter Aubergine mit Soja und Sesam, dazu sautiertes Paprika - Pastinaken - Gemüse

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

Schupfnudeln, in Nussbutter gebraten

Bunter Kichererbsensalat mit Aubergine und Tomatencreme

Cantaloupemelonensalat mit Fetakäse und Pinienkernen

(jeweils im Portionsglas serviert)

Feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Hausgemachtes Anti Pasti

Wrap „Baba Ganousch“ mit Gurke, Granatapfelkernen und Wildkräutersalat

Tomate - Mozzarella, der Klassiker mit Aceto Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot und Schnittlauch - Olivenöl - Butter im Weckglas

Hausgemachtes Panna Cotta mit echter Bourbon Vanille, garniert mit Himbeersauce

(im Portionsglas serviert)

großes Obstbrett fein arrangiert

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

pro Person 37,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



FESTBUFFET „PREMIUM“

rostock
catering

13

Sorgfältig ausgewählte, frische Zutaten aus der Region verbinden sich mit traditioneller Kochkunst zu einem Buffet von besonderer Qualität. Mit handwerklicher Präzision und feinem Gespür entstehen moderne kulinarische Kreationen, die dich und deine Gäste gleichermaßen begeistern. Freut euch auf vertraute Aromen, neu interpretiert – und auf genussvolle Momente.

geschmortes Rinderbäckchen (24h Niedertemperatur)

auf mediterranen Pfannengemüse und kräftiger Rosmarinjus

frisches Lachsfilet aus Norwegen auf sautierten grünem Spargel Gemüse
mit Tomaten und Weißweinrahmsud

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

* * *

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

traditionell geräucherter Fisch vom Ribnitzer Fischhafen

Kohlrabisalat mit Crispy - Chili - Öl und gebratener Riesengarnele

(im Portionsglas serviert)

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

hausgemachtes Anti Pasti & Tomate - Mozzarella

hauchdünnes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Auswahl an offenfrischem Baguettebrot und Schnittlauch - Olivenöl - Butter im Weckglas

* * *

Mousse au chocolat & Crème Brûlée mit feiner Karamelkruste

dazu ein Obstspieß mit süßen Früchten der Saison

(im Portionsglas serviert)

pro Person 49,00 €

(ab 20 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



RUSTIKALES BUFFET

rostock
catering

15

Klassisch und rustikal – genau dafür steht dieses beliebte Buffet. Ideal für einen deftigen Abend in geselliger Runde mit Freunden. Frisch geschmorter, saftiger Schweinebraten sorgt für herzhaften Genuss und echte Wohlfühlmomente.

geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Parmesan
dazu ofenfrisches rustikales Baguettebrot

* * *

Schweinebraten mit Senfruste und Butterbohnen
dazu Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

* * *

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben
Gurkensalat mit Essig & Dill
(im Portionsglas serviert)

Crème Brûlée mit feiner Karamelkruste und Obstgarnitur
(im Portionsglas serviert)
großes Obstbrett fein arrangiert
(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

pro Person 27,00 €
(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



WEIHNACHTSBUFFET „KLASSIK“

Frische, regionale Zutaten werden zu modernen Klassikern, die dich und deine Gäste verwöhnen.
Warmes Licht, fröhliches Lachen und festliche Aromen – so schmeckt Weihnachten bei uns.

rostock
catering

17

Entenbraten mit hausgemachtem Kirschrotkohl mit Portwein, dazu Bratensauce und Semmelklöße
gebratenes und tranchiertes Sauenfilet mit gerösteten Süßkartoffelpüree und sautierten Bohnen
Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

optionale vegane Alternative:
Blumenkohlschnitzel mit Kräutern und sautierten Zucchini - Tomaten - Gemüse

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf
Kohlrabisalat mit Crispy - Chili - Öl und gebratenen Hähnchenspiess

(im Portionsglas serviert)

hausgemachtes Anti Pasti
geröstetes Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Walnuss und Ziegenfrischkäse
Gewürzbutter mit Honig und Lebkuchengewürz im Weckglas serviert
Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot

hausgemachtes Crème Brûlée mit feiner Karamelkruste,
großes Obstbrett fein arrangiert

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

pro Person 35,00 €
(ab 15 Personen; lieferbar November - 23. Dezember 2026)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



NASCHIBRETT

rostock
catering

19

Gemütlich zusammensitzen, genießen und den Moment feiern – unsere Spezialitätenplatte macht jeden Abend zu einem besonderen Erlebnis. Perfekt für Freunde, Familie und unvergessliche Genussmomente.

Parmaschinken und Schinkenspeck

italienische Salami und Coppa

hausgemachtes Anti Pasti von Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten und Oliven

feiner Käse, z.B. Manchego und Appenzeller Bergkäse

Pflaumen im Speckmantel

garniert mit frischem reifen Obst der Saison

Auswahl an offenfrischem Baguettebrot und Schnittlauch - Olivenöl - Butter im Weckglas

Mousse au chocolat mit süßem Obstspieß

(im Portionsglas serviert)

pro Person 20,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

FINGERFOOD SMALL

rostock
catering

20

Lade zum Aperitif ein und überrasche deine Gäste mit unserer abwechslungsreichen Fingerfood-Auswahl. Von herzhaften Häppchen bis zu liebevoll angerichteten Leckerbissen – kleine Genussmomente die gute Laune bringen und den Abend perfekt einleiten.

Lass dich von unserem kreativen *Fingerfood* überraschen.

Käse - Obstspieß mit knackigen Trauben

Geröstete Rote Beete mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen im Fingerfoodlöffel

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Gerösteter Zucchini - Parmesan - Stick, dazu ein gebratener Hähnchenspieß

(im Portionsglas serviert)

Hausgemachtes Crème Brûlée mit feiner Karamelkruste, dazu ein farbenfroher Obstspieß

(im Portionsglas serviert)

pro Person 18,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

FINGERFOOD MEDIUM

rostock
catering

21

Du lädst ein und willst deine Gäste richtig überraschen? Unsere Fingerfood-Auswahl bringt Abwechslung auf den Teller – von herzhaften Häppchen bis zu liebevoll angerichteten kleinen Köstlichkeiten.

Lass dich von kreativen Ideen verführen und starte deinen Abend mit Genuss und guter Laune!

Gerösteter Rote Beete Salat mit Ziegenfrischkäse

(im Portionsglas serviert)

Wrap „Baba Ganousch“ mit Granatapfel, Gurke und Wildkräutersalat

Tomate-Mozzarella - Spieß mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Gefülltes Roastbeef-Röllchen auf knusprigem Baguette liebevoll garniert

Geschmorte Paprika mit Butterhummus, Kresse und einer gebratenen Riesengarnele

(im Portionsglas serviert)

Pumpernickel - Blumenkohl - Törtchen mit getrockneter Tomate

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce

mit farbenfrohen Obstspieß garniert

(im Portionsglas serviert)

pro Person 24,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



FINGERFOOD LARGE

Kleine Köstlichkeiten, große Freude – unsere Fingerfood - Kreationen verzaubern deine Gäste mit feinen Aromen und liebevoller Präsentation. Hochwertige Zutaten treffen auf kreative Ideen, und jeder Bissen macht den besonderen Anlass noch ein Stück schöner.

Genuss, der leicht, charmant und unvergesslich ist.

rostock
catering

23

Geeiste Tomatensuppe

mit Minze, Schmand und einer gebratenen Riesengarnele

(im Portionsglas serviert)

Kerniges Baguettebrot mit spanischem Manchegokäse und Tessiner Feigensenf

Bunter Kichererbsensalat mit Aubergine und Tomatencreme

(im Portionsglas serviert)

Blumenkohl - Pumpernickel - Törtchen mit getrockneter Tomate

Parmaschinken im Löffel, dazu ein hausgemachter Anti Pasti Spieß

Gefülltes Roastbeefröllchen auf knusprigen Baguette

Wrap „Spezial“ mit Avocado, Champignons und Walnüssen

Geröstete Rote Beete im Löffel mit Walnuss und Ziegenfrischkäse

Hausgemachte Mousse au chocolat mit farbenfrohem Obstspieß garniert

(im Portionsglas serviert)

pro Person 29,90 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



SUPPEN

200 ml pro Portion
Bestellung ab 10 Portionen

rostock
catering

25

Soljanka		4,00 €
Käse-Lauch-Suppe	vegetarisch	4,00 €
	mit gebratenem Hackfleisch	4,90 €
Mecklenburger Kartoffelsuppe	traditionell deftiger Eintopf	4,00 €
	mit Wiener Wurst	5,00 €
Kesselgulasch	vom Schwein und Rind gemischt mit Kartoffeln	5,00 €
Erbseneintopf	traditionell mit Bauchspeck	4,00 €
	mit Wiener Wurst	5,00 €
	mit Bockwurst	5,00 €
Warmmünder Fischtopf	viel frischer Fisch mit Sahne und Dill	5,00 €
Tomatencremesuppe	mit Basilikumpesto	4,00 €
Blumenkohlcremesuppe	geröstet, mit Parmesan	4,50 €
Süßkartoffelsuppe	mit feiner Gemüseeinlage	5,00 €
Thaicurrysuppe	mit feiner Gemüseeinlage und Koriander	4,00 €
Gemüsecremesuppen	nach deinen Wünschen z.B. Zucchini-cremesuppe	4,00 €

Wir kochen frisch und individuell. Teile uns deine Wünsche mit.

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



VORSPEISEN UND KALTE PLATTEN

Rauchfischplatte	vom Ribnitzer Fischhafen	1000g	59,00 €
Käsebrett	5 Sorten mit Weintrauben	500g	29,00 €
Cantaloupemelone	mit Schwarzwälder Schinken	500g	25,00 €
	mit Parma Schinken	500g	29,00 €
Tomate-Mozzarella	mit Aceto Balsamico, Olivenöl	500g	19,00 €
Linsensalat	mit Honig, Dill und Balsamico	1000g	25,00 €
Kichererbsensalat	mit Aubergine, Paprika und getrockneten Tomaten	1000g	25,00 €
Rotkohlsalat	mit Gurke, Paprika und Granatapfel	1000g	25,00 €
Carpaccio	vom Rinderfilet, mit Rucola und Parmesan	500g	69,00 €
	von der Roten Beete mit Rucola, Walnüssen und Ziegenfrischkäse	500g	39,00 €
Roastbeef rosa	kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich	500g	59,00 €
Möhrensalat	mit Sesam und Soja	1000g	25,00 €
Gurkensalat	mit frischem Dill	1000g	19,00 €
Nudelsalat	mit viel frischem Gemüse und Balsamico zubereitet	1000g	29,00 €
Kartoffelsalat	mit Speck und Zwiebeln	1000g	29,00 €
Anti Pasti	von Zucchini, Oliven, Paprika Champignons und Schafskäse	1000g	39,00 €
Baguettebrot	ofenfrisch, ca. 100g	pro Port.	1,30 €
Schnittlauchbutter	im Weckglas serviert	300g	9,90 €

AUS TOPF UND PFANNE

Rohgewicht pro Portion Fleisch ca. 250g und 200g Fisch
Bestellung ab 10 Portionen

rostock
catering

28

Vom Schwein:

Schweinebraten	mit Senfkruste und Butterbohnen	9,90 €
gebratenes Sauenfilet	mit Rahmchampignons	11,90 €
	mit Bratenrahmsauce	11,90 €
	mit Pfefferrahmsauce	11,90 €
	mit mediterranem Pfannengemüse	12,90 €
	mit geschmortem Wurzelgemüse in Bratenjus	13,90 €
Krustenbraten	mit Sauerkraut	9,90 €
Kasslerbraten vom Nacken	mit Sauerkraut	9,90 €
	mit Wirsinggemüse	10,90 €
	mit Butterbohnen	10,90 €

Fisch:

Lachsfilet	frisch aus Norwegen, gebraten	
	mit mediterranem Pfannengemüse	14,90 €
	mit Rahmkohlrabi und getrockneten Tomaten	14,90 €
	mit sautiertem Pastinaken - Möhren Gemüse	14,90 €
	mit gerösteten Rote Beete Püree und Zuckerschoten	14,90 €
Kabeljaurückenfilet	mit Zucchini-Tomatengemüse	14,90 €
	mit mediterranem Pfannengemüse	14,90 €
	mit sautierten Zuckerschoten - Möhren Gemüse	14,90 €

Vom Federvieh:

Entenbraten	mit Kirschrotkohl und Bratensauce (lieferbar von November - 23.Dezember)	14,90 €
Entenbrust	rosa gebraten, mit mediterranem Pfannengemüse	16,90 €
Hähnchenbrust	gebraten, mit mediterranem Pfannengemüse	12,90 €
Hähnchenbrust	gebraten, mit Tomate und Gouda überbacken	12,50 €
Hähnchenbrust	gebraten, auf Curry - Ananas - Sauce	12,50 €
Hähnchenroulade	aus der Oberkeule (ohne Knochen) mit Parmaschinken, Paprika und sautierten Bohnen	14,90 €

Vom Rind:

Rinderroulade	gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke dazu Bratensauce	12,90 €
Rinderbacke	geschmort, mit Rosmarinjus und Pfannengemüse	16,90 €
Rindersaftgulasch	mit Paprika und viel Zwiebeln	13,50 €

Vegetarisch / Vegan:

Blumenkohlschnitzel „Spezial“	mit Kräuterhaube gebraten dazu geröstetes Rote Beete Püree und sautierte Zuckerschoten	12,90 €
Paprikaschote	geschmort, mit Rote Beete und getrockneter Tomate gefüllt, dazu Oliventapenade	11,90 €
Aubergine	gebacken und gefüllt mit Ratatouillegemüse auf Wunsch mit Parmesan gratiniert + 1,00 €	12,90 €
Süßkartoffel	gebacken, mit Ofengemüse, Feta und Knoblauchbutter gratiniert	12,90 €
Aubergine	glasiert mit Soja und Sesam dazu sautiertes Paprika - Pastinaken - Gemüse	12,90 €

PASTA UND CO

200ml Sauce und 100g Nudeln (Penne, Rohgewicht) pro Person
Bestellung ab 10 Portionen

rostock
catering

30

Carbonarasauce (Schinken - Sahne - Sauce) mit Nudeln	6,50 €
Bolognesesauce mit Nudeln	6,50 €
Tomatensauce mit Nudeln	6,50 €
Tomaten - Gemüse - Sauce mit Nudeln (Paprika, Zucchini und Zwiebel)	7,90 €

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

BEILAGEN

150g pro Portion je 3,50 €
Bestellung ab 10 Portionen

rostock
catering

31

Rotkohl	mit Kirschen und Portwein
Sauerkraut	mit Speck und Zwiebeln
Rahmsauerkraut	mit Sahne, Speck und Zwiebeln gekocht
Pfannengemüse	frische Zucchini und Paprika in Olivenöl und Kräutern gebraten
Kräuterchampignons	sautierte Champignons mit frischer Petersilie
Rahmchampignons	frische Champignons in Rahmsoße
Butterbohnen	grüne Bohnen in Butter geschwenkt
Speckbohnen	grüne Bohnen mit gebratenen Speckwürfeln
Buttererbsen	junge Erbsen geschwenkt in Butter
Buttermöhren	frische Möhren in Butter sautiert
Grüner Spargel	mit Möhren sautiert
Möhrenrahmgemüse	frische Möhren in Rahmsoße
Rahmblattspinat	mit Knoblauch und Muskat abgeschmeckt
Pastinaken - Tomatengemüse	in Olivenöl frisch sautiert
Pastinaken- Möhrengemüse	mit Rosmarin in Olivenöl sautiert
Zucchini - Tomatengemüse	gebraten, mit Rosmarin veredelt
Spitzkohlrahmgemüse	leichte Rahmsoße mit Kümmel
Wirsinggemüse	mit Kümmel verfeinert
Zuckerschoten - Möhren	in Butter sautiert
Rahmkohlrabi	mit getrockneten Tomaten
Wurzelgemüse	in Bratenjus geschmort

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

200g pro Portion je 3,50 €
Bestellung ab 10 Portionen

Kartoffelgratin	mit herzhaftem Gouda überbacken
Rosmarinkartoffeln	mit grobem Salz und Knoblauch
Butterkartoffeln	auf Wunsch mit Kräutern verfeinert
Semmelknödel	nach bayrischem Hausrezept
Schupfnudeln	in Nussbutter gebraten
Reis / Wildreis	mit Butterflocken (Langkornreis)
Kartoffelpüree	hausgemacht und deftig, mit guter Butter hergestellt
Nudeln	Penne, Spirelli oder Spaghetti

SAUCEN

100ml pro Portion je 3,00 €
Bestellung ab 10 Portionen

z.B. Rahmsauce, Bratensauce, Béchamelsauce, Dillrahmsauce

Wir kochen frisch und individuell. Teile uns deine Wünsche mit.

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

FINGERFOOD I

rostock
catering

33

Bestellung ab 10 Stück / im Portionsglas serviert

Melonen - Feta - Salat	mit Cantaloupemelone, Basilikum und Pinienkernen	2,90 €
Kichererbsensalat	mit Aubergine, Paprika und getr. Tomaten dazu eine Tomatencreme	1,90 €
Rotkohlsalat	mit Gurke, Paprika und Granatapfel	1,90 €
Möhrensalat	mit Soja und Sesam mariniert	1,90 €
Rote Beete Salat	geröstet, mit Ziegenfrischkäse	2,50 €
Kohlrabisalat	fein gehobelt mit Crispy Chili Öl	1,90 €
Zucchini - Parmesan - Sticks	im Ofen gebacken	1,90 €
Mango Salat	mit fruchtigen Kirschtomaten, Basilikum und Pinienkernen	2,50 €
Linsensalat	mit Honig und Dill verfeinert, dazu Sour Creme	1,90 €
Couscoussalat	mit Gemüsepaprika, Gurke, Petersilie und Granatapfelkernen	1,90 €
Anti Pasti	Zucchini, Olive, getrocknete Tomate gefüllte Kirschkaprika	2,50 €
Rucola - Tomaten - Salat	mit getrockneten - und Kirschtomaten	1,90 €

Gern dazu: eine gebratene Riesengarnele oder ein gebratener Hähnchenspiess + 2,00 €

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

FINGERFOOD II

Gurkensalat	mit Essig und frischen Dill (im Portionsglas serviert)	1,90 €
	mit Rauchlachs und Schmand	3,50 €
Gemüsepaprika	gegrillt, mit Butterhummus und Kresse im Löffel serviert mit italienischer Salami + 1,00 € mit gebratener Riesengarnele + 2,00 €	1,90 €
Rote Beete	geröstet, mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen im Fingerfoodlöffel serviert	2,50 €
Parma - Schinken	im Fingerfoodlöffel dazu ein hausgemachter Anti Pasti Spieß	2,90 €
Avocado	gebraten, mit Hummus und Kresse im Löffel serviert mit italienischer Salami + 1,00 € mit gebratener Riesengarnele + 2,00 €	1,90 €
Wrap „Baba - Ganousch“	mit Gurke, Granatapfelkernen und Wildkräutersalat	3,90 €
Wrap „Erdapfel“	feine Kartoffelscheiben mit Gouda, Wildkräutersalat und Cesardressing (2 Scheiben pro Portion)	3,90 €
Wrap „Mango - Zucchini“	gefüllt Mango, Zucchini und Wildkräutersalat (2 Scheiben pro Portion)	3,90 €
Wrap „Hähnchen“	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curry (2 Scheiben pro Portion)	3,90 €
Wrap „Spezial“	gefüllt mit Walnüssen, Champignons, Avocado und Petersilie (2 Scheiben pro Portion)	3,90 €

Boulettchen	hausgemacht, á 90g mit Senf	2,90 €
Tomate - Mozzarella Spiess	mit frischem Basilikum (2 Spiesse pro Portion)	4,90 €
Obstspieß	frisches Obst farbenfroh aneinandergereiht (2 Spiesse pro Portion)	4,90 €
1/2 Bio - Kaviar-Ei	klassisch liebevoll garniert	1,90 €
Bruschetta	Tomatenwürfel mit Zwiebeln und Knoblauch auf geröstetem Weißbrot	2,90 €
Käsespieß	verschiedene Hart- und Weichkäsesorten mit Weintrauben (2 Spiesse pro Portion)	5,90 €
1/2 belegtes Brötchen oder Canapés	hell und dunkel gemischt Lachs- und Kochschinken, Salami, Mett Brie, Blauschimmelkäse, Gouda Eischeiben und Tomate-Mozzarella (ab 20 Stück im Mix)	3,90 €

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

DESSERT

Bestellung ab 10 Portionen / Stück

Mouse au chocolat	cremig luftiges Dessert (im Portionsglas serviert)	2,90 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Panna Cotta	italienisches Rahmdessert (im Portionsglas serviert)	2,90 €
	mit echter Bourbon Vanille und Himbeersauce	
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Beerengrütze	mit Vanillesauce (im Portionsglas serviert)	2,90 €
Tiramisu	der Klassiker der italienischen Dessertküche (im Portionsglas)	2,90 €
	mit Himbeer - Mascarponecreme	2,90 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Milchreis	mit Zimt und Zucker (im Portionsglas serviert)	2,50 €
Schokopudding	mit Vanillesauce (im Portionsglas serviert)	2,50 €
Creme brulée	mit feiner Karamelkruste	2,90 €
Lava Cake	hausgemachtes Schokoküchlein	2,90 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Cupcakes & Co vom	Cupcakes „Mini“	2,90 €
„Törtcheneck - Schwesterherz“	Cupcakes	3,90 €
	Cakepops	2,90 €
	Kuchen	3,90 €
	je nach Saison und Angebot	
Obstsalat	im Portionsglas serviert	2,90 €
	in Schüssel serviert, ca. 1000g	29,00 €
Obstbrett	fein aufgeschnittenes reifes Obst der Saison	3,90 €
	z.B. Ananas, Melone, Sternfrucht, Physalis, Drachenfrucht u.v.m.	

AGB - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die AGB der Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR gelten für alle Verträge mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/ Mobiliar u.a.. Unabhängig vom Ort der Belieferung, sowie für die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten. Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

1. PREISE

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn, behält sich die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

2. AUFTRAGSANNAHME

Alle Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend.

Der Mindestbestellwert beträgt € 200 je Bestellung zuzüglich Lieferkosten. Bestellungen unterhalb dieses Betrags können nicht berücksichtigt werden.

3. TEILNEHMERZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Die Reduzierung der Teilnehmerzahl kann um maximal 20 % der vereinbarten Teilnehmerzahl vorgenommen werden. Darüber hinaus gehende Reduzierungen werden als Teilstornierung angesehen und abgerechnet.

Diese Angaben gelten als Grundlage für die Endabrechnung, ausgenommen bei vereinbarter Abrechnung nach Verbrauch bzw. tatsächlicher Einsatzzeit wie z.B. Getränke und Personal.

4. REKLAMATIONEN

Allgemeine Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware und der Speisen, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Der Umtausch vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebensmittel- und Genussmittel nicht möglich. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR keine Haftung.

5. LEISTUNGSHINDERNISSE

Sollten durch Umstände, die außerhalb des Einflussbereiches der Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR liegen, Lieferengpässe bei einzelnen Zutaten, Speisen, Getränken oder Equipment entstehen, ist die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR berechtigt, insoweit vergleichbare Zutaten, Speisen, Getränke oder Equipment zu liefern.

6. ZAHLUNG

Unsere Lieferungen für Geschäftskunden sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen ab Zustellung der Rechnung zahlbar, soweit auf der Rechnung nichts anderes vereinbart ist.

Für Privatkunden gilt: Der Rechnungsbetrag wird ohne Abzug und sofern nichts anderes vereinbart ist, bei Anlieferung in bar oder per EC-Karte fällig. Alternativ per Banküberweisung bis 1 Werktag VOR Lieferung. Bei Aufträgen mit einem Umsatzvolumen über € 1.000,- erfolgt:

- eine individuell vereinbarte Anzahlung (mindestens € 200,-) zur Auftragsbestätigung
- der Rest bei Lieferung

Bei allen Aufträgen behält sich die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur Vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

7. EIGENTUMSVORBEHALT

Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrages behalten wir uns das Eigentum an den gelieferten Waren vor.

8. FEHLMENGEN, BRUCH- UND VERLUST

Der Auftraggeber trägt die Verantwortung für gemietete Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Verlustmengen können erst nach vollständig erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Auftraggebers werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

9. MIETKONDITIONEN

Alle aufgeführten Mietpreise (bzgl. Geschirr, Gläser, Mobiliar u.Ä.) beziehen sich auf eine Mieteinheit von 2 Tagen. Die Abholtag (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzer Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, ist die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR dazu berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben. Der Kunde darf die Mietgegenstände nicht zweckentfremden und nur am vereinbarten Veranstaltungsort einsetzen. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet.

10. STORNO

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 21 Werktage vor Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so wird 30% der Auftragssumme in Rechnung gestellt. Kündigt der Auftraggeber 20 - 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so wird 75% der Auftragssumme fällig. Kündigt der Auftraggeber 6 - 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so wird 100% der Auftragssumme fällig. Steht die Leistung im Zusammenhang mit der Anmietung einer Veranstaltungsräumlichkeit, so behält sich die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR vor, bei Stornierung nach Vertragsabschluss (laut Angebot) in jedem Fall die Raummiete laut Listenpreis in Rechnung zu stellen, wenn eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

11. LIEFERKOSTEN

Für die Lieferung und Abholung wird eine zusätzliche Gebühr je nach Aufwand und Entfernung erhoben.

12. RÜCKTRITT

Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht geleistet, so ist die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten. Insofern die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR nicht Eigentümer einer Veranstaltungsräumlichkeit oder des eingebrachten Equipments ist, haftet die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR nicht für die Nichterfüllung des Vertrages, soweit diese in den Umständen der Person oder Firma des Veranstaltungsraum- oder Equipmenteigentümers begründet ist. Die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR behält sich vor, in diesem Fall ohne Schadensersatzpflicht vom Vertrag zurückzutreten.

13. SCHADENSERSATZPFLICHT

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Die Alexander Schmidt und Karsten Seidel GbR übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. – Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem Interieur des jeweiligen Veranstaltungsortes führt. Bei besonders empfindlichen Interieur hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Interieur auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. gesondert zu schützen.

14. GERICHTSSTAND UND ERFÜLLUNGORT

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Rostock. Mit der Auftragserteilung werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt. Änderungen und Abweichungen von diesen Vertragsbedingungen bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Stand: 15.01.2026