

ROSTOCK  
CATERING

lecker  
lecker  
lecker

# INHALTSVERZEICHNIS



Willkommen	5
Festbuffet „Klassik“	7
Festbuffet „Sommer“	9
Festbuffet „Gemüsegarten“	11
Festbuffet „Premium“	13
Rustikales Buffet	15
Weihnachtsbuffet „Klassik“	17
Naschibrett	19
Fingerfood Small	21
Fingerfood Medium	23
Fingerfood Large	25
Suppen	27
Vorspeisen und kalte Platten	28
Aus Topf und Pfanne	29
Pasta und Co	31
Beilagen	32
Sättigungsbeilagen	33
Saucen	33
Fingerfood	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 27 - 36 deine Wunschelemente.

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

...

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

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

...

Dein *Alexander* Schmidt & *Karsten* Seidel



# FESTBUFFET „KLASSIK“

rostock  
catering

7

Eine reichhaltige Auswahl bunt gemischt für jeden Geschmack. Das Buffet für die ganze Familie modern und frisch interpretiert. Ausschließlich frische Zutaten bester Qualität, wie bei all unseren Speisen, finden für unsere Kompositionen Verwendung. Lass deine Feier zum kulinarischen Event werden und verwöhne deine Gäste und dich selbst.

gebratenes und tranchiertes Sauenfilet mit gekräuterten Rahmchampignons

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Pfannengemüse

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

\*\*\*

traditionell geräucherter Fisch vom Ribnitzer Fischhafen

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

Butter und Fetakäsecreme mit Knoblauch und Kräutern

\*\*\*

großes Obstbrett fein arrangiert

( fein aufgeschnittenes Obst nach Saison )

hausgemachtes Tiramisu

mit cremiger Mascarpone frisch zubereitet

( im Portionsglas serviert )

pro Person 35,00 €

( ab 10 Personen )





# FESTBUFFET „SOMMER“



Eine großartige Auswahl für dein Sommerfest. Das ideale Buffet für ein Fest im Garten mit Freunden und Familie. Frische Zutaten, modern interpretiert, verleihen diesem Buffet eine besondere Note. Gönn dir und deinen Gästen etwas besonderes.

gebratenes Sauenfilet mit mediterranen Pfannengemüse

gebratenes Hähnchenoberkeulenragout ( ohne Knochen )

in Zuckerschoten - Ananas - Curry - Kokos - Sauce

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

\* \* \*

kalte Gurkensuppe mit Schmand und Dill verfeinert,

dazu eine gebratene Riesengarnele ( im Portionsglas serviert )

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

hausgemachtes Anti Pasti

hauchdünnes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Tomate - Mozzarella, der Klassiker

mit Aceto Balsamico, kaltgepresstem Olivenöl und frischem Basilikum

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot,

Butter und Fetakäsecreme mit Knoblauch und Kräutern

\* \* \*

hausgemachtes Mousse au chocolat ( im Portionsglas serviert )

großes Obstbrett fein arrangiert

pro Person 39,00 €

( ab 15 Personen; lieferbar April - Oktober 2024 )



# FESTBUFFET „GEMÜSEGARTEN“

Unsere Kreationen aus dem Gemüsegarten begeistern mit kreativen Ideen für den fleischlosen Genuss. Dieses sommerlich leichte Buffet begeistert dich und deine Gäste bei deiner Feierlichkeit.

rostock  
catering

11

gebackener Miniblumenkohl mit Joghurt, Granatapfelkernen und Minze,

mit sautierten Zuckerschoten - Möhren Gemüse

Kräutersaitling - Gemüse - Brätling mit mediterranem Pfannengemüse

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

\*\*\*

hausgemachter Linsensalat mit Honig und Dill verfeinert, dazu Sour Creme

Cantaloupemelonensalat mit Fetakäse und Pinienkernen

( jeweils im Portionsglas serviert )

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

hausgemachtes Anti Pasti

Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, Kapern und Rucola

Tomate - Mozzarella, der Klassiker

mit Aceto Balsamico, kaltgepresstem Olivenöl und frischem Basilikum

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot,

Butter und Fetakäsecreme mit Knoblauch und Kräutern

\* \* \*

hausgemachtes Panna Cotta mit echter Bourbon Vanille, garniert mit Himbeersauce

( im Portionsglas serviert )

großes Obstbrett fein arrangiert

( fein aufgeschnittenes Obst nach Saison )

pro Person 35,00 €

( ab 10 Personen )



# FESTBUFFET „PREMIUM“

Frische regionale Zutaten gepaart mit traditioneller Kochkunst ergeben dieses hochwertige Buffet.

Lass dich überraschen von unseren modernen kulinarischen Kreationen.

geschmortes Rinderbäckchen ( 24h Niedertemperatur )

auf mediterranen Pfannengemüse und kräftiger Rosmarinjus

frisches Lachsfilet aus Norwegen mit sautierten Zuckerschoten - Möhren Gemüse

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

\* \* \*

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

hausgemachter Linsensalat mit Honig und Dill verfeinert,

dazu eine gebratene Riesengarnele ( im Portionsglas serviert )

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

hausgemachtes Anti Pasti

Tomate - Mozzarella, der Klassiker

hauchdünnes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot

Butter und Fetakäsecreme mit Knoblauch und Kräutern

\* \* \*

hausgemachtes Tiramisu und Mousse au chocolat

dazu ein Obstspieß mit süßen Früchten der Saison

( im Portionsglas serviert )

pro Person 45,00 €

( ab 20 Personen )



# RUSTIKALES BUFFET

Klassisch Rustikal. Das zeichnet dieses beliebte Buffet aus.  
Für den deftigen Abend in geselliger Runde mit Freunden.  
Saftiger Schweinebraten frisch geschmort. Herzhaft und lecker!

rostock  
catering

15

Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone

dazu ofenfrisches Baguettebrot

\* \* \*

Schweinebraten mit Senfkruste und Butterbohnen

dazu Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

\* \* \*

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben

\*\*\*

großes Obstbrett fein arrangiert

( fein aufgeschnittenes Obst nach Saison )

Schokopudding mit Vanillesoße

( im Portionsglas serviert )

pro Person 24,90 €

( ab 10 Personen )





# WEIHNACHTSBUFFET „KLASSIK“

rostock  
catering

17

Egal ob im privaten oder als Firmenfeier. Unser Weihnachtsbuffet verwöhnt dich und deine Gäste mit besten Zutaten, frisch und kreativ zubereitet.

Natürlich ist auch der Klassiker der mecklenburgischen Küche dabei.

Frisch geschmorter und saftiger Entenbraten in Perfektion, dazu feine Bratensauce und Apfelrotkohl. Ein Gedicht für uns Nordlichter.

Entenbraten mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Bratensauce, dazu Kartoffelklöße  
gebratene Maispouardenbrust auf geschmorten Zucchini - Fenchel Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln

optionale vegetarische Alternative:  
geschmorte Kräutersaitling - Wurzelgemüse Brätling

\*\*\*

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen, Kapern und Rucola

Marinierter Feta - Dattel - Salat mit Ziegenfrischkäse und Chorizo

( im Portionsglas serviert )

hausgemachtes Anti Pasti

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot

Butter und Fetakäsecreme mit Knoblauch und Kräutern

\*\*\*

Hausgemachtes Lebkuchen - Waldbeeren - Tiramisu

( im Portionsglas serviert )

pro Person 35,00 €

( ab 15 Personen; lieferbar November - 23. Dezember 2024 )



# NASCHIBRETT

Lust auf einen gemütlichen Abend zuhause mit Freunden und Familie?  
Dann ist dies genau das richtige für dich. Unsere Spezialitätenplatte bietet von allem etwas.

Feiner Parmaschinken, hausgemachtes Anti Pasti, deftige italienische Salami und Coppa,  
herzhafter Hart- und Weichkäse und frisches Obst wie z.B. Melone, Feige und Drachenfrucht.

Eine bunte Komposition die keinerlei Wünsche offen lässt.  
Und zum süßen Abschluss: unser cremig-luftiges Mousse au chocolat.

Lass dich überraschen.

**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**

\*\*\*

**Butter sowie hausgemachte Fetakäsecreme mit Kräutern und Knoblauch**

**ofenfrisches Baguettebrot ( hell und dunkel ) und Ciabatta**

\*\*\*

**Mousse au chocolat mit süßem Obstspieß**

( im Portionsglas serviert )

**pro Person 19,90 €**

**( ab 10 Personen )**



# FINGERFOOD SMALL

Du lädst zum Aperitif ein und möchtest deinen Gästen etwas besonderes offerieren?  
Mit dieser Auswahl an *Fingerfood* wirst du deine Gäste begeistern.  
Von deftigen Leckerbissen bis hin zu liebevoll garnierten Gaumenfreuden.

rostock  
catering

21

Lass dich von unserem kreativen *Fingerfood* überraschen.

Käse - Obstspieß mit knackigen Trauben

Gegrillte Gemüsepaprika im Löffel, dazu frischer Hummus mit Olivenöl und Kresse

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Linsensalat mit Honig und Dill verfeinert,

dazu Sour Creme und eine gebratene Black Tiger Riesengarnele

( im Portionsglas serviert )

\*\*\*

hausgemachtes Himbeertiramisu, dazu ein farbenfroher Obstspieß

( im Portionsglas serviert )

pro Person 15,90 €

( ab 10 Personen )



# FINGERFOOD MEDIUM

Du lädst ein und möchtest deinen Gästen etwas Besonderes anbieten?

Mit dieser Auswahl an *Fingerfood* wirst du deine Gäste begeistern.  
Von deftigen Leckerbissen bis hin zu liebevoll garnierten Gaumenfreuden.

Lass Dich von unserem kreativen *Fingerfood* überraschen.

## Rucola-Tomaten-Salat mit Balsamico

( im Portionsglas serviert )

## Duett vom Warp mit „Mango-Zucchini“ und „Pute“

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Gefülltes Roastbeef-Röllchen auf knusprigem Ciabattabrot liebevoll garniert

Linsensalat mit Honig und Dill verfeinert, dazu Sour Creme und eine gebratene Riesengarnele

( im Portionsglas serviert )

## Cantaloupemelonensalat mit Fetakäse und Pinienkernen

( im Portionsglas serviert )

\*\*\*

hausgemachtes Mousse au chocolat

mit farbenfrohen Obstspieß garniert

( im Portionsglas serviert )

pro Person 23,90 €

( ab 10 Personen )





# FINGERFOOD LARGE

rostock  
catering

25

Unsere Highlights der Extraklasse zusammengefasst in einem leckerem *Fingerfoodbuffet*.  
Lass dich verwöhnen von unseren Kreationen für den besonderen Anlass.  
Hochwertige Zutaten liebevoll zubereitet und kreativ in Szene gesetzt.  
Lass dich verzaubern und gönne dir und deinen Gästen das Besondere.

## Gazpacho

eine kalte spanische Gemüsesuppe, herzhaft gewürzt und im Portionsglas serviert

\*\*\*

## Ciabattabrot mit spanischem Manchegokäse

Linsensalat, mit Honig und Dill verfeinert, dazu Sour Creme und eine gebratene Riesengarnele

( im Portionsglas serviert )

## Pumpernickel - Matjes Törtchen liebevoll garniert

Parmaschinken im Löffel, dazu ein hausgemachter Anti Pasti Spieß

## Roastbeefröllchen auf knusprigen Ciabattabrot

Gegrillte Gemüsepaprika im Löffel, dazu frischer Hummus mit Olivenöl und Kresse

## Mango - Zucchini - Wrap

Cantaloupemelonensalat mit Fetakäse und Pinienkernen

( im Portionsglas serviert )

\*\*\*

hausgemachte Mousse au chocolat mit farbenfrohem Obstspieß garniert

( im Portionsglas serviert )

pro Person 29,90 €

( ab 10 Personen )



# SUPPEN

200 ml pro Portion  
Bestellung ab 10 Portionen

rostock  
catering

27

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 €
Süßkartoffelsuppe	mit feiner Gemüseeinlage	5,00 €
Thaicurrysuppe	mit feiner Gemüseeinlage und Koriander	4,00 €
Gemüsecremesuppen	nach deinen Wünschen	4,00 €
	z.B. Blumenkohlcremesuppe	

# VORSPEISEN UND KALTE PLATTEN

Rauchfischplatte	vom Ribnitzer Fischhafen	1000g	Tagespreis
Käsebrett	5 Sorten mit Weintrauben	500g	35,00 €
Schwarzwälder Schinken	mit Cantaloupemelone	10 Port.	29,00 €
Tomate-Mozzarella	mit Aceto Balsamico, Olivenöl	500g	25,00 €
Linsensalat	mit Honig und Balsamico	1000g	25,00 €
Gurkensalat	mit frischem Dill	1000g	15,00 €
Matjessalat	mit Gurke und Dill	1000g	29,00 €
Nudelsalat	mit viel frischem Gemüse und Balsamico zubereitet	1000g	29,00 €
Kartoffelsalat	mit Speck und Zwiebeln	1000g	25,00 €
Anti Pasti	von Zucchini, Oliven, Paprika Champignons und Schafskäse	500g	29,00 €
Baguettebrot	ofenfrisch,	pro Port.	1,00 €
	mit Butter und Fetacreme	pro Port.	2,50 €
Roastbeef rosa	kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich	500g	49,00 €
Mettigel	mit Zwiebeln, kreativ arrangiert	500g	19,00 €
Rohkostsalat	Sorte nach Wunsch	500g	10,00 €

# AUS TOPF UND PFANNE

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

rostock  
catering

29

## Vom Schwein:

Schweinebraten	mit Senfkruste und Butterbohnen	9,50 €
gebratenes Sauenfilet	mit Rahmchampignons	10,50 €
	mit Bratenrahmsauce	10,50 €
	mit Pfefferrahmsauce	10,50 €
	mit mediterranem Pfannengemüse	12,90 €
	mit geschmortem Wurzelgemüse in Bratenjus	12,90 €
Krustenbraten	mit Sauerkraut	9,90 €
Kasslerbraten vom Nacken	mit Sauerkraut	9,90 €
	mit Wirsinggemüse	10,90 €
	mit Butterbohnen	10,90 €

## Vom Rind:

Rinderschmorbraten	mit Rotkraut	14,90 €
Rinderbacke	geschmort, mit Rosmarinjus und Pfannengemüse	15,90 €
Kalbsbraten	mit Rotweinjus und Butterbohnen	16,90 €
Rindersaftgulasch	mit Paprika und viel Zwiebeln	12,50 €

Vom Federvieh:

Entenbraten	mit Apfelrotkohl und Orangensauce ( lieferbar von November - 23.Dezember )	14,90 €
Entenbrust	rosa gebraten, mit mediterranem Pfannengemüse	16,90 €
Hähnchenbrust	gebraten, mit mediterranem Pfannengemüse	12,50 €
Hähnchenbrust	gebraten, mit Tomate und Gouda überbacken	12,50 €
Hähnchenbrust	gebraten, auf Curry - Ananas - Sauce	12,50 €

Fisch:

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

Vegetarisch / Vegan:

Miniblumenkohl	gebacken,	12,90 €
	mit Joghurt, Minze und Granatapfelkernen	
	dazu sautiertes Zuckerschoten - Möhren Gemüse	
Kräutersaitling	im Reispapier mit Wurzelgemüse geschmort,	12,90 €
	dazu mediterranes Pfannengemüse	
Aubergine	gebacken und gefüllt mit Ratatouillegemüse	11,90 €
	auf Wunsch mit Parmesan gratiniert + 1,00 €	

# PASTA UND CO

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

rostock  
catering

31

Carbonarasauce 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 €

# BEILAGEN

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

Rotkohl	mit Apfelscheiben
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
Möhrenrahmgemüse	frische Möhren in Rahmsoße
Rahmblattspinat	mit Knoblauch und Muskat abgeschmeckt
Pastinaken - Tomatengemüse	in Olivenöl frisch sautiert
Schwarzwurzel - Tomatenrahm	in Rahmsoße mit Kirschtomaten
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



# 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
Kartoffelklöße	„halb und halb“
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.

# FINGERFOOD

Bestellung ab 10 Stück / Portionen

Melonen - Feta - Salat	mit Cantaloupemelone und Pinienkernen ( im Portionsglas serviert )	2,90 €
Linsensalat	mit Honig und Dill verfeinert, dazu Sour Creme ( im Portionsglas serviert ) mit Riesengarnele + 2,00 € mit gebratenem Hähnchenspieß + 2,00 €	1,90 €
Gemüsepaprika	gegrillt, mit Hummus und Kresse im Löffel serviert mit italienischer Salami + 1,00 € mit gebratener Riesengarnele + 2,00 €	1,90 €
Rote Beete Taco	mit Ziegenfrischkäse gefüllt garniert mit Forellkaviar und im Löffel serviert	1,90 €
Couscoussalat	mit Gemüsepaprika, Gurke, Petersilie und Granatapfelkernen ( im Portionsglas serviert ) mit gebratener Riesengarnele + 2,00 € mit gebratenem Hähnchenspieß + 2,00 €	1,90 €
Parma - Schinken	im Löffel dazu ein hausgemachter Antipasti 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 „Spezial“	gefüllt mit Walnüssen, Champignons, Avocado und Petersilie mit gebackenem Blumenkohl + 1,00 € mit gebratener Riesengarnele + 2,00 € mit gebratenem Hähnchenspiess + 2,00 €	4,90 €
Boulettchen	hausgemacht, á 90g mit Senf	2,90 €
Wrap „Mango - Zucchini“	gefüllt Mango, Zucchini und Wildkräutersalat ( 2 Scheiben pro Portion )	2,90 €
Wrap „Pute“	gebratenes Putenbrustfilet mit Curry ( 2 Scheiben pro Portion )	2,90 €
Tomate - Mozzarella Spieß	mit frischem Basilikum	2,50 €
Obstspieß	frisches Obst farbenfroh aneinandergereiht	3,50 €
Anti Pasti	Zucchini, Olive, getr. Tomate, gefüllte Kirschaprika ( im Portionsglas serviert )	2,90 €
Rucola - Tomaten - Salat	mit getrockneten - und Kirschtomaten ( im Portionsglas serviert )	1,90 €
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	3,50 €
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 )	3,50 €

# DESSERT

Bestellung ab 10 Portionen / Stück

rostock  
catering

36

Beerengrütze	mit Vanillesauce ( im Portionsglas serviert )	2,90 €
Obstsalat	frisches Obst nach Saison, ca. 1000g	29,00 €
Obstsalat	im Portionsglas serviert	2,90 €
Panna Cotta	italienisches Rahmdessert ( im Portionsglas serviert ) mit echter Bourbon Vanille	2,90 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Tiramisu	der Klassiker der italienischen Dessertküche ( im Portionsglas serviert )	2,90 €
	mit Himbeer - Mascarponecreme	2,90 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Lava Cake	hausgemachtes Schokoküchlein ( aus Bio - Eiern hergestellt )	2,90 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Cupcakes & Co vom „Törtcheneck - Schwesterherz“	Cupcakes „Mini“	2,50 €
	Cupcakes	3,90 €
	Cakepops	1,90 €
	Kuchen	3,90 €
	je nach Saison und Angebot	
Obstbrett	fein aufgeschnittenes reifes Obst der Saison z.B. Ananas, Cantaloupe Melone, Sternfrucht Physalis, Drachenfrucht	3,90 €
Mouse au chocolat	cremig luftiges Dessert ( im Portionsglas serviert )	2,90 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €

# 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/ Mobilier 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.

## 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.