



**ROSTOCK
CATERING** | **lecker
lecker
lecker**

Gültig ab 10.02.2025

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	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 1	34
Fingerfood 2	35
Dessert	37
AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen	38
1. Preise	38

2. Auftragsannahme	38
3. Teilnehmerzahl	38
4. Reklamationen	39
5. Leistungshindernisse	39
6. Zahlung	39
7. Eigentumsvorbehalt	39
8. Fehlmengen, Bruch- und Verlust	40
9. Mietkonditionen	40
10. Storno	40
11. Lieferkosten	40
12. Rücktritt	41
13. Schadensersatzpflicht	41
14. Gerichtsstand und Erfüllungsort	41



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/jetzt-anfragen>

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)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



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

gebratene und tranchierte Maispouardenbrust mit bunten Möhregemüse in leichter Weißweinrahmsauce mit frischen Kräutern

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

* * *

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

bunter Möhrensalat mit Sesam und Soja, dazu ein gebratener Hähnchenspieß

(im Portionsglas serviert)

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 Panna Cotta mit Himbeersauce (im Portionsglas serviert)

großes Obstbrett fein arrangiert

pro Person 39,00 €

(ab 15 Personen; lieferbar April - Oktober 2025)





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

gebratenes Blumenkohlsteak mit Kräuterhaube,

dazu geröstetes Rote Beete Püree und sautierte Zuckerschoten

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

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

Schupfnudeln, in Nussbutter gebraten

bunter Kichererbsensalat mit 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, 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)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



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 gerösteten Rote Beete Püree und sautierten Zuckerschoten

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

* * *

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

bunter Möhrensalat mit Sesam und Soja, dazu ein gebratener Hähnchenspieß

(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)

rostock
catering

13

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



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

geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Parmesan
dazu ofenfrisches rustikales 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)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



WEIHNACHTSBUFFET „KLASSIK“

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.

rostock
catering

17

Entenbraten mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Bratensauce, dazu Kartoffelklöße
gebratenes und tranchiertes Sauenfilet mit buntem Möhrengemüse
Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

optionale vegane Alternative:

Blumenkohlsteak mit Kräuterhaube und sautierten Zucchini - Tomaten - Gemüse

feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Rotkohlsalat mit Gurke, Paprika und Granatapfelkernen

(im Portionsglas serviert)

hausgemachtes Anti Pasti

gebackene Rote Beete mit Rucola, karamellisierten Walnüssen und Mozzarella

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot

Butter und Fetakäsecreme mit Knoblauch und Kräutern

hausgemachtes Mousse au chocolat

dazu ein Obstspieß mit süßen Früchten der Saison

(im Portionsglas serviert)

pro Person 35,00 €

(ab 15 Personen; lieferbar November - 23. Dezember 2025)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



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

Auswahl an ofenfrischem Baguettebrot,

Butter und Fetakäsecreme mit Knoblauch und Kräutern

Mousse au chocolat mit süßem Obstspieß

(im Portionsglas serviert)

pro Person 19,90 €

(ab 10 Personen)

rostock
catering

19

**ANFRAGE
JETZT
STELLEN!**



FINGERFOOD SMALL

rostock
catering

21

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.

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

Bunter Kichererbsensalat mit Aubergine, Paprika und getrockneter Tomate,

dazu Tomatencreme und ein gebratener Hähnchenspieß

(im Portionsglas serviert)

hausgemachtes Himbeertiramisu, dazu ein farbenfroher Obstspieß

(im Portionsglas serviert)

pro Person 16,90 €

(ab 10 Personen)

**ANFRAGE
JETZT
STELLEN!**



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.

marinierter Rotkohlsalat mit Gurke, Paprika und Granatapfel

(im Portionsglas serviert)

Wrap „Hähnchen“

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 Mousse au chocolat

mit farbenfrohen Obstspieß garniert

(im Portionsglas serviert)

pro Person 22,90 €

(ab 10 Personen)

rostock
catering

23

**ANFRAGE
JETZT
STELLEN!**



FINGERFOOD LARGE

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.

rostock
catering

25

geeiste Gurkensuppe

mit Schmand und Dill verfeinert

(im Portionsglas serviert)

kerniges Baguettebrot mit spanischem Manchegokäse und Tessiner Feigensenf

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

gefülltes Roastbeefröllchen auf knusprigen Baguette

Wrap „Spezial“ mit Avocado, Champignons und Walnüssen

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)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



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 €
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	1000g	25,00 €
	und getrockneten Tomaten		
Rotkohlsalat	mit Gurke, Paprika	1000g	25,00 €
	und Granatapfel		
Carpaccio	vom Rinderfilet,	500g	59,00 €
	mit Rucola und Parmesan		
	von der Roten Beete	500g	39,00 €
	mit Fetakäse, Rucola und Riesenkäpern		
Roastbeef rosa	kalt aufgeschnittenes Roastbeef	500g	49,00 €
	mit Sahnemeerrettich		
Möhrensalat	mit Sesam und Soja	1000g	25,00 €
Gurkensalat	mit frischem Dill	1000g	19,00 €
Nudelsalat	mit viel frischem Gemüse und	1000g	25,00 €
	Balsamico zubereitet		
Kartoffelsalat	mit Speck und Zwiebeln	1000g	25,00 €
Anti Pasti	von Zucchini, Oliven, Paprika	1000g	35,00 €
	Champignons und Schafskäse		
Baguettebrot	ofenfrisch,	pro Port.	1,00 €
	mit Butter und Fetacreme	pro Port.	2,50 €

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	9,90 €
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 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 €

Vom Rind:

Rinderbacke	geschmort, mit Rosmarinjus und Pfannengemüse	16,90 €
Tafelspitz	geschmort, mit Meerrettichrahmsauce und sautierten Marktgemüse	16,90 €
Rindersaftgulasch	mit Paprika und viel Zwiebeln	13,50 €

Vegetarisch / Vegan:

Blumenkohlsteak	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

31

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 €

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
Pastinaken- Möhregemüse	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 1

rostock
catering

34

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 €
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 Kirschaprika	2,50 €
Rucola - Tomaten - Salat	mit getrockneten - und Kirschtomaten	1,90 €

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

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

FINGERFOOD 2

Bestellung ab 10 Stück / im Portionsglas serviert

Gurkensalat	mit Essig und frischen Dill (im Portionsglas serviert)	1,90 €
	mit Rauchlachs und Schmand	3,50 €
Gemüsepaprika	gegrillt, mit Hummus 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	2,50 €
Obstspiess	frisches Obst farbenfroh aneinandergereiht	3,50 €
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

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	2,90 €
	(im Portionsglas serviert)	
	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 €
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,50 €
Obstsalat	im Portionsglas serviert	2,90 €
Lava Cake	hausgemachtes Schokoküchlein	2,90 €
	(aus Bio - Eiern hergestellt)	
	dazu ein farbenfroher Obstspieß nach Saison	3,90 €
Cupcakes & Co vom	Cupcakes „Mini“	2,90 €
„Törtcheneck - Schwesterherz“	Cupcakes	3,90 €
	Cakepops	2,50 €
	Kuchen	3,90 €
	je nach Saison und Angebot	
Obstsalat	frisches Obst nach Saison, ca. 1000g	29,00 €
Obstbrett	fein aufgeschnittenes reifes Obst der Saison	3,90 €
	z.B. Ananas, Melone, Sternfrucht, Physalis, Drachenfrucht	

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.

