

A portrait of a man with a beard and glasses, wearing a black chef's uniform, standing in front of a blurred green background. The man is smiling slightly and looking directly at the camera.

ROSTOCK. CATERING

Wir liefern,
Sie feiern.

Preise & Angebot gültig ab 01.01.2027

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	2
Willkommen	3
Festbuffet „Klassik“	4
Festbuffet „Sommer“	6
Festbuffet „Gemüsegarten“	8
Festbuffet „Premium“	10
Rustikales Buffet	12
Weihnachtsbuffet „Klassik“	14
Naschibrett	16
Fingerfood Small	18
Fingerfood Medium	20
Fingerfood Large	21
Suppen	22
Vorspeisen und kalte Platten	24
Aus Topf und Pfanne	26
Pasta und Co	29
Beilagen	30
Sättigungsbeilagen	31
Saucen	31
Fingerfood I	32
Fingerfood II	33
Dessert	35
AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	36

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 mein Team und ich, Alexander Schmidt.

...

Wir sorgen sowohl bei privaten als auch gewerblichen Events für das leibliche 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 auf den Seiten 25–36 deine Wunschelemente aus.

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

FESTBUFFET „KLASSIK“

rostock
catering

4

Bunt, abwechslungsreich und voller Genuss. Unser modernes Familienbuffet vereint beliebte Klassiker mit raffinierten Geschmackskompositionen. Freue dich auf eine vielfältige Auswahl, die jeden Geschmack trifft und deine Feier zu einem kulinarischen Erlebnis macht.

Verwöhne deine Gäste – und genieße selbst jeden Moment.

Zart gebratenes & tranchiertes Sauenfilet mit feinen grünen Bohnen und aromatischer Bratenjus

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit sautierten Thymian-Honig-Möhren

Hausgemachtes Kartoffelgratin goldbraun mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

Gerösteter Rote Bete-Apfel-Salat mit Meerrettich

(frisch & raffiniert im Portionsglas serviert)

Fruchtige Cantaloupemelone mit Schwarzwälder Schinken

Ausgewählte Käsespezialitäten mit knackigen Trauben

Hausgemachte Antipasti mit mediterranem Flair

Tomate-Mozzarella, ein zeitloser Klassiker

mit Aceto Balsamico, kaltgepresstem Olivenöl und frischem Basilikum

Auswahl an frisch gebackenem Baguette und Schnittlauch-Olivenöl-Butter im Weckglas

Liebevoll arrangiertes Obstbrett

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

Hausgemachtes Crème Brûlée mit Honigbrot und Obstgarnitur

(im Portionsglas serviert)

pro Person 39,00 €

(ab 10 Personen)



FESTBUFFET „SOMMER“

rostock
catering

6

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.

Genieß den Sommer, verwöhne deine Gäste und mach dein Fest zu etwas Besonderem.

Saftiges Sauenfilet aus der Pfanne mit geröstetem Süßkartoffelpüree und feinem Wildbrokkoli

Geschmorte Hähnchenoberkeule „Cajun“ mit aromatischer Aubergine und Petersilie

Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit feiner Knoblauchnote

* * *

Erfrischender Gurken-Apfel-Salat mit Dill & Schmand

(im Portionsglas serviert)

Feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Hausgemachte Antipasti mit mediterranem Flair

Geröstetes Möhrencarpaccio mit frischer Orangenvinaigrette, knackigen Kernen und würzigem Feta

Tomate-Mozzarella, der mediterrane Klassiker

mit Aceto Balsamico, kaltgepresstem Olivenöl und frischem Basilikum

Ofenfrische Baguette-Auswahl und karamellisierte Zwiebel-Thymian-Butter

* * *

Großes, liebevoll arrangiertes Obstbrett

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

Hausgemachtes Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce

(im Portionsglas serviert)

pro Person 45,00 €

(ab 15 Personen; lieferbar April - Oktober 2027)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



FESTBUFFET „GEMÜSEGARTEN“

Frische Vielfalt aus der Gemüswelt. Unser vegetarisches Buffet vereint frische Zutaten und kreative Kompositionen zu einem abwechslungsreichen Geschmackserlebnis.

Entdecke die Vielfalt und verwöhne dich und deine Gäste mit köstlichen Kreationen.

rostock
catering

8

Gebratenes Blumenkohlschnitzel „Spezial“

dazu mit Thymian geröstete Rote Bete, Zucchini und rote Zwiebel

Geschmorte Aubergine „Cajun“ auf cremigem Petersilienwurzelpüree mit sautiertem Wildbrokkoli

Rosmarinkartoffeln mit feiner Knoblauchnote

Goldbraun in Nussbutter gebratene Schupfnudeln

Erfrischender Cantaloupemelonensalat mit Fetakäse und Pinienkernen

(im Portionsglas serviert)

Marinierter Couscous-Salat mit Ofengemüse, Granatapfel & frischen Kräutern

Feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Hausgemachte Antipasti mit mediterranem Flair

Wrap „Baba Ganousch“ mit Gurke, Granatapfelkernen und Wildkräutersalat

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

Ofenfrische Baguette- und Brotauswahl

dazu hausgemachte Schnittlauch-Olivenöl-Butter im Weckglas

Hausgemachtes Mousse au chocolat

(im Portionsglas serviert)

Großes Obstbrett fein arrangiert

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

pro Person 40,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



FESTBUFFET „PREMIUM“

rostock
catering

10

Erlesene Zutaten, raffinierte Kompositionen und kulinarische Vielfalt: Regionale Frische trifft auf traditionelle Kochkunst und moderne Akzente.

Freut euch auf besondere Genussmomente und ein Buffet, das euch und eure Gäste verwöhnt.

24 Stunden geschmorte Rinderbäckchen
auf mediterranem Pfannengemüse begleitet von einer kräftigen Rosmarinjus

Auf der Haut gebratenes norwegisches Lachsfilet
auf sautierten Petersilienwurzeln garniert mit zartem Wildbrokkoli

Hausgemachtes Kartoffelgratin goldbraun mit Gouda gratiniert

Rosmarinkartoffeln mit feiner Knoblauchnote

* * *

Fruchtige Cantaloupemelone mit herzhaftem Parmaschinken
Gerösteter Rote-Beete-Apfel-Salat mit Meerrettich und gebratener Riesengarnele

(im Portionsglas serviert)

Marinierte Ofenkarotten mit Orange, Thymian und gerösteten Sonnenblumenkernen

Feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Hausgemachte Antipasti & klassischer Tomate-Mozzarella

Hauchdünnes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobelten Parmesan

Schnittlauch-Olivenöl-Butter im Weckglas

Karamellisierte Zwiebel-Thymian-Butter

Feine Baguette- und Brotauswahl frisch aus dem Ofen

* * *

Mousse au chocolat & klassisches Tiramisu
serviert mit einem bunten Obstspieß aus süßen Früchten der Saison

(im Portionsglas serviert)

pro Person 55,00 €

(ab 20 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



RUSTIKALES BUFFET

rostock
catering

12

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

Geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Parmesan

dazu ofenfrisches rustikales Baguettebrot

* * *

Roulade vom Schweinebauch mit Kräutern,

dazu Petersilienwurzelpüree, Möhren und kräftige Bratenjus

serviert mit Rosmarinkartoffeln

* * *

Feine Käseauswahl mit knackigen Trauben

Gurkensalat mit Essig & Dill

(im Portionsglas serviert)

Crème Brûlée mit Honigbrot und Obstgarnitur

(im Portionsglas serviert)

Großes Obstbrett fein arrangiert

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

pro Person 29,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



WEIHNACHTSBUFFET „KLASSIK“

rostock
catering

14

Frische, regionale Zutaten und eine gute Portion norddeutsche Herzlichkeit – daraus entstehen bei uns moderne Klassiker, die einfach Freude machen. Mit viel Liebe zubereitet, mit besten Aromen verfeinert und am liebsten gemeinsam mit Familie, Freunden oder Kollegen genossen.

So schmeckt Weihnachten bei uns: regional, gemütlich und richtig lecker.

Entenbraten mit hausgemachtem Kirschrotkohl mit Portwein, dazu Bratensauce und Semmelklöße

Zart gebratenes und tranchiertes Sauenfilet mit geröstetem Rosenkohl, Speck & Cranberrys

Rosmarinkartoffeln mit einem Hauch Knoblauch

Optionale vegane Alternative:

Geschmorte Aubergine „Cajun“ mit knusprigen Sojagyros

Feine Käseauswahl mit knackigen Trauben und Tessiner Feigensenf

Waldpilz-Linsensalat mit Rucola und Tomatencreme

(im Portionsglas serviert)

Geröstetes Rote Bete Carpaccio mit Rucola und karamellisierten Apfelspalten

Marinierte Ofenkarotten mit Orange, Thymian & gerösteten Sonnenblumenkernen

Thymian-Rosmarin-Butter, im Weckglas serviert

Ausgewählte Baguette- und Brotkreationen, ofenfrisch serviert

Cheesecake mit Spekulatius und Kirschkompott

(im Portionsglas serviert)

großes Obstbrett fein arrangiert

(fein aufgeschnittenes Obst nach Saison)

pro Person 39,00 €

(ab 15 Personen; lieferbar November - 23. Dezember 2027)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



NASCHIBRETT

rostock
catering

16

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

Hausgemachte Antipasti 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 Baguette

Schnittlauch-Olivenöl-Butter & Karamellisierter Zwiebel-Thymian-Butter

(im Weckglas serviert)

Mousse au chocolat mit süßem Obstspieß

(im Portionsglas serviert)

pro Person 20,00 €

(ab 10 Personen)

**ANFRAGE
JETZT
STELLEN!**



FINGERFOOD SMALL

rostock
catering

18

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 Bete mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen im Fingerfoodlöffel serviert

Tomate-Mozzarella-Spiess mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Gerösteter Zucchini-Parmesan-Stick, dazu ein gebratener Hähnchenspiess

(im Portionsglas serviert)

Hausgemachtes Crème Brûlée mit Honigbrot, dazu ein farbenfroher Obstspieß

(im Portionsglas serviert)

pro Person 19,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



FINGERFOOD MEDIUM

rostock
catering

20

Du lädst ein und willst deine Gäste 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 Bete-Apfel-Salat mit Meerrettich

(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 26,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

FINGERFOOD LARGE

rostock
catering

21

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.

Geeiste Avocado-Limetten-Suppe mit Koriander

(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 knackiger Antipasti Spiess

Gefülltes Roastbeefröllchen auf knusprigem Baguett

Wrap „Spezial“ mit Avocado, Champignons und Walnüssen

Geröstete Rote Bete im Löffel mit Walnuss und Ziegenfrischkäse

Hausgemachte Mousse au chocolat mit farbenfrohem Obstspiess garniert

(im Portionsglas serviert)

pro Person 34,00 €

(ab 10 Personen)

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

SUPPEN

200 ml pro Portion
Bestellung ab 10 Portionen

rostock
catering

22

Soljanka		4,50 €
Käse-Lauch-Suppe	vegetarisch	4,50 €
	mit gebratenem Hackfleisch	5,90 €
Mecklenburger Kartoffelsuppe	traditionell deftiger Eintopf	5,00 €
	mit Wiener Wurst oder Bockwurst	6,00 €
Kesselgulasch	vom Schwein und Rind gemischt mit Kartoffeln	5,50 €
Warnmünder Fischtopf	viel frischer Fisch mit Sahne und Dill	6,00 €
Tomatencremesuppe	mit Basilikumpesto	4,50 €
Blumenkohlcremesuppe	geröstet, mit Parmesan	5,00 €
Süßkartoffelsuppe	mit feiner Gemüseeinlage	5,50 €
Thaicurrysuppe	mit feiner Gemüseeinlage	4,50 €
Gemüsecremesuppen	nach deinen Wünschen z.B. Zucchini-cremesuppe	4,50 €

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

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



VORSPEISEN UND KALTE PLATTEN

rostock
catering

24

Rauchfischplatte	vom Ribnitzer Fischhafen	1000 g	65,00 €
Käsebrett	5 Sorten mit Weintrauben	500 g	30,00 €
Cantaloupemelone	mit Schwarzwälder Schinken	500 g	27,00 €
	mit Parmaschinken	500 g	33,00 €
Tomate-Mozzarella	mit Aceto Balsamico, Olivenöl	500 g	20,00 €
Linsensalat	mit Honig, Dill und Balsamico	1000 g	29,00 €
Kichererbsensalat	mit Aubergine, Paprika	1000 g	29,00 €
	und getrockneten Tomaten		
Rotkohlsalat	mit Gurke, Paprika	1000 g	29,00 €
	und Granatapfel		
Carpaccio	vom Rinderfilet,	500 g	69,00 €
	mit Rucola und Parmesan		
	von der Roten Bete	500 g	39,00 €
	mit Rucola, Walnüssen und Ziegenfrischkäse		
Roastbeef rosa	kalt aufgeschnittenes Roastbeef	500 g	69,00 €
	mit Sahnemeerrettich		
Möhrensalat	mit Sesam & Soja	1000 g	25,00 €
Gurkensalat	mit frischem Dill	1000 g	20,00 €
Nudelsalat	mit viel frischem Gemüse und	1000 g	29,00 €
	Balsamico zubereitet		
Kartoffelsalat	mit Speck und Zwiebeln	1000 g	29,00 €
Antipasti	von Zucchini, Oliven, Paprika	1000 g	39,00 €
	Champignons und Schafskäse		
Baguettebrot	ofenfrisch, ca. 100g	pro Port.	
Schnittlauchbutter	im Weckglas serviert	300 g	

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!



AUS TOPF UND PFANNE

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

rostock
catering

26

Vom Schwein:

Schweinebraten	mit Senfkruste und Butterbohnen	10,90 €
gebratenes Sauenfilet	mit Rahmchampignons	12,90 €
	mit Bratenrahmsauce	12,90 €
	mit Pfefferrahmsauce	12,90 €
	mit mediterranem Pfannengemüse	12,90 €
	mit geschmortem Wurzelgemüse in Bratenjus	14,90 €
Krustenbraten	mit Sauerkraut	10,90 €
Kasslerbraten vom Nacken	mit Sauerkraut	10,90 €
	mit Wirsinggemüse	11,90 €
	mit Butterbohnen	11,90 €

Fisch:

Lachsfilet	frisch aus Norwegen, gebraten	
	mit mediterranem Pfannengemüse	15,90 €
	mit Rahmkohlrabi und getrockneten Tomaten	15,90 €
	mit sautiertem Pastinaken-Möhren-Gemüse	15,90 €
	mit sautierten Petersilienwurzeln & Wildbrokkoli	15,90 €
Kabeljaurückenfilet	mit Zucchini-Tomatengemüse	15,90 €
	mit mediterranem Pfannengemüse	15,90 €
	mit sautierten Zuckerschoten - Möhren Gemüse	15,90 €



Vom Federvieh:

Entenbraten	mit Kirschrotkohl und Bratensauce (lieferbar von November - 23.Dezember)	15,90 €
Entenbrust	rosa gebraten, mit mediterranem Pfannengemüse	16,90 €
Hähnchenbrust	gebraten, mit mediterranem Pfannengemüse	13,90 €
Hähnchenbrust	gebraten, mit Tomate und Gouda überbacken	13,00 €
Hähnchenbrust	gebraten, auf Curry-Ananas-Sauce	13,00 €
Hähnchen „Cajun“	gebraten, mit aromatischer Aubergine und Petersilie (aus der Oberkeule, ohne Knochen)	14,90 €

Vom Rind:

Rinderroulade	gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Essiggurke, dazu Bratenjus	13,90 €
Rinderbacke	geschmort, mit Rosmarinjus und Pfannengemüse	17,90 €
Rindersaftgulasch	mit Paprika und viel Zwiebeln	14,90 €

Vegetarisch / Vegan:

Blumenkohlschnitzel „Spezial“	dazu mit Thymian geröstete Rote Bete, Zucchini und rote Zwiebel	13,90 €
Paprikaschote	geschmort, mit Rote Bete und getrockneter Tomate gefüllt, dazu Oliventapenade	12,90 €
Aubergine	gebacken und gefüllt mit Ratatouillegemüse auf Wunsch mit Parmesan gratiniert + 1,00 €	13,90 €
Süßkartoffel	gebacken, mit Ofengemüse, Feta und Knoblauchbutter gratiniert	13,90 €
Aubergine	„Cajun“, dazu cremiges Petersilienwurzelpüree mit sautierten Wildbrokkoli dazu sautiertes Paprika-Pastinaken-Gemüse	13,90 €

PASTA UND CO

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

rostock
catering

29

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

BEILAGEN

150 g pro Portion je 3,90 €
Bestellung ab 10 Portionen

rostock
catering

30

Rotkohl	mit Kirschen und Portwein
Sauerkraut	mit Speck und Zwiebeln
Süßkartoffelpüree	geröstet, mit Wildbrokkoli
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
Thymianmöhren	mit Honig 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

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

200 g pro Portion je 3,90 €

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	goldbraun 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 3,50 €

Bestellung ab 10 Portionen

z.B. Rahmsauce, Bratensauce, Béchamelsauce, Dillrahmsauce

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

FINGERFOOD I

rostock
catering

32

Bestellung ab 10 Stück / im Portionsglas serviert

Melonen-Feta-Salat	mit Cantaloupemelone, Basilikum und Pinienkernen	3,20 €
Kichererbsensalat	mit Aubergine, Paprika und getr. Tomaten dazu eine Tomatencreme	2,50 €
Rotkohlsalat	mit Gurke, Paprika und Granatapfel	2,20 €
Möhrensalat	mit Soja und Sesam mariniert	2,20 €
Rote-Bete-Apfel-Salat	mit Meerrettich	2,50 €
Kohlrabisalat	fein gehobelt mit Crispy Chili Öl	2,50 €
Zucchini-Parmesan-Sticks	im Ofen gebacken	2,50 €
Mango Salat	mit fruchtigen Kirschtomaten, Basilikum und Pinienkernen	2,50 €
Linsensalat	mit Honig und Dill verfeinert, dazu Sour Creme	2,20 €
Couscoussalat	mit Gemüsepaprika, Gurke, Petersilie und Granatapfelkernen	2,20 €
Anti Pasti	Zucchini, Olive, getrocknete Tomate gefüllte Kirschkaprika	2,50 €
Rucola-Tomaten-Salat	mit getrockneten - und Kirschtomaten	2,00 €
Gurkensalat	mit Essig und frischen Dill	2,00 €

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

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

FINGERFOOD II

Bestellung ab 10 Stück / Portionen

Gemüsepaprika	gegrillt, mit Butterhummus und Kresse im Löffel serviert mit italienischer Salami + 1,00 € mit gebratener Riesengarnele + 2,00 €	2,00 €
Rote Bete	im Fingerfoodlöffel serviert geröstet, mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen	2,50 €
Parmaschinken	im Fingerfoodlöffel 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 €	2,50 €
Wrap „Baba-Ganousch“	mit Gurke, Granatapfelkernen und Wildkräutersalat	4,00 €
Wrap „Erdapfel“	feine Kartoffelscheiben mit Gouda, Wildkräutersalat und Cesar-Dressing (2 Scheiben pro Portion)	4,00 €
Wrap „Mango-Zucchini“	gefüllt mit Mango, Zucchini und Wildkräutersalat (2 Scheiben pro Portion)	4,00 €
Wrap „Hähnchen“	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curry (2 Scheiben pro Portion)	4,00 €
Wrap „Spezial“	gefüllt mit Walnüssen, Champignons, Avocado und Petersilie (2 Scheiben pro Portion)	4,00 €

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

Boulettchen	hausgemacht, á 90g mit Senf & Ketchup	3,00 €
Tomate-Mozzarella-Spiess	mit frischem Basilikum (2 Spiesse pro Portion)	5,50 €
Obstspiess	frisches Obst farbenfroh aneinandergereiht (2 Spiesse pro Portion)	5,90 €
1/2 Bio-Kaviar-Ei	klassisch liebevoll garniert	2,20 €
Bruschetta	Tomatenwürfel mit Zwiebeln und Knoblauch auf geröstetem Weißbrot	3,00 €
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 Eiscreiben und Tomate-Mozzarella (ab 30 Stück im Mix)	3,90 €

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

DESSERT

Bestellung ab 10 Portionen / Stück

Mousse au chocolat	cremig luftiges Dessert (im Portionsglas serviert)	3,00 €
	dazu ein farbenfroher Obstspiess nach Saison	4,00 €
Panna Cotta	italienisches Rahmdessert (im Portionsglas serviert)	3,00 €
	mit echter Bourbon Vanille und Himbeersauce	
	dazu ein farbenfroher Obstspiess nach Saison	4,00 €
Beerengrütze	mit Vanillesauce (im Portionsglas serviert)	3,00 €
Tiramisu	der Klassiker der italienischen Dessertküche (im Portionsglas)	3,00 €
	mit Himbeer-Mascarponecreme	4,00 €
	dazu ein farbenfroher Obstspiess nach Saison	4,00 €
Milchreis	mit Zimt und Zucker (im Portionsglas serviert)	2,50 €
Schokopudding	mit Vanillesauce (im Portionsglas serviert)	2,50 €
Crème brûlée	mit Honigbrot	3,00 €
	dazu ein farbenfroher Obstspiess nach Saison	4,00 €
Lava Cake	hausgemachtes Schokoküchlein	3,00 €
	dazu ein farbenfroher Obstspiess nach Saison	4,00 €
Cupcakes & Co vom	Cupcakes „Mini“	3,00 €
„Törtcheneck - Schwesterherz“	Cupcakes	4,00 €
	Cakepops	3,00 €
	Kuchen	4,00 €
	je nach Saison und Angebot bunt gemischt	
Obstsalat	im Portionsglas serviert	3,20 €
	in Schüssel serviert, ca. 1000g	30,00 €
Obstbrett	fein aufgeschnittenes reifes Obst der Saison	4,50 €
	z.B. Ananas, Melone, Sternfrucht, Physalis, Drachenfrucht u.v.m.	

AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die AGB von rostock.catering gelten für die Lieferung von Speisen und Getränken sowie die Vermietung von Equipment und Veranstaltungsräumen. Abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

1. AUFTRAG UND PREISE

Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend. Der Mindestbestellwert beträgt 200 € zzgl. Lieferkosten. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei mehr als 120 Tagen zwischen Auftrag und Veranstaltung können Preise bei Kostensteigerungen angepasst werden.

2. TEILNEHMER UND ALLERGIEN

Die endgültige Teilnehmerzahl und Speisenauswahl sind spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Eine Reduzierung um bis zu 20 % ist möglich; darüber hinaus gilt sie als Stornierung. Erhöhungen sind nach Absprache und Verfügbarkeit möglich.

Bekannte Allergien und Unverträglichkeiten sind rechtzeitig mitzuteilen. Kreuzkontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht vollständig ausgeschlossen werden.

3. REKLAMATIONEN UND LEISTUNG

Erkennbare Mängel sind unverzüglich zu melden. Für falsch bestellte Waren und unsachgemäße Lagerung wird keine Haftung übernommen.

Bei Lieferengpässen oder Umständen außerhalb unseres Einflussbereichs kann eine gleichwertige Ersatzleistung angeboten werden.

4. ZAHLUNG

Geschäftskunden zahlen innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt. Privatkunden zahlen bei Lieferung per EC-/Debitkarte oder spätestens 1 Werktag vorher per Überweisung. Bei Aufträgen über 1.000 € kann eine Anzahlung vereinbart werden.

Gelieferte Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von rostock.catering.

ANFRAGE
JETZT
STELLEN!

5. MIETE UND SCHÄDEN

Die Mietdauer beträgt grundsätzlich 2 Tage. Für längere Nutzung können zusätzliche Mietgebühren berechnet werden. Der Auftraggeber haftet für von ihm zu vertretenden Verlust oder Beschädigung der Mietgegenstände.

6. STORNIERUNG UND HAFTUNG

Bei Stornierungen werden bis spätestens 21 Werktage vor Veranstaltungsbeginn 30 %, von 20 bis 7 Werktagen 75 % und von 6 bis 0 Werktagen 100 % der Auftragssumme berechnet.

Für mitgebrachte Gegenstände haftet rostock.catering nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Der Auftraggeber haftet für von ihm zu vertretenden Verlust oder Beschädigungen.

7. LIEFERUNG UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Lieferung und Abholung werden nach Aufwand und Entfernung berechnet.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, soweit gesetzlich zulässig, Rostock. Änderungen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung.

Stand: 15.10.2026