



ROHLFING
FOOD
EXPERIENCE

Ihr Genuss ist unsere Passion!

Speisen, Buffets
& Dienstleistungen

 0571/505030

 info@rohlfing-foodexperience.de

 <https://www.rohlfing-foodexperience.de>

 [rohlfing_foodexperience](https://www.instagram.com/rohlfing_foodexperience)



Liebe Kundinnen und Kunden von Rohlfing Food Experience,
gestatten Sie uns, Sie auf einige Informationen und Hinweise zum Ablauf bzw. bei Buchungen unseres Cateringservice hinzuweisen.

Wunschtermin:

Ihren Wunschtermin reservieren wir Ihnen bei Anfrage 14 Tage. Eine verbindliche Buchung kommt erst nach schriftlicher Auftragsbestätigung zustande.

Mindestmengen:

Wir kochen für Sie ab 10 Personen pro Gericht, da wir mehr Ware für eine geringere Personenzahl benötigen nehmen wir bis 20 Personen einen Mindermengenzuschlag von 10 %.

Buffets könne Sie sich individuell aus unserem gesamten Sortiment zusammenstellen, oder Sie entscheiden sich für unsere Buffetvorschläge, diese senden wir Ihnen gerne individuell zu.

Lieferbedingungen:

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Bestellung auch zu Ihrem Wunschort aus. Die Lieferung wird nach einer Pauschale berechnet.

Innerhalb von 8km berechnen wir 25€ innerhalb von 15km berechnen wir 30€, für jeden weiteren Kilometer berechnen wir 1,60€.

Bei Rückholung an Sonn-und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 50%.

Reinigungspauschale:

Wir erheben bei jeder Bestellung eine Reinigungspauschale für Wärmetische, Platten und Schalen.

Bis 30 Personen 30€,

bis 60 Personen 60€,

bis 100 Personen 100€ und ab 150 Personen 150€ etc.

Bei kalten Buffets berechnen wir 50% der Reinigungspauschale.

Bestellbedingungen:

Wir benötigen eine Woche Vorlaufzeit. Änderungen sind nur bis spätestens 5 Tage vorher möglich.

Servicepersonal:

Gerne stellen wir Ihnen professionellen Service für Ihr Event zur Verfügung. Fachkraft 34,50€, Koch 38,50€

Live-Cooking:

Sie wünschen sich Live Cooking am Buffet? Dann sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot.

Stornobedingungen:

Komplett-Stornierungen von Aufträgen sind nur bis 6 Werktage vor Veranstaltungstermin möglich.

Danach müssen wir Ihnen eine Aufwandspauschale von 60% des Auftragswertes in Rechnung stellen.

Legende:

 vegan

 vegetarisch

Suppen

Rinderkraft-Brühe

mit Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage und Nudeln

Hochzeitssuppe

Hühnerbrühe mit Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage und Nudeln

Tomaten Consommé

mit Brokkoli-Nocken oder mit Gemüsestreifen

Tomatencreme-Suppe mit Bärlauch Pesto

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chilifäden

Süßkartoffel-Chili-Suppe

Wald-Pilz-Creme-Suppe mit Trüffel-Croutons

Soljanka

Gulasch-Suppe

Chili-con-Carne

Chili-sin-Carne

Kartoffel-Lauch-Suppe

mit oder ohne Hackfleisch

Erbsensuppe

mit oder ohne Würstchen

Suppen der Saison

Spargelcreme-Suppe

Pfifferlings-Rahm mit Thymian-Croutons

Kürbiscreme-Suppe

Wildkraftbrühe mit Steinpilz-Nocken

Gänseessenz mit Gemüsestreifen

Vorspeisen und Salate

Antipasti-Platte

mit eingelegten und gegrillten Gemüsen und italienischem Hartkäse

Caprese

Tomate, Mozzarella und Basilikum

Bunte Melonenkugeln

mit Rosa-Pfeffer, Minze und Serrano-Schinken

Vitello-Tonnato

Kalbsfilet rosa gebraten im Kräutermantel mit Thunfischsauce, Mini-Kapern und Kubeben-Pfeffer

Roastbeef

rosa gebraten mit Sauce Tatar

Rinder Carpaccio

mit Pinienkernen, Parmesan, Rucola und Dattrelisch

Bresaola

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola und Trüffelcreme

Variationen vom Fisch

Geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes mit Apfel und Zwiebelringen

Fisch Carpaccio

mit Trüffeln und rotem Kaviar - auf Eis serviert -

Spezialitäten von Wurst, Schinken und Käse

Landschinken, Mettwurst, Südtiroler Speck, Camembert, Cheddar, grober Senf und Mostarda-Früchte

Weinblätter gefüllt mit Reis,

Kalamata Oliven, gegrillte Paprika und Marissa-Gewürz

Auswahl von frischen Salaten mit Dressing

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Medaillons im Speckmantel
in Waldpilzsauce

Gyrosbraten vom Schweinenacken
in würziger Sauce

Schweinefiletrolle
mit Hirtenkäse und getrockneten Aprikosen in Portweinjus

Gebackene und gefüllte Iberico Schweinelachse
mit Champignons, Gemüse, Kräutern und Hackfleisch

Saltimbocca vom Schweinefilet
(mit Schinken und Salbei) in Tomaten-Sauce

Krustenbraten in dunkler Sauce

Mini-Haxen und Leberkäse

Krone vom Iberico Schwein
Tranchiert am Buffet ab 20 Personen
glasiert mit Waldhonig-Masala-Rotwein-Sauce und Fleur de Sel
- nur in Verbindung mit einem gebuchten Koch-

Geflügel

Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce

Picatta alla Milanese
(in Semmelbrösel-Parmesan-Panade) mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit grünem Spargel
und mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Tomaten-Pesto-Sauce

Hähnchenröllchen mit Rohschinken und Käsefüllung

Zarte Mais-Hähnchenbrust
in Pistazien-Pfefferrahm

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsauce

Pinchitos
Pikante Hähnchenspieße in Tomatensauce

Putenfiletroulade in Wein-Granatapfel-Marinade
mit Nussfüllung in Balsamicojus

“Tom Kha Gai“ thailändisches Curry
mit Hähnchenbrust, Kokosmilch, Zitronengras, weißer Zwiebel
und Jasminreis

Rindfleisch

Kalbsbraten

in Steinpilzrahm-Sauce

„Berner Rahmgeschnetzelt“

zarte Kalbsstreifen mit Champignons in Kräuterrahm mit Käse überbacken

Boeuff Stroganoff aus der Steakhüfte

mit Waldpilzen und Zwiebeln, Gewürz-Gurke in Rahm

Rinderbraten

in Barolo-Sauce

Gulasch vom Rind & Schwein

mit Tomaten, Paprika und feinen Gewürzen

Kleine Rinderrouladen

klassisch gefüllt mit Gurke, Bacon, Senf, Zwiebeln, oder gefüllt mit Backpflaume und Maronen

Roastbeef mit Café de Paris Buttersauce

Tranchiert am Buffet ab 20 Personen

- nur in Verbindung mit einem gebuchten Koch -

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Balsamicojus

Tranchiert am Buffet ab 20 Personen

- nur in Verbindung mit einem gebuchten Koch -

Fisch

Zanderfilet

auf Sauerrahmkraut

Norddeutsches Fischragout

mit Schmorgurken und Cherrytomaten

Lachs-Lasagne klassisch

Kabeljau Piccata in Safran-Sauce

Gefülltes Lachsfilet mit grünem Spargel und Käse, in Dill-Senf-Honig-Marinade in Folie gegart

Gebratener Seeteufel mit Limetten-Sauce

Lachs unter der Kräuterhaube im Ganzen gegart mit Sauce Dijon -für 15 Personen-

Vegetarisch/Vegan

Kartoffel-Curry-Pfanne

mit Tofu, Stangensellerie, frischem Gemüse

Kichererbsen-Feta-Zucchini-Auflauf

Cannelloni Spinaci

gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomate in Béchamel-Sauce mit Pecorino Romano

Gnocchi-Gorgonzola-Auflauf

mit Frühlingsgemüse, grünem Spargel, Kohlrabi, Fingermöhren und Stangensellerie

Spargel-Gnocchi-Pfanne

mit Frühlings-Gemüse

Kartoffel-Gemüse-Gulasch

Quinoa Bratlinge mit Karotten-Ingwerstampf 

Wählen Sie Ihre Beilagen

Kartoffelbeilagen

Sahnekartoffeln
Ofenkartoffel
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelstampf
Gnocchi
Schupfnudeln
Salzkartoffeln
Kurkuma-Kartoffeln
Röstkartoffeln
Süßkartoffel-Ingwer-Püree
Serviettenknödel
Mini-Kartoffelklößen

Nudeln & Reis

Fussili
Spätzle
Bunte Tagliatelle
Butterreis

Gemüse & Salat

Gemüseauswahl
Speckbohnen
Italienisches Gemüse
Sauerkraut
Pfannengemüse
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse
Romanesco-Möhren-Gemüse
Rotkohl
Salatauswahl mit Dressing nach Wahl

Dessert

Mascarpone-Creme
mit Früchten verschiedener
Beeren

Limoncello-Mousse
mit Beerenfrüchten

Vanille-Creme
mit Aprikosengelee

Götterspeise
mit Vanillesauce

Beerentraum
mit Baiser

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Kokos Panna Cotta
mit Mango

Vanillequark
mit Pumpernickel-Crunch

Ricotta-Honigcreme
mit Mango und Pistazien

Schokocreme
mit Sauerkirschen

Weißes Schokomousse
mit Waldbeeren

Lavendelmousse-Törtchen
mit Karamell-Sauce

Obstsalat oder Obstplatte

Käseplatte
mit Senfrüchten und Nüssen

Bayrisch-Creme
mit Fruchtsauce

Mousse au Chocolat
mit Fruchtpüree

Buffets

Frühlingszeit (Saisonal)

ab 25 Pers.

Vorspeise

Tomatenconsommé

mit Brokkoli-Nocken 
oder mit Gemüsestreifen 

Spargelsalat

mit Sonnenblumenkeimlingen, Kaiserschoten, gekochten Eiern,
Radieschen, Schnittlauch, Koriander und hausgemachter Vinaigrette

Bunte Melonenkugeln

mit Rosa Pfeffer, Minze und Serranoschinken

Spinatsalat

mit karamellisierten Äpfeln, Möhren, getrockneten Cranberrys,
Radieschen- und Sonnenblumen-Sprossen und Apfel-Soja-Dressing

Hauptgang

Überbackene Hähnchenbrust

mit Mozzarella, gefüllt mit Spargel und Tomaten,
dazu Schupfnudeln und Parmesansauce

Spargel-Gnocchi-Pfanne

mit Frühlingsgemüse

Saltimbocca vom Schweinefilet

in tomatisierter Sauce mit Röstkartoffeln und Gemüsepfanne

Dessert

Erdbeer-Tirami su 

Mascarpone-Creme 

mit Beeren

Vegetarisches Buffet

ab 25 Pers.

Vorspeise

Süßkartoffel-Chili-Suppe 

mit Gemüsestreifen

Brokkoli Rohkostsalat 

mit Apfel, getrockneten Cranberry und gerösteten Cashewkernen

Pikanter Bulgursalat 

mit Kirschtomaten, Gurken, Kaiserschoten, Minze und
Sonnenblumenkernen

Profiterole 

mit Ziegenkäse, Nüssen und Früchten

Hauptgang

Kartoffel-Curry-Pfanne 

mit Tofu, Stangensellerie, frischem Gemüse und roten Zwiebeln

Cannelloni Spinaci 

gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomate in Béchamelsauce mit
Pecorino Romano

Kichererbsen-Feta-Zucchini-Auflauf 

mit Spitzpaprika und Tomaten

Dessert

Obstplatte 

mit Früchten der Saison, schön ausdekoriert

Mascarpone-Creme 

mit Früchten verschiedener Beeren

Klassisches Buffet

ab 25 Pers.

Vorspeise:

Spezialitäten von Wurst, Schinken und Käse

Landschinken, Mettwurst, Südtiroler Speck, Camembert, Cheddar, grober Senf und Mostarda-Früchte

Variationen vom Fisch

Geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes mit Apfel und Zwiebelringen

Salatauswahl mit hausgemachtem Dressing 

Hauptgang:

Rinderbraten

mit Apfelrotkohl und Mini-Kartoffelklößen

Medaillons im Speckmantel

in Waldpilzsauce mit Sahnekartoffeln und Gemüseauswahl

Hähnchenbrust

in Kräuter-Sauce mit Kartoffelgnocchi, dazu Gemüse- oder Salatauswahl

Dessert:

Mousse au Chocolat

mit Sauerkirschen

Vanillequark

mit Pumpernickel-Crunch

Unser Rustikales Brett

(kalt)

Kleine Schnitzel

vom Hähnchen und Schwein

Leberkäse

Verschiedene Wurstsorten

Käsespezialitäten

mit Weintrauben und Nüssen

Eingelegtes und frisches Gemüse

Obst

Lachs

Forelle

Frischkäse Variationen und Butter

Gemischter Brotkorb

mit Baguette und Laguengebäck

Senf, Ketchup, grober Senf, Gurkenrelish, Sahne-Meerrettich

Rustikales Buffet

ab 25 Pers. (kalt)

Kleine Schnitzel
vom Schwein und Hähnchen

Kleine Frikadellen

Hähnchenkeulen geteilt

Hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat

Mediterraner Nudelsalat

Spargelröllchen mit Kochschinken

Tomatenfrischkäse, Kräuterfrischkäse, Butter, Senf,
Ketchup

Käseplatte
mit internationalen Käsesorten, Mostardas und Nüssen

Gemischter Brotkorb
mit Baguette und Laugengebäck

Zünftiges Buffet

ab 25 Pers.

Vorspeise:

Wurst-Salat

mit Zwiebeln, eingelegten Gurken und frischen Kräutern

Bayrischer Obatzda mit Krustenbrot

Rettich-Salat

mit Radieschen und Schnittlauch

Brezel mit Kräuterfrischkäse-Dip

Roggenbrot und süßer Senf

Hauptspeise:

Krustenbraten

in dunkler Sauce mit Kartoffelstampf und Sauerkraut

Mini-Haxen

Leberkäse

auf Sauerkraut, dazu gebratene Servietten-Knödel und süßer Senf

Dessert:

Bayrische Creme 🌱

mit Früchten der Saison

Kaiserschmarren (Warm) 🌱

mit Vanille-Sauce

Oktoberfest "Wiesn-Buffer"

ab 50 Pers.

Hauptgänge

saftiger Schweinebraten

in deftiger Bratensauce

knusprig gegrillte Mini-Schweinshaxen

mit Dunkelbiersauce

Brust und Keule vom Wies'n Hendl

gebackener Leberkäs

Bayrischer Hausmachersenf, Senf und Ketchup

Beilagen und Kaltes:

Semmelknödel und Kartoffelknödel

goldbraune Schupfnudeln in Butter gebraten

hausgemachtes Blaukraut

deftig abgeschmecktes Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln

Bayrischer Kartoffelgurkensalat

Bayrische Vesperplatte

mit Regensburger Jagdwurst, Pressack, geräuchertem Speck,

Allgäuer Mettwurst, traditionellem Obatzda und kleiner

Käsespezialitäten-Auswahl

Brot-, Brötchen- und Laugengebäckauswahl mit Butter

Dessert:

Bayrisch Creme

mit Kirschkompott

Mousse au Chocolat

von dunkler Schokolade mit Karamell-Nuss-Mix

Buffetauswahl „Classic“

Ab 25 Personen

Suppen - bitte wählen Sie eine Suppe

- Rinderkraft-Suppe mit Eierstich, Gemüse-Julienne und Nudeln
- Wald-Pilz-Creme-Suppe mit Trüffel-Croutons 🌱
- Süßkartoffel-Chili-Suppe 🌱

Vorspeisen

bitte wählen Sie 2 Vorspeisen aus, ab 40 Personen 3

- Parma-Schinken-Melonen-Platte bunt dekoriert
- Vitello Tonnato - Kalbsfilet rosa im Kräutermantel mit Thunfischsauce, Mini-Kapern und Kubeben-Pfeffer
- Mediterranes Antipasti-Gemüse
- Fisch Auswahl - geräucherter Lachs, Forelle, Matjes
- Auswahl von frischen Salaten mit Dressing
- Pikanter Bulgur-Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Kaiserschoten, Minze, Sonnenblumenkernen 🌱

Hauptgang

bitte wählen Sie bis 40 Personen 2 Hauptgerichte,
ab 40 Personen 3 Hauptgerichte

- Medaillons im Speckmantel in Waldpilzsauce mit Sahnkartoffeln und Gemüseauswahl
- Gyrosbraten (vom Schweinenacken) in würziger Sauce mit Spätzlen und Gemüseauswahl
- Rinderbraten in Barolo-Sauce mit Salzkartoffeln und Rotkohl
- Zanderfilet auf Sauerrahm mit Salzkartoffeln und Kraut mit Meersalz
- Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce mit Kartoffelrösti, dazu Gemüse- oder Salatauswahl
- Canneloni Spinaci gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomate 🌱 in Béchamel-Sauce mit Pecorino Romano
- Kichererbsen-Halloumi-Zucchini-Auflauf 🌱

Dessert - wählen Sie 2 Desserts aus unserer Karte aus -

Buffetauswahl „Premium“

Ab 25 Personen

Suppen - bitte wählen Sie eine Suppe

- Tomaten Consommé mit Brokkoli-Nocken 🍴
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Chilifäden 🍴
- Hühnerbrühe mit reichlich Einlage
- Wald-Pilz-Creme-Suppe mit Trüffel-Croutons 🍴

Vorspeisen

bitte wählen Sie 2 Vorspeisen aus, ab 40 Personen 3

- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tatar
- Antipasti Variationen
- Brokkoli Rohkostsalat mit Apfel, getrockneten Cranberrys und gerösteten Cashewkernen 🍴
- Profiterole mit Ziegenkäse, Nüssen und Früchten
- Original Ceasar Salat -Salatherzen, Parmesan, Eier, Schnittlauch, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten, Ceasar Dressing mit Sardellen
- Mediterraner Pasta-Salat mit Artischocken Oliven, 🍴 getrockneten Tomaten, Mais und roter Paprika
- Törtchen aus Mürbteig mit Aioli, Scampi und Rucola

Hauptgang

bitte wählen Sie bis 40 Personen 2 Hauptgerichte, ab 40 Personen 3 Hauptgerichte

- Gebackene und gefüllte Schweinelachse mit Champignons, Gemüse, Kräutern und Hackfleisch, dazu Kartoffelrösti und eine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Medaillons vom Schwein unter der Kräuterkruste mit Portweinsauce, Sahnekartoffeln und Salatauswahl
- Picatta alla Milanese mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu bunte Tagliatelle und italienische Gemüsepfanne
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spargel und mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu Tomaten-Pesto-Sauce, Butterreis und Gemüse der Saison
- Kartoffel-Curry-Pfanne mit Tofu 🍴
- Lachs-Lasagne klassisch
- Zanderfilet auf Sauerrahm mit Kartoffeln und Kraut mit Meersalz

Dessert - wählen Sie 2 Desserts aus unserer Karte aus -

Buffetauswahl „Exklusiv“

Ab 40 Personen

Suppen - bitte wählen Sie eine Suppe

- Wald-Pilz-Creme-Suppe mit Trüffel Croutons 🍴
- Süßkartoffel-Chili-Suppe 🍴
- Westfälische Festtagsuppe, Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse-Julienne und Nudeln
- Tomaten Consommé mit Brokkoli-Nocken 🍴 oder ohne Nocken, mit Gemüsestreifen 🍴

Vorspeisen – bitte wählen Sie 3 Vorspeisen aus

- Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Parmesan, Rucola und Dattrelisch
- Vitello Tonnato - Kalbsfilet im Kräutermantel mit Thunfischsauce, Mini-Kapern und Kubeben-Pfeffer
- Antipasti-Käse Variationen 🍴
- Bunter Melonensalat mit Rosa-Pfeffer, Minze und Serrano-Schinken
- Exklusive Fischauswahl- geräucherte Forelle, Scampi-Salat, Stremel Lachs und Makrelen-Filet
- Rindfleischsalat mit frischem Gemüse, Sesam, Chili und Hoi-Sin Paste
- Gegrillte Scampis mit Algensalat und Aioli

Hauptgang

bitte wählen Sie 3 Hauptgerichte aus

- Kalbsbraten in Steinpilzrahm-Sauce mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
- „Berner Rahmgeschnetztes“ zarte Kalbsstreifen mit Champignons in Kräuterrahm mit Käse überbacken, dazu Servietten-Knödel und frische Salate
- Boeuff Stroganoff aus der Steakhüfte mit Waldpilzen und Zwiebel, Gewürz-Gurke in Rahm und Kräuterreis
- Gefülltes Lachsfilet mit grünem Spargel und Käse, in Dill-Senf-Honig-Marinade in Folie gegart dazu Röstkartoffeln und buntes Marktgemüse mit Sauce Bearnaise
- Gebratener Seeteufel mit Limetten-Sauce, Süßkartoffel-Ingwer-Püree und Romanesco-Möhren-Gemüse
- Kabeljau Piccata mit Gnocchi in Safran-Sauce und Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse

- Hähnchenröllchen mit Rohschinken und Käsefüllung, Rosmarinkartoffeln und glasierte Möhren
- Zarte Mais-Hähnchenbrust in Pistazien-Pfefferrahm mit Pfannen-Gemüse und bunten Tagliatelle
- Putenfiletrollade in Wein-Granatapfel-Marinade mit Nussfüllung in Balsamicojus und Kurkuma-Kartoffeln
- Schweinefiletrolle mit Hirtenkäse und getrockneten Aprikosen in Portweinjus, Ofenkartoffeln und Speckbohnen
- Gebackene und gefüllte Iberico Schweinelachse mit Champignons, Gemüse, Kräutern und Hackfleisch, dazu Kartoffelrösti und eine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Saltimbocca vom Schweinefilet in Tomaten-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und italienischem Gemüse
- Kartoffel-Curry-Pfanne mit Tofu, Stangensellerie und frischem Gemüse 🌱
- Kichererbsen-Halloumi-Zucchini-Auflauf 🌱
- Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Balsamicojus
 - am Buffet tranchiert- mit Rosmarinkartoffeln und Vanille-Möhren - nur in Verbindung mit einem gebuchten Koch -
- Krone vom Iberico Schwein
 - glasiert mit Waldhonig-Masala-Rotwein-Sauce
 - am Buffet tranchiert -
 - und Fleur de Sel mit Rosmarinkartoffeln, Vanille-Möhrchen und Bohnengemüse.
 - nur in Verbindung mit einem gebuchten Koch -
- Lachs unter der Kräuterhaube im Ganzen gegart mit Sauce Dijon dazu Fettuccine und buntes Gemüse

Dessert - wählen Sie 2 Desserts aus unserer Karte aus -

Fingerfood - kalt

Eine Kleinigkeit für zwischendurch oder zum Appetit anregen. Auch hervorragend geeignet für ein Flying-Bufferet. Bestellbar ab 10 Stück pro Sorte.

Crêpesröllchen

mit Lachs und Frischkäse

Wrap Häppchen 🌱

mit Tomatenfrischkäse, Gurke, Möhre und Paprika

Mediterraner Spieß

mit Käse, italienischer Salami und Olive

Caprese Spieß 🌱

mit getrockneter Tomate, Mozzarellabällchen und Cocktail-Tomate

Teriyaki Hähnchenspieß

Spieße mit Melone und Schinken

Frühlingsrolle 🌱

mit Gemüsefüllung

Käsespieß mit Früchten 🌱

Gefüllte Blätterteigtaschen

herzhaft oder süß

Mini Laugenburger

belegt mit Leberkäse, Käse, Senf und Krautsalat

Bunte Mini-Burger

Camembert mit Preiselbeeren
Ziegenkäse, Feigen, Honig
Frischkäse mit Lachs und Spinat
Guacamole mit Tomaten

Wachtelpraline
mit Zwetschgen-Chutney

Auberginen-Röllchen 
mit getrockneten Tomaten und Kräutern

Millefeuille
vom roten Flädle und Räucherlachs mit Spinat

Ceviche von der Bachforelle
Ceviche is ein peruanisches Gericht aus rohem Fisch in einer Zitronen-Chili-Kräuter Marinade

Knusperkörnchen mit Garnele

Kalbshackbällchen
mit Dijon-Senf-Dip

Tartlet mit Wachtelei 
und Forellen-Kaviar

Spargelrahmkäseterrine
mit Erdbeer-Estragon-Sauce

Fingerfood - warm

Blätterteigschnecke 
mit Lauch und Frischkäse

Blätterteigschnecke
mit Schinken und Käse gefüllt

Marinierte Drumsticks
Hähnchenunterkeule auf Bulgur-Salat

Cheesy Hot Dog Rolls
in Blätterteig gewickelte Würstchen mit Käse überbacken

Herzhafte Muffins 
mit Gemüse und Feta

Mini-Frikadellen
am Spieß auf warmen Speck-Kartoffelsalat

Taco Salat
im Glas mit Tortilla Chips

Flammkuchen Muffins
mit Schinken, Creme Fraîche, Zwiebeln und Käse

Sushi-Muffins
mit mariniertem Lachs „hoi-Sin Paste“ und „Sviacha-Sauce“

Tartelette aus Mürbeteig

- herzhaft oder süß gefüllt -
Bestellbar ab 20 Stück pro Sorte

Herzhafte Füllungen:

- Frischkäse mit Avocado, Mango und Balsamico-Kügelchen 
- Rahmcreme mit Lachs und Spinat
- Schmand mit Lauch und Lachs
- Aioli mit Scampi und Rucola
- Ziegenfrischkäse mit Birne und Senf 
- Dattelcreme mit Speck
- Eiercreme und roter Kaviar
- Käsetatar mit Hähnchen
- Guacamole mit gegrilltem Gemüse 

Süße Füllungen:

- Karamellcreme und Erdnuss 
- Mascarponecreme mit Beerenfrüchten 
- Vanillecreme mit Aprikosengelee 
- Salted Karamell 
- Cassis Tarte mit schwarzem Sesam 

Profiterole - herzhaft oder süß gefüllt.

Bestellbar ab 10 Stück pro Sorte

Herzhaft gefüllt:

- Hühnchen und Pilze
- Frischkäse, Avocado und geräucherter Lachs
- Thunfisch, Eier und eingelegte Gurke
- italienischer Ziegenkäse, Senffrüchte und Nüsse 🌱
- Caprese-Salat – Tomate-Mozzarella-Basilikum 🌱
- gegrillte Paprika und Pinienkerne
- Asiatischer Rindfleischsalat mit Pea-Keimlingen und Sesam
- Krabbensalat
- Pilze und Käse 🌱
- Frischkäse, Schinken und Datteln
- Avocado-Mango-Paprika-Tartar 🌱

Süß gefüllt:

- Cheese-Cake-Creme mit Karamell-Sauce 🌱
- Kirsche mit Vanille-Creme und Schoko-Sauce 🌱
- Mango-Mascarpone-Creme und Himbeer-Sauce 🌱
- Vanillepudding und Schokosauce 🌱

Hausgemachte Brotaufstriche

Bestellen Sie zu Ihrem Buffet oder Fingerfood unsere leckeren hausgemachten Brotaufstriche, dazu gibt es verschiedene Brot und Baguette-Sorten

- Artischocken-Creme 🌱
- Feta-Tomaten-Creme 🌱
- Lachsfrischkäse mit Dill
- Schinken-Schnittlauch-Schmand
- Kräuter-Humus 🌱
- Petersilien-Meerrettich Butter 🌱
- Oliven-Tomaten Butter 🌱
- Avocado-Quark mit Koriander und Ahornsirup 🌱
- Paprika-Ricotta-Dip 🌱
- Frischkäse-Creme mit Porree und Datteln 🌱
- Mediterranes Tomatenpesto 🌱

Canapés

Unsere Canapés können Sie wahlweise aus Weizenbaguette oder aus Roggenbaguette bekommen. Mindestabnahmemenge pro Sorte 10 Stück.

- Bavaria Blue mit Feigen-Senf 🌱
- Mittelalter Gouda mit Traube 🌱
- Rosa gebratenes Schweinefilet mit Thunfischsauce
- Bresaola - luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola und Trüffelcreme
- Italienische Salami mit getrockneten Tomaten
- Parmaschinken mit Apfel-Mostarda
- Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
- Matjes mit Rote Bete-Rettich-Creme
- Scampi mit Rucola und hausgemachter Aioli
- Pesto-Frischkäse mit bunten Sprossen und Radieschen 🌱
- Roastbeef mit gekochtem Ei, Mini-Cornichons und Remoulade
- Forelle und Meerrettich
- Putenbrust und Gurke
- Tête de moins und Traube 🌱

Hier zeigen wir Ihnen nur einen Ausschnitt an Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie individuell zu den möglichen Sorten.

Leihgüter

Mietdauer

Die Mietdauer bezieht sich auf 3 Tage (ausgenommen Cocktailbar und Zubehör, Mietdauer 1 Tag). Bei verspäteter Rückgabe, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe.

Spülzuschlag

Für alle geliehenen Gegenstände wird ein Reinigungsaufschlag in Höhe von 50% berechnet. Bitte sprechen Sie uns für weitere Details einfach an. Für Bestellungen oder Anfragen erreichen Sie uns unter Tel. 0571 5050318

Fehlmengen, Bruch, Beschädigung

Der Mieter trägt die Verantwortung für die gemieteten Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Eine Nachberechnung für nicht ordnungsgemäß gereinigte Gegenstände behalten wir uns vor. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungs- oder Reparaturpreis berechnet.

Geschirr je Stück

Speiseteller 25 cm	0,35 €
Speiseteller 20 cm	0,25 €
Speiseteller exklusiv 32 cm	0,45 €
Speiseteller exklusiv 23 cm	0,35 €
Suppentasse mit Untertasse	0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,40 €
Espressotasse mit Untertasse	0,40 €

Besteck je Stück

Tafelmesser	0,20 €
Tafelmesser exklusiv	0,30 €
Tafelgabel	0,20 €
Tafelgabel exklusiv	0,30 €
Kuchengabel	0,20 €
Kuchengabel exklusiv	0,30 €
Suppenlöffel	0,20 €
Suppenlöffel exklusiv	0,30 €
Kaffeelöffel	0,20 €
Kaffeelöffel exklusiv	0,30 €

Gläser je Stück	
Sektglas einfach	0,35 €
Weinglas einfach	0,35 €
Wasserglas mit Stiel 0,1 ltr.	0,25 €
Wasserglas hoch (0,3l)	0,35 €
Sektglas 0,2l	0,45 €
Weißweinglas mundgeblasen	0,80 €
Rotweinglas mundgeblasen	1,00 €
Wasserglas lila	0,30 €
Barre-Bräu Bierglas 0,3l	0,25 €
Cocktail-Glas	0,30 €
Rialto-Becher	0,25 €

Cateringbedarf je Stück

Wärmetische	15,00 €
Einsätze 1/1-100 mm tief	5,00 €
Einsätze 1/2-100 mm tief	4,00 €
Kühlschrank	40,00 €

Kaffeemaschine 2x2 L	40,00 €
Kaffeefullautomat Melitta XT7	250,00 €
Pavillon, 6x3 m	45,00 €
Cocktailbar LED lxbxh, 1,17x0,80x1,75 m	120,00 €
Rückschrank für Cocktailbar, 2,05x0,65x1,15 m	50,00 €
Theke 2 m, Barre Bräu	25,00 €
Buffettisch	7,00 €
Durchlaufkühlung	30,00 €
Bierzeltgarnitur, 1 Tisch + 2 Bänke	20,00 €
Tisch rund, Durchmesser 1,50 m	30,00 €
Steh Tisch 0,80 cm Durchmesser mit Husse	22,00 €
Stofftischdecke	ab 3,50 €
Stoffserviette	1,50 €
Serviette farbig, hochwertig	0,40 €
Serviette farbig, einfach	0,10 €
Fingerfood-Servietten	0,10 €
Wasserkühler	1,50 €
Brotkorb	0,80 €
Brezelständer	4,90 €
3-Arm-Silber-Leuchter	8,90 €
5-Arm-Silber-Leuchter	14,90 €
Bankettstuhl	5,90 €

Wir freuen uns, Ihnen ein umfassendes Angebot an Catering-Dienstleistungen präsentieren zu dürfen, die weit über die Bereitstellung köstlicher Speisen hinausgehen. Lassen Sie uns Ihr Event zu einem vollen Erfolg machen!

Unsere Dienstleistungen im Überblick:

Full Catering:

Wir kümmern uns um alles – von der Planung bis zur Umsetzung. Genießen Sie eine sorglose Feier mit unserem Rundum-Service.

Service Mitarbeiter:

Unser freundliches und professionelles Servicepersonal sorgt dafür, dass Ihre Gäste bestens betreut werden. Wir bieten Barkeeper und Servicekräfte, die Ihren Anlass perfekt ergänzen.

Erfahrene Köche:

Unsere talentierten Köche kreieren für Sie und Ihre Gäste kulinarische Highlights. Ob Fingerfood, mehrgängiges Menü oder Themenbuffet – wir erfüllen Ihre kulinarischen Wünsche, gerne auch mit einem Showcooking oder Tranchierstationen am Buffet.

Grillbuffets:

Verleihen Sie Ihrem Event eine besondere Note mit unseren vielfältigen Grillbuffets. Frisch vor Ort zubereitet, bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Grillfleisch, Fisch, vegetarischen Spezialitäten und schmackhaften Beilagen.

Organisation der Feier:

Wir unterstützen Sie bei der kompletten Organisation Ihrer Veranstaltung. Von der Auswahl der Location über die Dekoration bis hin zur Koordination aller Abläufe – wir sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Und vieles mehr:

Ob Live-Cooking-Stationen, Cocktailbars, individuelle Menügestaltung, spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Mietmöbel – wir bieten Ihnen alles, was Ihr Event einzigartig macht.

Warum Rohlfing Food Experience?

Erfahrung und Kompetenz:

Mit jahrelanger Erfahrung und einem eingespielten Team garantieren wir höchste Qualität und Zuverlässigkeit.

Flexibilität:

Wir passen uns Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen an, um Ihr Event nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Qualität und Frische:

Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Zutaten, um Ihnen kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau zu bieten.

Kreativität:

Unsere kreativen Konzepte und innovativen Ideen machen Ihre Veranstaltung unvergesslich.

Kontaktieren Sie uns noch heute, um Ihr maßgeschneidertes Catering-Angebot zu erhalten und lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis machen!



ROHLFING FOOD EXPERIENCE

 0571/505030

 info@rohlfing-foodexperience.de

 <https://www.rohlfing-foodexperience.de>

 [rohlfing_foodexperience](https://www.instagram.com/rohlfing_foodexperience)

**IHR EVENT - INDIVIDUELLER HOCHGENUSS
AUF ALLEN EBENEN**

