



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%.

Mehrwertsteuer:

Die Preise in dieser Karte beinhalten 7 % MwSt.

Bei weiteren Dienstleistungen wie z.B. Leihgeschirr oder Personal

schreibt der Gesetzgeber einen MwSt.-Satz von 19% für die gesamte Rechnung vor.

Bitte beachten Sie das sich der Preis in diesem Falle um die MwSt. Differenz erhöht.

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



Unsere Renner

Schwein

Schweinebraten in dunkler Sauce
mit Salzkartoffeln und Rotkohl 14,20 €

Medaillons im Speckmantel 17,80 €
in Pilzrahmsauce, dazu Sahnkartoffeln
und Speckbohnen

Geflügel

Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce 16,90 €
mit Spätzle und Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Rind

Rinderbraten in Portwein-Jus 18,80 €
mit Salzkartoffeln und Rotkohl

Kleine Rinderrouladen 19,70 €
klassisch gefüllt mit Gurke, Bacon, Senf, Zwiebeln,
dazu Salzkartoffeln und Rotkohl

Fisch

Lachsfilet 20,60 €
in Limettensauce, dazu bunte Tagliatelle
und eine frische Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Vegetarisch

Quinoa Bratlinge  12,50 €
mit Karotten-Ingwerstampf, Humus und Salat

Buffet

Schnitzelbuffet 17,80 €
kleine Schnitzel vom Schwein und Hähnchen,
dazu Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln
und eine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Fingerfoodbuffet

Fingerfood Klassisch

Crêpes-Röllchen
mit Räucherlachs und Dillrahm

Käsespieß
mit Gouda, Edamer und Früchten

Hackbällchen
mit Bergkäse gefüllt

Hähnchenspieß Teriyaki

Auberginenröllchen
mit Feta gefüllt

Falafel-Bulette
mit Koriander-Dip und Humus

Canapés belegt mit
italienischer Salami und Olive
Camembert und Feigensenf
Frischkäsecreme mit Gartenkresse

10 Teile pro Person

24,50 €



Suppen

Mindestens 5l pro Suppe,
alle Suppen inkl. Baguette

Pro Liter

Rinderkraft-Brühe 9,80 €
mit Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage und Nudeln

Hochzeitssuppe 9,80 €
Hühnerbrühe mit Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage und Nudeln

Tomatencreme-Suppe mit Bärlauch Pesto  9,10 €

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chilifäden  9,10 €

Wald-Pilz-Creme-Suppe mit Trüffel-Croutons  9,80 €

Gulasch-Suppe 9,80 €

Chili-con-Carne 9,80 €

Chili-sin-Carne  9,10 €

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit oder 9,80 €
ohne Hackfleisch  9,10 €

Erbsensuppe
mit oder 9,80 €
ohne Würstchen  9,10 €

Suppen der Saison

Spargelcreme-Suppe 

Pfifferlings-Rahm mit Thymian-Croutons 

Kürbiscreme-Suppe 

Wildkraftbrühe mit Steinpilz-Nocken

Gänseessenz mit Gemüsestreifen

Vorspeisen und Salate

Antipasti-Platte  7,20 €
mit eingelegten und gegrillten Gemüsen

Caprese  4,80 €
Tomate, Mozzarella und Basilikum

Bunte Melone 5,20 €
mit Rosa-Pfeffer, Minze und Serrano-Schinken

Vitello-Tonnato 8,40 €
Kalbfleisch rosa gebraten im Kräutermantel mit Thunfischsauce,
Mini-Kapern und Kubeben-Pfeffer

Roastbeef 7,70 €
rosa gebraten mit Sauce Tatar

Rinder Carpaccio 8,90 €
mit Pinienkernen, Parmesan, Rucola und Dattrelreish

Rote Bete Carpaccio  4,80 €
mit Feldsalat, Feta und Walnusskernen

Variationen vom Fisch 8,90 €
Geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes mit Apfel und Zwiebelringen

Spezialitäten von Wurst, Schinken und Käse 7,50 €
Landschinken, Mettwurst, Südtiroler Speck, Camembert, Cheddar,
grober Senf und Mostarda-Früchte

Auswahl von frischen Salaten mit Dressing  4,30 €

Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen  4,70 €
vegetarisch oder mit Schweinefleisch

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Gyrosbraten vom Schweinenacken in würziger Sauce	15,20 €
Krustenbraten in dunkler Sauce	15,20 €
Geschnetzeltes vom Schwein "Jäger Art"	15,20 €
Mini-Haxen in dunkler Sauce	15,20 €
Leberkäse mit süßem Senf	15,20 €
Medaillons im Speckmantel in Pilzrahmsauce	17,80 €
Schweinefiletrolle mit Hirtenkäse und getrockneten Aprikosen in Portweinjus	18,80 €
Saltimbocca vom Schweinefilet (mit Schinken und Salbei) in Tomaten-Basilikum-Sauce	18,80 €
Gebackene und gefüllte Iberico Schweinelachse mit Champignons, Gemüse, Kräutern und Hackfleisch	23,30 €

Gerne bieten wir Ihnen auch individuell auf Sie zugeschnittene Menüs an und tranchieren für Sie und Ihre Gäste am Buffet.

Alle Gerichte verstehen sich inkl Sättigungs- und Gemüse-Beilage.

Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsauce	15,20 €
Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce	16,90 €
Pinchitos Pikante Hähnchenspieße in Tomatensauce	17,80 €
Picatta alla Milanese (in Semmelbrösel-Parmesan-Panade) mit Tomaten-Basilikum-Sauce	17,80 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit grünem Spargel, mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sauce	17,80 €
Zarte Mais-Hähnchenbrust in Orangen- oder Kräuter-Sauce	20,50 €
Putenfiletrollade in Wein-Granatapfel-Marinade mit Nussfüllung in Balsamicojus	21,50 €
Entenbrustfilet in Orangensauce	23,80 €

Gerne bieten wir Ihnen auch individuell auf Sie zugeschnittene Menüs an und tranchieren für Sie und Ihre Gäste am Buffet.

Alle Gerichte verstehen sich inkl Sättigungs- und Gemüse-Beilage.

Rindfleisch

Gulasch vom Rind & Schwein mit Tomaten, Paprika und feinen Gewürzen	15,20 €
Rinderbraten in Portwein-Jus	18,80 €
Kleine Rinderrouladen klassisch gefüllt mit Gurke, Bacon, Senf, Zwiebeln, oder gefüllt mit Backpflaume und Maronen	19,70 €
„Berner Rahmgescnetzeltes“ zarte Kalbsstreifen mit Champignons in Kräuterrahm mit Käse überbacken	22,40 €
Boeuff Stroganoff aus der Steakhüfte mit Waldpilzen und Zwiebeln, Gewürz-Gurke in Rahm	25,10 €
Kalbsbraten in Steinpilzrahm-Sauce	26,80 €

Gerne bieten wir Ihnen auch individuell auf Sie zugeschnittene Menüs an und tranchieren für Sie und Ihre Gäste am Buffet.

Alle Gerichte verstehen sich inkl Sättigungs- und Gemüse-Beilage.

Fisch

Lachs-Lasagne klassisch	14,90 €
Zanderfilet auf Sauerrahmkraut	20,60 €
Kabeljau Piccata in Safran-Sauce	20,60 €
Lachsfilet in Limettensauce	20,60 €
Gefülltes Lachsfilet mit grünem Spargel und Käse, in Dill-Senf-Honig-Marinade in Folie gegart	26,90 €
Gebratener Seeteufel mit Limetten-Sauce	31,40 €

Alle Gerichte verstehen sich inkl Sättigungs- und Gemüse-Beilage.

Vegetarisch/Vegan

Kartoffel-Curry-Pfanne  mit Tofu, Stangensellerie, frischem Gemüse	10,70 €
Kichererbsen-Feta-Zucchini-Auflauf 	11,30 €
Cannelloni Spinaci  gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomate in Béchamel-Sauce mit Pecorino Romano	15,20 €
Gnocchi-Gorgonzola-Auflauf  mit Frühlingsgemüse, grünem Spargel, Kohlrabi, Fingermöhren und Stangensellerie	15,20 €
Spargel-Gnocchi-Pfanne  mit Frühlings-Gemüse	12,50 €
Quinoa Bratlinge  mit Karotten-Ingwerstampf, Humus und Salat	12,50 €

Wählen Sie Ihre Beilagen

Kartoffelbeilagen

Sahnekartoffeln
Ofenkartoffel
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelstampf
Gnocchi
Schupfnudeln
Salzkartoffeln
Röstkartoffeln
Süßkartoffel-Ingwer-Pürree
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

	in Schalen	im Gläschen
Götterspeise mit Vanillesauce	3,20 €	3,70 €
Vanille-Creme mit Aprikosengelee	3,80 €	4,30 €
Bayrisch-Creme mit Fruchtsauce	3,80 €	4,30 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 €	4,50 €
Limoncello-Mousse mit Beerenfrüchten	4,50 €	5,00 €
Mascarpone-Creme mit Beerenfrüchten	4,50 €	5,00 €
Beerentraum mit Baiser	4,50 €	5,00 €
Kokos Panna Cotta mit Mango	4,50 €	5,00 €
Weißes Schokomousse mit Waldbeeren	4,70 €	5,20 €
Mousse au Chocolat mit Fruchtピューree	4,70 €	5,20 €
Ricotta-Honigcreme mit Mango und Pistazien	4,70 €	5,20 €
Obstsalat oder Obstplatte	4,70 €	5,20 €
Käseplatte mit Senffrüchten und Nüssen		6,70 €

Buffets

Frühlingszeit (Saisonal)

ab 25 Pers.

28,40 €

Vorspeise

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

Hähnchenbrustfilet

gefüllt mit grünem Spargel, mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sauce

Spargel-Gnocchi-Pfanne

mit Frühlingsgemüse

Saltimbocca vom Schweinefilet

in tomatierter Sauce mit Röstkartoffeln und Gemüsepfanne

Dessert

Erdbeer-Tirami su

Mascarpone-Creme

mit Beeren

Vegetarisches Buffet

ab 25 Pers.

23,50 €

Vorspeise

Brokkoli Rohkostsalat

mit Apfel, getrockneten Cranberry und gerösteten Cashewkernen

Pikanter Bulgursalat

mit Kirschtomaten, Gurken, Kaiserschoten, Minze und Sonnenblumenkernen

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.

29,50 €

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 Spezialbuffet

(kalt)

24,90 €

hauchdünn geschnittener Schinken

an Melonenkugeln

Kleines Schnitzel vom Hähnchen

in Mandelpanade

Liebevoll garnierte Medaillons vom Schwein

Filet von der Hähnchenbrust

mit Currydipp und Kräutercreme

Hausgebeizter Lachs

mit Dill-Senf-Sauce

geräucherte Forellenfilets

Waldorfsalat, hausgemachter Kartoffelsalat

eine kleine Käseauswahl und Partybrötchen mit Butter



Rustikales Buffet

ab 25 Pers. (kalt)

15,90 €

Kleine Schnitzel
vom Schwein und Hähnchen

Kleine Frikadellen

kleine Hähnchenkeulen

Hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat

Mediterraner Nudelsalat

Spargelröllchen mit Kochschinken

Gemischter Brotkorb
mit Baguette und Party-Brötchen
Kräuterfrischkäse, Butter, Senf, Ketchup

Optional:

mit Käseplatte +6,70 €
mit internationalen Käsesorten, Mostardas und Nüssen

Kennen Sie schon unsere
Grillbuffets?
Fragen Sie uns gerne danach!

Zünftiges Buffet

ab 25 Pers.

24,90 €

Vorspeise:

Wurst-Salat

mit Zwiebeln, eingelegten Gurken und frischen Kräutern

Bayrischer Obatzda mit Krustenbrot

Rettich-Salat

mit Radieschen und Schnittlauch

Brezeln

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 40 Pers.

25,90 €

Hauptgänge

saftiger Schweinebraten

in deftiger Bratensauce

knusprig gegrillte Mini-Schweinshaxen

mit Dunkelbiersauce

Brust und Keule vom Wies'n Hendl

gebackener Leberkäs

Süßer Senf, Senf und Ketchup

Beilagen und Kaltes:

Semmelknödel und Kartoffelknödel

goldbraune Schupfnudeln in Butter gebraten

hausgemachtes Blaukraut

deftig abgeschmecktes Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln

Spezialitäten von Wurst, Schinken und Käse

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

Brot-, Brötchen- und Laugengebäckauswahl mit Butter

Dessert:

Bayrisch Creme

mit Kirschkompott

Mousse au Chocolat

von dunkler Schokolade mit Karamell-Nuss-Mix

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	2,90 €
Backpflaume im Speckmantel	1,90 €
Kleines Medaillon vom Schwein mit Senfcreme, nett ausdekoriert	2,60 €
Mini-Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen	2,70 €
Kleines Hackbällchen	1,90 €
Räucherlachskonfekt	2,20 €
Wrap Häppchen 	2,60 €
mit Tomatenfrischkäse, Gurke, Möhre und Paprika	
Mediterraner Spieß	2,10 €
mit Käse, italienischer Salami und Olive	
Caprese Spieß 	2,10 €
mit getrockneter Tomate, Mozzarellabällchen und Cocktail-Tomate	
Teriyaki Hähnchenspieß	2,40 €
Spieße mit Melone und Schinken	2,20 €
Kleine Frühlingsrolle 	2,30 €
mit Gemüsefüllung	
Käsespieß mit Früchten 	2,10 €
Gefüllte Blätterteigtaschen herzhaft oder süß	2,40 €

Bunte Mini-Burger 2,60 €
 Camembert mit Preiselbeeren
 Ziegenkäse, Feigen, Honig
 Frischkäse mit Lachs und Spinat
 Guacamole mit Tomaten

Wachtelpraline Tagespreis
 mit Zwetschgen-Chutney

Auberginen-Röllchen 2,40 €
 mit getrockneten Tomaten und Kräutern

Millefeuille 3,10 €
 vom roten Flädle und Räucherlachs mit Spinat

Knusperkörbchen mit Garnele 2,90 €

Kalbshackbällchen 2,10 €
 mit Dijon-Senf-Dip

Tartlet mit Wachtelei Tagespreis
 und Forellen-Kaviar

Spargelrahmkäseterrine Tagespreis
 mit Erdbeer-Estragon-Sauce

Hausgemachte Brotaufstriche

Bestellen Sie zu Ihrem Buffet oder Fingerfood unsere leckeren hausgemachten Brotaufstriche, dazu gibt es verschiedene Brot und Baguette-Sorten
 Preis pro 10 Personen

- Artischocken-Creme 24,00 €
- Feta-Tomaten-Creme 25,00 €
- Lachsfrischkäse mit Dill 29,00 €
- Schinken-Schnittlauch-Schmand 26,00 €
- Kräuter-Humus 29,00 €
- Petersilien-Meerrettich Butter 27,00 €
- Oliven-Tomaten Butter 27,00 €
- Avocado-Quark mit Koriander und Ahornsirup 29,00 €
- Paprika-Ricotta-Dip 29,00 €
- Frischkäse-Creme mit Porree und Datteln 25,00 €
- Mediterranes Tomatenpesto 26,00 €

Fingerfood - warm

Blätterteigschnecke 2,40 €
 mit Lauch und Frischkäse

Blätterteigschnecke 2,40 €
 mit Schinken und Käse gefüllt

Marinierte Drumsticks 2,90 €
 Hähnchenunterkeule auf Bulgur-Salat

Mini-Frikadellen 2,90 €
 am Spieß auf warmen Speck-Kartoffelsalat

Weitere warme Fingerfoods gerne auf Anfrage

Canapés

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

- Pesto-Frischkäse mit bunten Sprossen und Radieschen 2,50 €
- Mittelalter Gouda mit Traube 2,50 €
- Salami mit getrockneten Tomaten 2,50 €
- Putenbrust und Gurke 2,50 €
- Bavaria Blue mit Feigen-Senf 2,80 €
- Tête de moins und Traube 2,80 €
- Serranoschinken mit Apfel-Mostarda 2,80 €
- Rosa gebratenes Schweinefilet mit Senfcreme 3,20 €
- Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce 3,20 €
- Matjes mit Rote Bete-Rettich-Creme 3,20 €
- Scampi mit Rucola und hausgemachter Aioli 3,20 €
- Roastbeef mit gekochtem Ei, Mini-Cornichons und Remoulade 3,20 €
- Forelle und Meerrettich 3,20 €

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 €
Kaffeevollautomat 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 €
Stehtisch 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**

