




**ROHLFING**  
FOOD  
EXPERIENCE


*Ihr Genuss ist unsere Passion!*

Speisen, Buffets  
& Dienstleistungen

 0571/505030

 [info@rohlfing-foodexperience.de](mailto: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

## Medaillons im Speckmantel

in Pilzrahmsauce, dazu Sahnepotatofeln  
und Speckbohnen

## Geflügel

### Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce

mit Spätzle und Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

## Rind

### Rinderbraten in Portwein-Jus

mit Salzkartoffeln und Rotkohl

## Kleine Rinderrouladen

klassisch gefüllt mit Gurke, Bacon, Senf, Zwiebeln,  
dazu Salzkartoffeln und Rotkohl

## Fisch

### Lachsfilet

in Limettensauce, dazu bunte Tagliatelle  
und eine frische Salatauswahl mit zweierlei Dressing

## Vegetarisch

### Quinoa Bratlinge

mit Karotten-Ingwerstampf, Humus und Salat

## Buffet

### Schnitzelbuffet

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



# Suppen

Mindestens 5l pro Suppe,  
alle Suppen inkl. Baguette

## Rinderkraft-Brühe

mit Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage und Nudeln

## Hochzeitssuppe

Hühnerbrühe mit Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage und Nudeln

## Tomatencreme-Suppe mit Bärlauch Pesto

## Karotten-Ingwer-Suppe mit Chilifäden


## Wald-Pilz-Creme-Suppe mit Trüffel-Croutons

## 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

## Caprese

Tomate, Mozzarella und Basilikum

## Bunte Melone

mit Rosa-Pfeffer, Minze und Serrano-Schinken

## Vitello-Tonnato

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

## Roastbeef

rosa gebraten mit Sauce Tatar

## Rinder Carpaccio

mit Pinienkernen, Parmesan, Rucola und Dattrelreish

## Rote Bete Carpaccio

mit Feldsalat, Feta und Walnusskernen

## Variationen vom Fisch

Geräucherter Lachs, Forellenfilets, Matjes mit Apfel und Zwiebelringen

## Spezialitäten von Wurst, Schinken und Käse

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

## Auswahl von frischen Salaten mit Dressing

## Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen

vegetarisch oder mit Schweinefleisch

# Hauptgerichte

## Schweinefleisch

Cyrosbraten vom Schweinenacken  
in würziger Sauce

Krustenbraten in dunkler Sauce

Geschnetzeltes vom Schwein "Jäger Art"

Mini-Haxen in dunkler Sauce

Leberkäse mit süßem Senf

Medaillons im Speckmantel  
in Pilzrahmsauce

Schweinefiletrolle  
mit Hirtenkäse und getrockneten Aprikosen in Portweinjus

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

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

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

Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce

Pinchitos  
Pikante Hähnchenspieße in Tomatensauce

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

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

Zarte Mais-Hähnchenbrust  
in Orangen- oder Kräuter-Sauce

Putenfiletrollade in Wein-Granatapfel-Marinade  
mit Nussfüllung in Balsamicojus

Entenbrustfilet  
in Orangensauce

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

### Rinderbraten

in Portwein-Jus

### Kleine Rinderrouladen

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

### „Berner Rahmgeschnetzeltes“

zarte Kalbsstreifen mit Champignons in Kräuterrahm  
mit Käse überbacken

### Boeuff Stroganoff aus der Steakhüfte

mit Waldpilzen und Zwiebeln, Gewürz-Gurke in Rahm

### Kalbsbraten

in Steinpilzrahm-Sauce

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

### Zanderfilet

auf Sauerrahmkraut

### Kabeljau Piccata in Safran-Sauce

### Lachsfilet

in Limettensauce

### Gefülltes Lachsfilet

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

### Gebratener Seeteufel mit Limetten-Sauce

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

## 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

### Quinoa Bratlinge

mit Karotten-Ingwerstampf, Humus und Salat

## 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

Götterspeise  
mit Vanillesauce

Vanille-Creme  
mit Aprikosengelee

Bayrisch-Creme  
mit Fruchtsauce

Rote Grütze  
mit Vanillesauce

Limoncello-Mousse  
mit Beerenfrüchten

Mascarpone-Creme  
mit Beerenfrüchten

Beerentraum  
mit Baiser

Kokos Panna Cotta  
mit Mango

Weißes Schokomousse  
mit Waldbeeren

Mousse au Chocolat  
mit Fruchtピューree

Ricotta-Honigcreme  
mit Mango und Pistazien

Obstsalat oder Obstplatte

Käseplatte  
mit Senfrüchten und Nüssen

# Buffets

## Frühlingszeit (Saisonal)

ab 25 Pers.

### 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 tomatisierter Sauce mit Röstkartoffeln und Gemüsepfanne

### Dessert

#### Erdbeer-Tirami su

#### Mascarpone-Creme

mit Beeren

## Vegetarisches Buffet

ab 25 Pers.

### 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.

### 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)

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)

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

mit internationalen Käsesorten, Mostardas und Nüssen

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

## 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

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.

### 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

Backpflaume im Speckmantel

Kleines Medaillon vom Schwein


mit Senfcreme, nett ausdekoriert

Mini-Schnitzel

vom Schwein oder Hähnchen

Kleines Hackbällchen

Räucherlachsconfekt

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

Kleine Frühlingsrolle 

mit Gemüsefüllung

Käsespieß mit Früchten 

Gefüllte Blätterteigtaschen

## 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

## Knusperkörbchen mit Garnele

## Kalbshackbällchen

mit Dijon-Senf-Dip

## Tartlet mit Wachtelei










und Forellen-Kaviar

## Spargelrahmkäseterrine

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

- 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 

# Fingerfood - warm

## Blätterteigschnecke

mit Lauch und Frischkäse

## Blätterteigschnecke

mit Schinken und Käse gefüllt

## Marinierte Drumsticks

Hähnchenunterkeule auf Bulgur-Salat





## Mini-Frikadellen

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

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  
Speiseteller 20 cm  
Speiseteller exklusiv 32 cm  
Speiseteller exklusiv 23 cm  
Suppentasse mit Untertasse  
Kaffeetasse mit Untertasse  
Espressotasse mit Untertasse

## Besteck je Stück

Tafelmesser  
Tafelmesser exklusiv  
Tafelgabel  
Tafelgabel exklusiv  
Kuchengabel  
Kuchengabel exklusiv  
Suppenlöffel  
Suppenlöffel exklusiv  
Kaffeelöffel  
Kaffeelöffel exklusiv

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

## Cateringbedarf je Stück

Wärmetische  
Einsätze 1/1-100 mm tief  
Einsätze 1/2-100 mm tief  
Kühlschrank

Kaffeemaschine 2x2 L  
Kaffeefullautomat Melitta XT7  
Pavillon, 6x3 m  
Cocktailbar LED lxbxh, 1,17x0,80x1,75 m  
Rückschrank für Cocktailbar, 2,05x0,65x1,15 m  
Theke 2 m, Barre Bräu  
Buffettisch  
Durchlaufkühlung  
Bierzeltgarnitur, 1 Tisch + 2 Bänke  
Tisch rund, Durchmesser 1,50 m  
Stehtisch 0,80 cm Durchmesser mit Husse  
Stofftischdecke  
Stoffserviette  
Serviette farbig, hochwertig  
Serviette farbig, einfach  
Fingerfood-Servietten  
Wasserkühler  
Brotkorb  
Brezelständer  
3-Arm-Silber-Leuchter  
5-Arm-Silber-Leuchter  
Bankettstuhl

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](mailto:info@rohlfing-foodexperience.de)

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

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

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

