

Speisekarte

Veranstaltungsservice

Rolver



<http://www.rolver-berlin.de>

E-Mail: rolver-berlin@t-online.de

Telefon: +49 (0)30 28099913

Verantwortlich für den Inhalt: Aloysius B. Rolver
Die aufgeführten Preise sind Nettopreise zuzüglich MwSt. und Transportkosten.
Mindestbestellmenge: Warenwert 80 € Netto.

Catering Angebot

Stand Januar 2020

Wir bereiten unsere Speisen aus hochwertigen, möglichst frischen und saisonalen Produkten und verwenden so weit es geht nur ökologisch vertretbare Lebensmittel. Werden Beilagen aufgeführt so können diese gegen vergleichbare Produkte ausgetauscht werden. Inhaltsstoffe der verwendeten Produkte hängen ab von den verwendeten Rezepturen und können bei Bedarf mitgeteilt werden.

Für Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie bei der Bestellung darauf hinzu weisen. Angebote für Vegetarier, Ovo – Vegetarier, Pescetarier, Flexitarier und Veganer können im Bedarfsfall erfragt werden. Die hier genannten Preise sind auf die Einzelperson berechnet. Bitte haben Sie Verständnis das für die Zubereitung und Anlieferung Mindestbestimmungen vorgegeben werden müssen.

½ Brötchen aus Weizenmehl divers belegt und dekoriert: 2,45

½ Körner-, Weizenmehl-, Roggenmehlbrötchen bunt belegt: 2,65

½ Brötchen Sortenrein belegt:

Gouda, Emmentaler, Camembert 2,40

Putenbrust, Geflügelsülze 2,20

Mett, gekochter Schinken, Salami, Braten 2,40

Ei & Salat, Tomate & Mozzarella mit Basilikum 2,20

Geflügelsalat, Thunfischsalat, Heringssalat 2,40

Geräucherter Lachs (MSC), geräucherter Forelle 3,50

Serrano Schinken, Edelkäse, 3,50

Parma Schinken, Bündner Rauchfleisch 4,50

Baguette Brötchen belegt wie s. Aufschlag 0,40

Wraps gerollt und halbiert oder gefaltet in der Serviette

Gek. Schinken, Pecorino, Tomatenwürfel, Rauke & Mayonnaise 2,60

Schafskäse, schwarze Oliven, Paprika, Thymian & Olivenöl 2,60

Geräucherter Lachs, Philadelphia-Sahne-Meerrettich, Gurke 2,80

Putenbrust, Salat, Tomate, Gruyère & Senf 2,60

Tomatenwürfel, Ricotta, Basilikum 2,60

Sandwiches (Amerikanische Toastbrotgröße ohne Rinde) ¼ Doppelscheibe ½ Doppelscheibe

Gek. Schinken, Gurke, Mayonnaise 1,65 2,45

Mittelalter Gouda, Tomate, Mayonnaise 1,65 2,45

Thunfischcreme mit Frischkäse 1,65 2,45

Lachs, Sahnemeerrettich & Gurke 2,15 3,35

Eiersalat (eigene Herstellung)	1,95	2,65
Garnelensalat (eigene Herstellung)	2,15	3,35
Geflügelsalat (eigene Herstellung)	1,95	2,65

Canapé s

Canapé	Aal	4,50
Canapé	Forelle	2,00
Canapé	Frischkäse / Sherrytomate	1,55
Canapé	Geflügelbrust	1,55
Canapé	Geräucherte Gänsebrust	3,50
Canapé	Gouda	1,55
Canapé	Gurke, Mais, Grüner Pfeffer	1,55
Canapé	Hasenfilet	3,50
Canapé	Hering	1,95
Canapé	Kalbsleberpate	1,85
Canapé	Keta Kaviar	2,50
Canapé	Käsekren mit Roter Beete	1,55
Canapé	Lachs / Meerrettich	2,85
Canapé	Luftgetrockneter Schinken	1,85
Canapé	Matjes	2,25
Canapé	Mett	1,65
Canapé	Mousseline Eier	1,55
Canapé	Munstercreme	1,65
Canapé	Roastbeef	2,90
Canapé	Roquefort	1,65
Canapé	Salami	1,55
Canapé	Sardelle	1,65
Canapé	Shrimps	2,85
Canapé	Tete de moin	2,55
Canapé	Thunfisch	1,75
Canapé	Wachtelei	1,85

Canapé	Ziegenkäse	1,75
Pain Surprise (Kg)	Lachs	60,00
Pain Surprise (Kg)	Lachs / Gouda / Hinterschinken	40,00
Pain Surprise (Kg)	Roquefort	35,00



Canapés

Canapés – divers belegt	1,85
Vegetarische Quiche	1,90
Gefüllte Crêperöllchen	1,75
Torteletts mit Thunfischcreme	1,75
Blini mit Forellenkaviar	3,50
Herzhafte Profiteroles	1,95

Fingerfood – kalt

Marinierte Garnelen mit Fruchtstückchen	3,25
Tomate/Zucchini/Mozzarella Spieß	1,85
Lachsmousse auf Gurkengelee im Becher	3,85
Räucherfischwürfel v. Lachs od. Heilbutt	3,85
Gemüseröllchen mit Ziegenkäsefüllung	1,85
Gefüllte Wrapröllchen	1,85
Gourmetsalate vom Porzellanlöffel	1,90
Grisini mit Serranoschinken umwickelt	1,50
Crostini mit Schafskäse, Oliven & Gemüse	1,85

Fingerfood – warm

Süßkartoffelsuppe (Vorschlag) aus der Mokkatasse	2,80
--	------

Garnele im Teigmantel	2,50
Backobst mit Bacon	1,30
Vegetarische Teigtaschen	1,65
Mini Partyfrikadellen	1,95
Lammhackbällchen	2,15
Geflügelspieß mit Mangowürfel	2,20
Chicken wing	1,95
Chicken crossies	1,95
Hähnchenunterschenkel	2,95

Fingerfood Länderspezialitäten

Tramezzini – Ecken	1,85
Tapenade mit Cracker	1,35
Rohkost mit Jalapéno Käseaufstrich	1,75
Piroggen	3,80
Empanadas	3,80
Karelische Piroggen mit Eibutter	3,80
Geflügel – Sateh	2,80
Rindfleischspieß mit Sesam	2,95
Geflügelspieß Masala	2,40
Bruschetta mit Tomate, Rauke & Ricotta	1,85

Fingerfood – süß

Obst Torteletts	2,05
Profiteroles	1,65
Eclairs	1,85
Petit fours	3,55
Obstspieß	2,15
Fruchtcreme im Becher	3,30
Macarons	1,85

Snacks

Laugenbretzel	1,95
mit Butter	2,15
Laugenbrötchen	1,95
mit Butter	2,15
Laugenstange	1,95
mit Butter	2,15
Landjäger	1,80
Pfefferbeisser	1,80
Plätzchen	1,40

Imbiss

Wiener Würstchen (1 Paar mit Senf)	2,80
Currywurst	3,30
Bratwurst	3,00
Hähnchenschenkel	3,50
Frikadelle	3,00
Vegetarische Getreidefrikadelle	3,00
Geschnittenes Obst	5,00

Vorspeisen

Tomate, Zucchini, Mozzarella & Basilikum mit italienischem Dressing	5,50
Mariniertes Gemüse	6,00
Vitello Tonnato	11,50
Geflügelbrust mit frischer Paprikasauce	7,00
Meeresfrüchte in Kräuter Olivenöl	12,00
Melone mit luftgetrocknetem Schinken	7,50
Krabbencocktail auf Chicorée	11,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	9,00
Räucherlachs an Frischkäsecreme	12,00

Suppen

Gazpacho mit oder ohne Knoblauch	4,50
Karottensuppe mit Orangenspalten	4,50
Süßkartoffelsuppe	4,50
Kräutersuppe	4,50
Paprikasuppe	4,00
Tomatensuppe	4,00
Hühnersuppe mit Kokos	4,50
Rinderkraftbrühe mit Eierstich	4,80
Kalte Sommersuppe aus Kichererbsen	4,50
Kalte Gurkenfruchtsuppe	4,50
Kartoffelsuppe	4,50
Gemüsesuppe italienische Art	4,90

Salate

Bunter Jahreszeiten – Salat	5,50
Griechischer Salat mit herzhaft eingelegtem Schafskäse	6,50
Bayrischer Kartoffelsalat	5,50
Badischer Kartoffelsalat	5,50
Reisnudelsalat mit Geflügelbruststreifen	6,50
Rohkostteller mit Kräuterdressing	7,50
Gurkensalat mit Dill – Sahneseauce	5,00
Sommerlicher Bohnensalat	5,50

Möhren – Petersilien – Wurzelsalat	5,50
Linsensalat mit Gemüse und Kürbiskernöl	5,50
Bulgursalat auf afrikanische Art	5,00
Norddeutscher Fleischsalat	7,50
Badischer Wurstsalat mit Emmentaler Käse	7,50
Feiner Schinkensalat mit Gemüse & Käse	7,50

Vegetarische Speisen

Paprika mit Couscousfüllung und Tomatensauce	8,20
Crêpe mit Spinat und Käsesauce	8,80
Gemüsequiche	7,80
Gemüselasagne	9,80
Gemüseterrine mit Agar – Agar und Meerrettichsauce	9,80
Semmelknödel mit Pilzsauce	8,20
Gnocchi mit Buttersalbeisauce und Pecorino	8,00
Champignon – Reis – Kuchen	8,00

Fisch

Lachsschnitte mit Gemüsereis und Buttersauce	16,50
Weißfisch auf Blattspinat und Mornaysauce	10,50
Fischragout mit Paprika, Fenchel & Sellerie	12,50

Nudelgerichte

Lasagne	9,80
Tortellini mit Schinken – Käsesauce	8,50
Cannelloni mit Gemüse-Ziegenkäsefüllung	7,50
Pasta mit Bolognesesauce	7,50
Pasta mit Pilzen	7,50
Pasta mit Gemüse	7,50
Pasta mit Käsesauce	7,50

Fleischgerichte

Geflügelbrust Florentiner Art mit Basmatireis und Erbsen	11,60
Geflügelcurry mit Gemüsereis	10,60
Schweineschnitzel mit badischem Kartoffelsalat	9,60
Schweinebraten mit Wirsing und Salzkartoffeln	9,60
Rinderroulade mit Kohl und Kartoffelpüree	10,50
Rinderbraten mit Pflaumensauce, Bandnudeln & Rosenkohl	10,00
Kalbsbraten mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	15,20
Rheinischer Sauerbraten mit Klößen & Rotkohl	12,80

Dessert

Limonen Yoghurt Timbale mit Himbeersauce	4,80
Mango – Mascarpone – Creme	5,50
Quarkspeise mit Früchten	4,80
Tiramisu	6,00
Mouse au chocolat	5,50
Panna cotta mit Erdbeersauce	5,00
Milchreis mit Früchtekompott	4,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	5,00
Obstsalat	5,50

Käse

Obatzer (100 g)	4,50
Käsewürfel mit Weintrauben (100 g)	5,50
Käsemix auf Anfrage	

Kuchen

Aprikosenkuchen mit Ricotta	4,20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,60
Apfelstreuselkuchen	3,50
Becherkuchen	3,00
Schokokuchen	3,80
Yoghurt Frucht Kuchen	3,80
Käsekuchen	3,80
Rosinen Zimt Schnecken	3,30
Biskuitrolle	4,20
Fruchtige Quarktorte	4,00

Getränke auf Anfrage

Konferenzgetränke auf Anfrage übersenden wir Ihnen unsere Preisliste