

Preiskatalog

Küche subraum eG
c/o Peter-Weiss-Haus

Stand: Oktober 2019



SUBRAUM

Nachfolgend finden sie die verschiedenen Preismodelle für ihr Catering von der subraum eG. Beachten sie dabei, dass unsere Küche ausschließlich vegetarisch und/oder vegan kocht.

1. **Frühstück**
 - 1.1. **Varianten und Staffelung des Frühstückscaterings**

 2. **Mittagessen**
 - 2.1. **Mittagessen unter der Woche**
 - 2.2. **Mittagessen am Wochenende und an Feiertagen**
 - 2.3. **Varianten und Staffelung des Mittagscaterings**

 3. **Abendbrot**
 - 3.1. **Abendbrot unter der Woche**
 - 3.2. **Abendbrot am Wochenende und an Feiertagen**
 - 3.3. **Varianten und Staffelung des Abendscaterings**

 4. **Sonstiges**
 - 4.1. **Brunch**
 - 4.2. **Fingerfood, Kuchen & Co**
 - 4.3. **Grill**
 - 4.4. **Außer-Haus-Catering**
 - 4.5. **Bio, Fairtrade, Regional, Saisonal**

 5. **Komplettangebote**

 6. **Sonderwünsche**

 7. **Kontakt & Bestellung**
-

1. Frühstück

Auf Nachfrage bereiten wir Ihnen ein superleckeres und gesundes Frühstück zu. Zum Frühstücksangebot gehören Brot & Brötchen, selbstgemachte, zumeist vegane Aufstriche, Marmeladen, Honig und Schokoaufstriche, Obst- & Gemüseplatten, Müsli & Cornflakes, Kaffee, Wasser und verschiedene Milchsorten (Kuhmilch, Sojamilch, Hafermilch).

Specials:

Auf Wunsch kann dieses Angebot durch gekochte Eier (vegetarisch), Rühreier (vegan/vegetarisch) sowie Pancakes (vegan/vegetarisch) erweitert werden.



1.1 Varianten und Staffelung des Frühstückscaterings (ohne Specials)

Variante 1:

die Frühstückskiste

- Eine Kiste, gepackt mit vielen Leckereien zum Selbstbedienen und zur Selbstorganisation des Frühstücks. Ohne Getränke.

Variante 2:

das Büffet

- Eine lange, angerichtete und dekorierte Büffetstrecke zum Selbstbedienen samt Service und Betreuung und Reinigung.

Variante 3:

das Frühstück-2-Go

- In Papiertütchen verpackte und bereits fertig belegte Brötchen oder Schnittchen zum Direktverzehr, samt Obst und Gemüse. Bestens geeignet für Gruppen, die was Schnelles für unterwegs brauchen. Ohne Getränke.

Variante \ Staffelung	20 - 50 Personen	51 - 150 Personen	151 - 300 Personen
Variante 1 die Frühstückskiste	5,50 € / Person	5,50 € / Person	5,50 € / Person
Variante 2 das Büffet	8,50 € / Person	8,00 € / Person	7,50 € / Person
Variante 3 das Frühstück-2-Go	6,50 € / Person	5,50 € / Person	4,50 € / Person

2. Mittagessen

2.1. Mittagessen unter der Woche

An Wochentagen hat unser Mittagstisch für sie geöffnet. In der Zeit von 11.30 bis 14.00 Uhr, kann jede Person zu uns zur Essenausgabe kommen und sich das Tagesgericht abholen.

Das Tagesgericht kostet für alle zwischen 5,50 € und 6,50 € und ist frei von Staffellungen.

Der Mittagstisch enthält ein vollwertiges, aus mehreren Komponenten bestehendes Gericht.

Falls nicht anders abgesprochen, wird hier in bar bezahlt.

Auf Wunsch stellen wir das Essen für Gruppen auf einem Extrawagen zur Selbstbedienung bereit.

Wenn ihr mit einer größeren Gruppe zum Mittagstisch kommt, so meldet euch vorher unter kueche@subraum.coop bei uns an!



2.2. Mittagessen am Wochenende und Feiertage

Für Gruppen ab 20 Leuten, bieten wir am Wochenende und an Feiertagen ein köstliches Gericht an. Die Auswahl des Gerichtes richtet sich nach Absprachen, Allergenen und Umfang des Caterings.

Specials:

Auf Wunsch kann dieses Angebot durch frische Salate oder herzhafte Nachspeisen erweitert werden.

2.3. Varianten und Staffelung des Mittagscaterings (ohne Specials)

Variante 1:

der Mittagstisch im PWH

→ siehe Punkt 2.1.

Variante 2:

das Büffet

→ Eine lange, angerichtete und dekorierte Büffetstrecke zum Selbstbedienen samt Service, Betreuung und Reinigung.

Variante 3:

der Wagen

→ Ein einfaches 2-Komponenten-Mittagessen, das zur Selbstbedienung auf unseren Rollwagen platziert und an jeden möglichen Ort im Haus befördert wird. Ohne Service und Betreuung.

Variante \ Staffelung	20 – 50 Personen	51 – 150 Personen	151 – 300 Personen
Variante 1 der Mittagstisch	Nach Tagespreis unabhängig der Anzahl	Nach Tagespreis unabhängig der Anzahl	Nach Tagespreis unabhängig der Anzahl
Variante 2 das Büffet	11,00 € / Person	10,00 € / Person	9,00 € / Person
Variante 3 der Wagen	6,00 € / Person	5,50 € / Person	5,00 € / Person

3. Abendbrot

3.1. Abendbrot in der Woche

Für Gruppen ab 20 Leuten bieten wir ein vollwertiges Abendessen an. Die Auswahl des Gerichtes richtet sich nach Absprachen, Allergenen und Umfang des Caterings.

Auf Wunsch stellen wir das Essen für Gruppen auf einem Extrawagen zur Selbstbedienung bereit.

Specials:

Auf Wunsch kann dieses Angebot durch frische Salate oder süße Nachspeisen erweitert werden.

3.2. *der Abendtisch (coming soon!)*, Sonn- und Feiertage

Am Freitag und Samstagabend hat unser Abendtisch für sie geöffnet. In der Zeit von 18:00 bis 21.00 Uhr, kann jede Person zu uns zur Essenausgabe kommen und sich das Abendgericht abholen.

Das Abendgericht kostet für alle zwischen 7,50 € und 8,50 € und ist frei von Staffellungen.

Der Abendtisch enthält ein vollwertiges, aus mehreren Komponenten bestehendes Gericht. Wenn nicht anders abgesprochen, wird hier in bar bezahlt.

An Sonn- und Feiertagen bieten wir für Gruppen ab 20 Leuten ein vollwertiges Abendessen an.

Die Auswahl des Gerichtes richtet sich nach Absprachen, Allergenen und Umfang des Caterings.

Auf Wunsch stellen wir das Essen für Gruppen auf einem Extrawagen zur Selbstbedienung bereit.

Specials:

Auf Wunsch kann dieses Angebot durch frische Salate oder süße Nachspeisen erweitert werden.

3.3. Varianten und Staffelung des Abendcaterings (ohne Specials)

Variante 1:

der Abendtisch im PWH

→ siehe Punkt 3.2.

Variante 2:

das Büffet

→ Eine lange, angerichtete und dekorierte Büffetstrecke zum Selbstbedienen samt Service, Betreuung und Reinigung.

Variante 3:

der Wagen

→ Ein einfaches 2-Komponenten-Mittagessen, das zur Selbstbedienung auf unseren Rollwagen platziert und an jeden möglichen Ort im Haus befördert wird. Ohne Service und Betreuung.

Variante \ Staffelung	20 – 50 Personen	51 – 150 Personen	151 – 300 Personen
Variante 1 der Abendtisch	Nach Tagespreis	Nach Tagespreis	Nach Tagespreis
Variante 2 das Büffet	11,00€ / Person	10,00€ / Person	9,00€ / Person
Variante 3 der Wagen	6,50€ / Person	6,0€ / Person	5,50€ / Person

4. Sonstiges

4.1. Brunch

Auf Wunsch bereitet ihnen unsere Küche einen leckeren Brunch vor. Wir servieren Ihnen selbstgemachtes Brot und diverse Aufstriche, süß und herzhaft, vegan und vegetarisch, warme und kalte Speisen. Nennen sie uns ihre Wünsche, und wir erfüllen sie.

→ Preise: nach Absprachen und Umfang

4.2. Fingerfood, Kuchen & Co

Etwas Schnelles für die Hand, viele Kleinigkeiten, hübsch angerichtet und lecker präsentiert, herzhaft sowie süß – Fingerfood, Kuchen und alles was dazwischen liegt ist genau das

richtige als kleiner Appetizer für ihre Veranstaltung.

→ Preise: nach Absprachen und Umfang



4.3. der Grill

In den Sommermonaten und der Freigartensaison nutzen wir die Möglichkeit, sie an unserem Grill zu verköstigen. Unsere Küche nennt dies liebevoll: Grill Spezial!

→ Preise: nach Absprachen und Umfang

4.4. das Außer-Haus-Catering

Gerne bereiten wir ihnen unsere leckeren Mittags- und Abendessen auch für Ausserhalb zu. Wir bereiten es in unsere Küche zu und befördern es an den Ort ihrer Wahl innerhalb des Rostocker Landkreises. Für Gruppen ab 25 Personen.

→ Preise: nach Absprachen und Umfang, siehe Punkt 2.3. und 3.3.; zuzüglich 1,00€ / Person Lieferpauschale

4.5. Bio, Fairtrade, Regional, Saisonal

Auf Wunsch bereiten wir ihnen unser komplettes Angebot auch nach Biologischen und Fairtrade-Standards zu und beachten dabei die Regionalität sowie Saisonalität unserer Produkte.

→ Preise: nach Absprachen und Umfang, siehe Punkt 2.3. und 3.3.; zuzüglich 2,00€ / Person für Bio und Fairtradequalität

5. Komplettangebote

Sie planen eine lockere Betriebsfeier? Einen grandiosen Geburtstag? Oder eine gediegene Konferenz? Gerne bereitet ihnen unsere Küche ein komplettes Catering samt Frühstück, Mittag, Abendbrot und Fingerfood zu.

Der Preis des Komplettangebotes richtet sich nach Umfang und Absprachen und kann nicht pauschal benannt werden. Nehmen sie zur ersten Kostenübersicht die ihnen oben vorliegenden Varianten und Staffellungen der einzelnen Angebote zur Hand. Alles andere ergibt sich aus unseren Absprachen und Verhandlungen.

6. Sonderwünsche

Wenn sie sich etwas wünschen, dass sie nicht in diesem Katalog gefunden haben, scheuen sie sich nicht eine Email an kueche@subraum.coop zu schreiben – dort stehen wir ihnen professionell zur Seite.

7. Kontakt & Bestellungen

Wir haben euer Interesse geweckt?
Hier findet ihr den Kontakt zu uns:

Adresse: subraum eG
Straße, Nr: Doberaner Straße 21
Postleitzahl: 18057
Stadt: Rostock
Email: kueche@subraum.coop
Tel. Büro 017636321855

Bitte denkt daran, dass wir eine Vorlaufzeit von mindestens 2 Wochen brauchen, um eure Wünsche nach besten Wissen und Gewissen umzusetzen.

Alle Preise sind unverbindlich und richten sich nach den individuellen Absprachen.

Mit freundlichen Grüßen,
die Küche der subraum eG im Peter-Weiss-Haus