

ROTHEO

Catering und Party-Service



Echtes Essen für Alle

Im Rotheo kocht und serviert ein inklusives Team. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten Seite an Seite. Das Rotheo ist kein schickes Restaurant. Es ist ein Ort zum Ankommen und schnacken. Aber vor allem, um lecker zu essen. Nicht irgendwelches, sondern „Echtes Essen“. Essen, das die Menschen umzu kennen. Essen, selbst- und handgemacht. Wie das schmeckt? So herzerwärmend wie bei Oma, so liebevoll wie von Mutti.

Inhaltsverzeichnis



1.	Schnittchen	Seite 3
2.	Halbe belegte Brötchen, Bagels	Seite 4
3.	Suppen und Eintöpfe	Seite 5
4.	Warme Gerichte / Mittagstisch	Seite 6 / 7
5.	Fingerfood / Rotheo-Platte	Seite 8 / 9
6.	Büro, Büro	Seite 10
7.	Dessert / Kuchen	Seite 11 / 12
8.	Lieferkosten / Equipment	Seite 12



1. Schnittchen – Rotheo-Platte

(5 St. p.P. gemischt belegt) Mindestens 10 Stück Pro Sorte

- Frischkäse-Creme und Radieschen
- Avocado und Tomate
- Hummus
- Gorgonzola und Birne
- Camembert und Traube
- Schnittkäse und Traube
- Ei und Remoulade
- Roher Schinken und saure Gurke
- Salami
- Zwiebelmett
- Pastrami und Remoulade **18,50 € p.P.**

Auf Anfrage:

- Räucherlachs und Meerrettich
- Geräuchertes Forellenfilet **Tagespreis**

2. Halbe belegte Brötchen



Vegetarisch:

Schnittkäse wie Gouda oder Leerdamer,
Camembert, Frischkäse, Ei, Hummus **je nach Belag**
2,20 € bis 2,90 €

Fleisch und Feines:

Putenlachsschinken, Putenbrust, Zwiebelmett,
Salami, gekochter Schinken, roher Schinken,
Pastrami, Fleischsalat, Geflügelsalat **je nach Belag**
2,20 € bis 2,90 €

Auf Anfrage:

Räucherlachs, Forellenfilets **Tagespreis**

Erhältlich als Dinkelbrötchen Aufpreis 0,40 €

1/2 Bagel 3 €
Franzbrötchen 2,90 €
Laugengebäck 2,90 €
Croissant 2,90 €



3. Suppen und Eintopf

Vegetarisch:

- Orientalische Tomaten-Linsensuppe
- Tomaten-Mango-Suppe
- Curry-Kokos-Suppe
- Chili sin Carne
- Käse-Lauchsuppe
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (saisonal)
- Spargelsuppe (saisonal)
- Kokos-Möhrensuppe
- Klassischer Erbsen- oder Linseneintopf **8,90 € p.P.**

Mit Fleisch:

- Hochzeitssuppe (Hühnersuppe)
- Kartoffelsuppe mit Würstchen
- Chili con Carne
- Pikante Thai-Kokos-Suppe mit Hähnchen **9,90 € p.P.**

4. Warme Gerichte/ Mittagstisch



Klassiker:

- Schnitzel (Schwein oder Hähnchen) mit Kartoffelsalat ‚Hausfrauenart‘
- Rinder-Bolognese mit Spirelli Nudeln und Parmesan
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln
- Curry-Krakauer mit hauseigener Rotheo Currysauce, Ofenkartoffeln oder Gewürzreis
- Rinderbraten in würziger Sauce, grüne Bohnen und Kartoffelgratin **16,50 € p.P.**

Geflügel:

- Pepper Chicken – Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in Pfefferrahm und Butterspätzle
- Hähnchen-Curry mit Kokosmilch, Spinat und Cherry-Tomaten, dazu Reis
- Indisches Gratin mit Kartoffeln, Spinat, Hähnchenbruststreifen und Curry-Sauce **16,50 € p.P.**



4. Warme Gerichte/ Mittagstisch

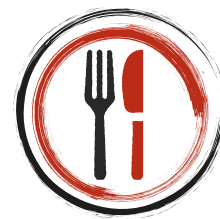
Vegetarisch:

Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Tomate und
Fetakäse **14,50 € p.P.**

Beilagen Salat:

Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat,
Gurkensalat, Möhrensalat mit Erdnüssen
Wahlweise mit hauseigenem Honig-Senf oder
Joghurt-Dressing **3 € p.P.**

5. Fingerfood – Rotheo-Platte



Mindestens 10 Stück Pro Sorte

Vegetarisch:

- Pikanter Chinakohlsalat mit Cashewkernen
- Antipasti-Gemüse Spieß
- Mozzarella-Spieß mit Cherry-Tomaten
- Oliven-Feta Käsespieß
- Roter Linsensalat mit Minze
- Süß-saurer Glasnudelsalat
- Mini-Frühlingsröllchen
- Käse-Trauben-Spieß
- Falafel Bällchen mit Minz-Joghurt
- Pimientos de Patron
- Frischkäsekugeln
- Gemüsesticks mit Dip
- Gegrillte Aubergine mit Schafskäse
- Gemüse-Wrap mit Frischkäse
- Orientalische Spinatschnecke
- Karottensalat süßsauer mit Erdnüssen **3 € pro Stk**



5. Fingerfood – Rotheo-Platte

Fleisch:

- Schinkenröllchen mit Spargel
- Datteln im Speckmantel
- Geflügelspieß mit Erdnuss-Dip
- Geflügelspieß mit Ananas und Sweet-Chili-Dip
- Kartoffelsalat mit Mini-Schnitzelchen
- Melone mit Schinken
- Hähnchen-Wrap mit Frischkäse
- Pollo tonnato im Glas **3,75 € p.P.**

Fisch:

- Panierte Shrimps
- Mediterraner Garnelen-Spieß
- Pikanter Guacamole-Salat mit Garnele **4,75 € Stk/Portion**

6. Büro, Büro



Kleine Besprechung

Minilaugenstangen mit Salami und Käse,
orientalische Spinatschnecke, Mozzarella-Spieß
mit Cherry-Tomaten, Fruchtspieß, Mini-Muffin **14,50 € p.P.**

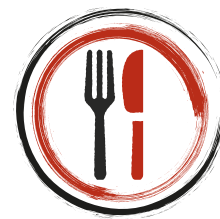
Große Besprechung

Baguette und Butter, gemischter Blattsalat mit
Honig-Senf-Dressing, Rinderbraten in würziger
Sauce und Kartoffelgratin, Tagesdessert **24,50 € p.P.**

Abend-Meeting

Verschiedene Käsesorten mit Trauben,
Feigensenf, Brot und Butter **13,50 € p.P.**

7. Dessert/Kuchen



Obst der Saison als Obstplatte	6,50 € p.P.
Obstkorb	3,50 € p.P.

Obstsalat mit Mascarpone-Creme / Joghurt

Panna Cotta mit Fruchtmark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Limoncello Creme mit Schokoraspel

Mousse au Chocolat

Espresso-Creme mit Caramel-Sauce und

Pinienkernen

Schokoladen-Kokos-Mousse

Erdbeer-Joghurt-Mousse

Amarena-Kirsch-Creme

Haselnuss-Krokant-Mousse

Vegane Schokoladen-Creme **3 € pro Glas**



7. Dessert/Kuchen

Bio-Kuchen

Weserwelle (wie Donauwelle)

Käsekuchen

Wilde Lotte mit Möhren und Walnüssen

Kirschkuchen

Butterkuchen

Veganer Apfelkuchen 3,20 € pro Stück

Bunte Vielfalt

20 kleine Kuchenstücke 32 €

Lieferkosten und Equipment

Lieferdienst

Es fallen Lieferkosten je nach Stadtgebiet an

Equipment

Leihgeschirr wird mit 0,56 Cent pro Geschirr- und Besteckteil berechnet

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene.
Sprechen Sie uns hierzu bitte an!



Das Rotheo ist ein Inklusionsbetrieb des Martinsclub Bremen e.V. Menschen mit Beeinträchtigung haben hier eine Chance, auf dem Arbeitsmarkt Fuß zu fassen.

In unserem Katalog haben wir eine beliebte Speisen-Auswahl zusammen gestellt. Selbstverständlich ist alles frisch und hausgemacht. Zu Fleischgerichten bieten wir Ihren Gästen vegetarische und vegane Alternativen.

Wenn Sie alle Zutaten ausschließlich in BIO-Qualität wünschen, freuen wir uns. Gerne machen wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot.

Das Rotheo beliefert Sie übrigens auch in Ihren eigenen Räumen in Bremen und umzu. Wir bieten Ihnen barrierefreie Seminarräume in ganz Bremen. Ob Seminar, Tagung oder Familienfeier. Wir haben den passenden Veranstaltungsraum für Sie!

Warum Sie zu uns kommen sollten? Wir sind besonders aufmerksam, flexibel und bunt. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein. Wir sind ein sympathisches Veranstaltung-Team mit und ohne Beeinträchtigung. Wir schaffen Begegnungen und haben viel Freude daran, Sie als Gast umsorgen zu dürfen.





Ein Inklusionsbetrieb des
Martinsclub Bremen e.V.

✉ gastro@martinsclub.de

Lieferkosten: zwischen 10 € und 25 €

Das Angebot ist freibleibend.
Alle Preise verstehen sich netto, zuzüglich
der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

MARTINS | **CLUB**
B R E M E N

