

sattgrün 
catering

sattgrün: natürlich, frisch, anders

sattgrün steht für frische, hausgemachte vegane Küche. Wir sind der Überzeugung, dass leckeres Essen, bewusste Ernährung, Nachhaltigkeit und Tierschutz zusammengehören. Bei uns kommt das Essen vom Feld auf den Teller. Unsere Gerichte sind nicht nur frei von tierischen Inhaltsstoffen, Cholesterin und Geschmacksverstärken, sondern vielfach auch glutenfrei.

Neben spannenden Gemüsegerichten, inspiriert von den Streetfood-Küchen dieser Welt, bieten wir frische Salate, herzhafte Fleischalternativen und selbstgebackene Kuchen an. Alle Gerichte werden nach eigener Rezeptur zubereitet und wechseln saisonal.

Seit über 15 Jahren begeistert sattgrün mit seinen veganen Selbstbedienungsbuffets nicht nur überzeugte Vegetarier, sondern all jene, die sich bewusst und gesund ernähren möchten. Mittlerweile ist Deutschlands erste vegane Restaurantkette in drei Städten vertreten.

Seit 2024 bietet sattgrün auch Business Caterings für Firmenevents- und meetings an. Von Fingerfood bis zum mehrgängigen Buffet liefern wir alles, damit Sie und Ihre Gäste die Veranstaltung genießen können.



Wofür sattgrün steht

- Rein pflanzliche und nachhaltige Gastronomie aus ehrlicher Überzeugung
- Vegane Gerichte, die alle Gäste begeistern
- Saisonal wechselnde Rezeptkreationen inspiriert von den Streetfood-Küchen dieser Welt
- Frische Gerichte aus ausschließlich eigener Zubereitung

Was uns wichtig ist

- Die Verbindung von Nachhaltigkeit, Tierschutz, bewusster Ernährung und leckerem Geschmack
- Verwendung saisonaler Erzeugnisse
- Nachhaltigkeit vom Einkauf, über die Energieversorgung bis hin zur Verpackung
- Respektvoller Umgang mit Mitarbeiter*innen, Kund*innen und Zulieferer*innen



Suppen-Auswahl

- Cremige Süßkartoffel-Suppe mit Kokos (glutenfrei)
- Indische Linsensuppe mit Garam Masala (glutenfrei)
- Saisonal wechselnde Suppe nach Absprache

+ Rustikales Bauernbrot

+ Zwei passende Toppings, z.B. Petersilie, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Sesam, geröstete Sonnenblumenkerne, Croûtons

7,90 € pro Portion, Mindestabnahme 15 Portionen pro Suppe



Salat-Auswahl

- Linsensalat mit Roter Bete, Gewürzgurken und glatter Petersilie (glutenfrei)
- Farfallesalat mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Rucola und kandierten Walnüssen
- Roter Bulgursalat mit Gurke, Paprika, Kirschtomaten und glatter Petersilie
- Orientalischer Kichererbsensalat mit Möhren, Gurke, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft und Kreuzkümmel (glutenfrei)
- Weißer Riesenbohnsensalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Spinat und Crema di Balsamico (glutenfrei)
- Hausgemachter Krautsalat mit grüner Paprika (glutenfrei)
- Rotkohlsalat mit Apfel-Vinaigrette (glutenfrei)
- Weitere saisonale Salat und Fleischalternativen auf Anfrage

7,90 € pro Portion, Mindestabnahme 5 Portionen pro Salat



Auswahl warme Gerichte

- Weiße Riesenbohnen in mediterraner Paprika-Sauce mit Spinat, Kirschtomaten und Soja-Creme (glutenfrei)
- Soja-Stroganoff mit Champignons, Wurzelgemüse (glutenfrei)
- Soja-Geschnetzeltes griechischer Art (glutenfrei)
- Gebratene Sojamedaillons in indonesischer Erdnuss-Sauce
- Thai-Curry mit frittiertem Tofu, saisonalem Gemüse
- Indisches Blumenkohl-Linsen-Curry mit Kichererbsen und Spinat (glutenfrei)
- Prinzessbohnen in Miso-Kokos-Sauce mit Bambusspitzen und kross gebratenem Tofu (glutenfrei)
- Weitere saisonale Gerichte auf Anfrage

Auswahl Beilagen

- Penne mit Pesto
- Penne mit Olivenöl
- Rosmarin-Kartoffeln (glutenfrei)
- Langkornreis (glutenfrei)

Zu jedem warmen Gericht kann eine Beilage ausgewählt werden.
Zusammen 19,90 € pro Portion, Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht



Dessert-Auswahl

- Erdnuss-Schoko-Kuchen
- Schoko-Kirsch-Kuchen
- Möhre-Walnuss-Kuchen
- Zitronenkuchen

3,50 € pro Stück Kuchen

- Bunter Obstkorb mit Bananen, Äpfel, Birnen und saisonalem Obst

24,00 € pro 5 kg



Komplettangebot für Business Events

Vorspeise: 2 Salate nach Wahl

Hauptspeise: 3 warmen Speisen und Beilagen nach Wahl

Nachspeise: Kuchen nach Wahl

Unsere Empfehlung

Vorspeise

- Bulgursalat mit Gurke, Paprika und Kirschtomaten und Petersilie
- Orientalischer Kichererbsensalat mit Möhren, Gurken und Petersilie

Hauptspeise

- Stroganoff mit Soja-Geschnetzeltem, Champignons, Wurzelgemüse und Rosmarin-Kartoffeln
- Indisches Blumenkohl-Linsen-Curry mit Kichererbsen, Spinat und Reis
- Weiße Riesenbohnen in mediterraner Paprika-Sauce mit Spinat, Kirschtomaten, Soja-Creme und Penne

Nachspeise

- Zitronen Kuchen

29,00 € pro Person, Mindestabnahme 30 Portionen



Fingerfood Auswahl

Stullen

Stullen aus rustikalem Bauernbrot mit hausgemachten veganen Aufstrichen und Gemüse

- Herzhafter Tomaten-Balsamico Aufstrich mit Rucola und Sonnenblumenkernen
- Weißer Bohnen Kräuter Aufstrich mit Kirschtomaten
- Tahini-Hummus Aufstrich mit Grillgemüse und Paprika

3,90 € / Stück , Mindestabnahme 10 Stück von einer Sorte

Wraps

- Sojaschnitzel, Krautsalat und Tzatziki
- Sojaschnitzel mit buntem Salat und Chili-Mayo

3,50 € / Stück , Mindestabnahme 10 Stück von einer Sorte

Stand Januar 2025



Herzhaftes im Glas

- | | |
|---|----------------|
| • Roter Bulgursalat mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika | 3,50 € / Stück |
| • Linsensalat mit Roter Bete und Gewürzgurken (glutenfrei) | 3,50 € / Stück |
| • Riesenbohnsensalat mit Kirschtomaten und Balsamico (glutenfrei) | 3,50 € / Stück |
| • Soja-Spieße mit Satay-Sauce | 3,80 € / Stück |
| • Tofu-Spieße mit Sweet-Chili-Sauce und Sesam (glutenfrei) | 3,80 € / Stück |

Süßes im Glas

- | | |
|--|----------------|
| • Kleine Sünde mit Beerenobst, Vanille-Creme und Hafercookie | 3,90 € / Stück |
| • Apfel-Kirsch-Crumble mit Vanille-Sauce | 3,90 € / Stück |

Mindestabnahme jeweils 20 Stück

Wir empfehlen 4 bis 5 Portionen Fingerfood pro Person



Weinkarte

Weißwein

Chardonnay 0,75l	18,50 €
Sauvignon Blanc 0,75l	18,50 €
Grauburgunder 0,75l	18,50 €
Weißburgunder 0,75l	18,50 €

Rosé

Spätburgunder Rosé 0,75l	18,50 €
--------------------------	---------

Rotwein

Merlot 0,75l	18,50 €
Spätburgunder 0,75l	19,50 €
Cuvée Hommage 0,75l	24,50 €

Sekt

Scheurebe Extra dry 0,75l	24,50 €
---------------------------	---------

Bier

Schreckenskammer (Kölsch) je 0,3l Flasche	3,50 €
Lammsbräu Edelpils (auch alkoholfrei) je 0,3l Flasche	3,50 €
Lammsbräu Radler je 0,3l Flasche	3,50 €
Lammsbräu Weizen je 0,5l Flasche	4,90 €

Abrechnung nach Verbrauch

Alkoholfreie Getränke

Fritz Limonaden

je 0,33 l Flasche

3,40 €

zur Auswahl stehen:

Kola, Kola Superzero, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Melone, Traubenschorle

Kasten Viva Con Agua Wasser

je 0,33 l Flasche

2,90 €

Zur Auswahl stehen:

Sprudelnd oder still, auch gemischt

Abrechnung nach Verbrauch

Bereitstellung Chafingdish

Chafingdish mit Brennpaste

Stück / 10 €

Leihgebühren für Besteck und Geschirr:

- Messer, Gabel, Löffel Stück / 0,50 €
- Schale/Bowl Stück / 0,90 €
- Teller Stück / 0,90 €

Liefergebühr:

- Auslieferung und Abholung Stadtgebiet Düsseldorf 50 €
- Auslieferung und Abholung erweitertes Gebiet Kreis Düsseldorf auf Anfrage

Mindestbestellwert für Lieferungen 800€

Kleinere Mengen können über Uber Eats oder Wolt bestellt werden

Bei allen angegebenen Preisen handelt es sich um Nettopreise.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Catering der sattgrün Gastronomie GmbH

1. Vorrang

Die sattgrün Gastronomie GmbH liefert auf der Grundlage des geschlossenen Vertrages und dieser Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen der Kunden sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich schriftlich vereinbart worden sind.

2. Vertragsabschluss

Der Vertragsabschluss kommt dann zustande, wenn der Kunde das schriftliche Angebot innerhalb von zwei Wochen ab Zugang des Angebots schriftlich bestätigt.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die von der sattgrün Gastronomie GmbH angebotenen Leistungen, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, schriftlich oder mündlich bestellt hat.

Der Kunde versichert mit seiner Bestellung die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptiert zu haben.

Bei Unwirksamkeit einzelner Bedingungen bleiben alle anderen gültig. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler behalten wir uns vor.

3. Lieferung/ Lieferbedingungen

Die Anlieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen sowie unter Einhaltung der entsprechenden gesetzlichen Vorschriften, an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

Lieferzusagen bezüglich der Lieferuhrzeit werden nach besten Kräften gehalten. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung. Für Verspätung und Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

4. Preise, Zahlungsbedingungen, Fälligkeit und Verzug

Die Preise verstehen sich exklusive oder inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer wie im Angebot angegeben. Die sattgrün Gastronomie GmbH ist zu einer Preisänderung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Kosten aufgrund von Sonderwünschen des Auftraggebers erhöhen. Der Rechnungsbetrag ist zahlbar ohne Abzüge mit einem Zahlungsziel von 14 Tagen ab Rechnungseingang beim Kunden. Bei Überziehung der Zahlungsfrist erheben wir Verzugszinsen in Höhe von 5% p.a. Wir behalten uns vor, bei Auftragserteilung eine Anzahlung in Höhe von 50% des Auftragsvolumens, zahlbar spätestens 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung, zu erbitten.

Nach schriftlicher Angebotszusage hat der Kunde das Recht, das Angebot jederzeit, jedoch bis maximal zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn, anpassen zu lassen.

5. Mängel

Weist die von der sattgrün Gastronomie GmbH gelieferte Ware oder Leistung einen Mangel auf, so hat der Kunde dies unverzüglich anzuzeigen. Unterlässt er dies, so gilt die Ware bzw. Leistung als genehmigt.

Stand Januar 2025

6. Schadensersatzpflicht des Kunden

Der Kunde trägt die Verantwortung für das gemietete und bereitgestellte Equipment (Geschirr, Besteck, Chafing Dishes etc.), die Haftung entfällt erst bei Abbau bzw. Abholung des bereitgestellten Equipments.

Beschädigte Gegenstände jeglicher Art werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Jegliche Haftung seitens der sattgrün Gastronomie GmbH für Sach- und Personenschäden, im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch, ist ausgeschlossen.

Nach der Auftragserteilung kann der Kunde seinen Vertrag bis zu Beginn der Veranstaltung kündigen. Je nach Zeitpunkt der Kündigung ist der Caterer berechtigt, eine Stornierungsgebühr gemäß folgender Staffelung zu berechnen: Stornierung nur schriftlich! Bitte beachten Sie folgende Kosten bei Stornierung.

bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin 10% des Rechnungsbetrages

bis 7 Tage vor Veranstaltungstermin 25% des Rechnungsbetrages

bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin 50% des Rechnungsbetrages

danach 100% des Rechnungsbetrages.

Bei Stornierung der Auftrags werden Waren und/oder Dienstleistungen, welche extra für diesen Auftrag beschafft wurden, unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung in voller in Rechnung gestellt. Ist der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.

7. Austauschrecht

Die sattgrün GmbH ist berechtigt, die im Sortiment aufgeführten Speisen auszutauschen, wenn diese zurzeit nicht zu beschaffen sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

8. Termine

Bei sämtlicher Bestellung benötigt die sattgrün Gastronomie GmbH mindestens 7 Werktage vor der Veranstaltung die genaue Teilnehmerzahl, um die erforderlichen Dispositionen treffen zu können. Die dem Caterer dann als verbindlich gemeldete Anzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Bei einer späteren Reduzierung der Teilnehmerzahl wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis, um die von ihm im Einzelnen nachzuweisenden aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu reduzieren.

9. Haftungsausschluss

Schadensersatzansprüche des Kunden, aufgrund von der sattgrün Gastronomie GmbH oder dessen Erfüllungsgehilfen verursachten Schäden, sind auf Fälle grober Fahrlässigkeit und Vorsatz beschränkt. Bei höherer Gewalt und/oder behördlichen Auflagen/Änderungen übernimmt die sattgrün Gastronomie GmbH keine Haftung.

10. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Als Erfüllungsort gilt der Sitz des Unternehmens in Düsseldorf als vereinbart.

Es gilt deutsches Recht. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.