KOOPERATIVA

CATERING IN KIEL / AUSGABE 2026

Winterkarte

Genuss für die kalte Jahreszeit.

Für besondere Anlässe. Gemeinsam genießen.



WINTER 2026

Winterliche Menüs, saisonale Zutaten und liebevolle Zubereitung.

Alle Preise brutto pro Person.

kooperativa.net · info@kooperativa.net · 0431 - 8 88 88 46

GUT ZU WISSEN

Ihre Feier. Ihr Geschmack.

Unsere Winterkarte bietet saisonale Ideen für Firmenfeiern, Familienfeste und gemütliche Winterabende. Auswahl und Zusammenstellung stimmen wir gern individuell mit Ihnen ab.

Preise & Mengen

Alle Preise sind Bruttopreise pro Person inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. Bei drei Preisangaben gilt die Reihenfolge 10-19 / 20-49 / ab 50 Portionen. Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Portionen je ausgewähltem Gericht.

Suppen werden mit hausgebackenem Fladenbrot serviert. Lieferung, Service, Geschirr und Rückholung werden abhängig von Veranstaltungsort und Leistungsumfang separat vereinbart.

Planung

Bitte fragen Sie Wintergerichte mindestens 72 Stunden vor dem gewünschten Liefertermin an. Für größere Veranstaltungen empfehlen wir eine frühzeitige Abstimmung.

Allergene & besondere Wünsche

Die Buchstaben hinter den Gerichten entsprechen dem Allergenverzeichnis auf der letzten Seite. Rezepturen und eingesetzte Produkte können sich ändern. Sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte vor der Bestellung an.

Kontakt

Oliver Knöller · Kooperativa
Werftstraße 233-243 · 24143 Kiel
0431 - 8 88 88 46 · info@kooperativa.net
www.kooperativa.net

KOOPERATIVA · AUSWAHL 2026

Suppen & Vorspeisen

Bruttopreis je Person · Wertefolge: 10-19 / 20-49 / ab 50

Sellerie-Parmesancremesuppe

10,20 € / 9,70 € / 9,20 €

Mit Rosmarin-Croûtons und wahlweise Speckwürfeln oder gerösteten Maronen.

Allergene: a, f, g, h, i

Kürbis-Orangencremesuppe

10,20 € / 9,70 € / 9,20 €

Mit Gewürz-Knusperstange und Chili-Speckwürfeln; auch pflanzlich erhältlich.

Allergene: a, f, i

Blattsalate der Saison

9,00 € / 8,60 € / 8,10 €

Mit Clementinen, Datteln, marinierten Zwiebeln, Feta und gerösteten Kürbiskernen. Vegan möglich.

Allergene: g, j

KOOPERATIVA · AUSWAHL 2026

Winterliche Hauptgerichte

Bruttopreis je Person · Wertefolge: 10-19 / 20-49 / ab 50

Kürbis-Grünkohl-Lasagne

13,50 € / 12,80 € / 12,20 €

Eine winterliche, rein pflanzliche Lasagne.

Allergene: a, f

Maronen-Pilzragout

16,50 € / 15,70 € / 14,90 €

Mit Rosmarin-Ofengemüse und Kürbis-Gnocchi. Vegan.

Allergene: a, f, h

Putenroulade mit Apfel-Zwiebel-Speckfüllung

20,00 € / 19,00 € / 18,00 €

Dazu Kartoffel-Blumenkohlgratin und herzhafte Pflaumensauce.

Allergene: f, g, j

Geschmorte Rinderbäckchen

24,50 € / 23,50 € / 22,50 €

In Wacholdersauce, mit Pastinaken-Kartoffelstampf, Ofen-Kohlgemüse und Zwiebelkonfit.

Allergene: g, i

KOOPERATIVA · AUSWAHL 2026

Winterliche Hauptgerichte · Fortsetzung

Bruttopreis je Person · Wertefolge: 10-19 / 20-49 / ab 50

Entenbrustfilet

19,90 € / 18,90 € / 17,90 €

Mit Schnittlauch-Kartoffeln, Rosmarin-Jus und karamellisiertem Apfel-Rotkohl.

Allergeninformation erhalten Sie auf Anfrage.

Wildgulasch mit Pflaumen

18,90 € / 18,00 € / 17,00 €

Dazu Kräuter-Spätzle und Rotkohl.

Allergene: a, c

Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst

17,50 €

Mit zweierlei Kartoffeln; Schweinebacke auf Wunsch.

Allergene: a, j

Einheitlicher Preis ohne Mengenstaffel.

KOOPERATIVA · AUSWAHL 2026

Süßer Winter

Bruttopreis je Portion · Wertefolge: 10-19 / 20-49 / ab 50

Vollmilch-Spekulatius-Mousse

6,90 € / 6,60 € / 6,20 €

Mit Kirschkompott und gerösteten Mandeln.

Allergene: a, c, g, h

Weiße Zimt-Mousse

7,90 € / 7,50 € / 7,10 €

Mit Orangenragout und Zartbitterschokolade.

Allergene: c, g

Warmer Hafer-Apfelcrumble (vegan möglich)

7,50 € / 7,10 € / 6,80 €

Mit Lebkuchengewürzen und Vanillesauce. Die vegane Ausführung wird mit Margarine und Sojasahne zubereitet.

Allergene: Standard a, c, g · vegan a, f

ALLERGENE & KONTAKT

Gut informiert genießen.

Unsere Kennzeichnung orientiert sich an den 14 kennzeichnungspflichtigen Stoffgruppen. Bitte informieren Sie uns bei Allergien bereits mit Ihrer Anfrage.

a Glutenhaltiges Getreide

b Krebstiere

c Eier

d Fisch

e Erdnüsse

f Sojabohnen

g Milch einschließlich Laktose

h Schalenfrüchte

i Sellerie

j Senf

k Sesamsamen

l Schwefeldioxid und Sulfite

m Lupinen

n Weichtiere

Individuell für Ihren Anlass

Gern passen wir Gerichte, Beilagen und Portionsgrößen an Ihre Veranstaltung an. Vegane Varianten werden getrennt abgestimmt.

Kooperativa · Oliver Knöller
Werftstraße 233-243 · 24143 Kiel
0431 - 8 88 88 46
info@kooperativa.net · www.kooperativa.net