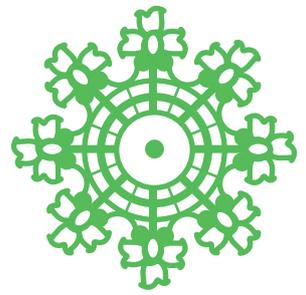


BEISPIELE MENÜ



Menü 1: Lunch

- Taboulé – orientalischer Bulgursalat mit gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten
- Moussaka - Auberginenaufbau mit verschiedenem Gemüse, Kartoffeln und veganem Hack oder Lasagne nach Wahl: vegetarische Bolognese/ Pilz/ Gemüse
- Joghurtmousse auf gemischtem Beerenragout

ab 15 € / Person

Menü 2: Mittagspause

- Kürbis-Ingwersuppe, dazu hausgebackene Brötchen
- Soja-Pilz-Gulasch mit Spätzle, Rotkohl
- Mousse au Chocolat mit Karamellsauce

ab 18 € / Person

Menü 3: Geburtstagsmenü

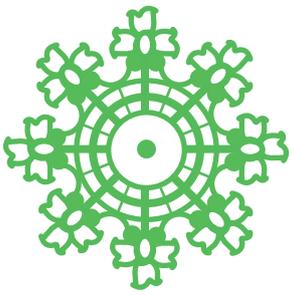
- Kleine Ziegenkäse-Tarte mit karamellisierten Feigen
- Falafel – frittierte Kichererbsenbällchen mit verschiedenen Dips, z.B. Hummus
- Nudelsalat mit geräuchertem Tofu
- Vegetarische Schnitzel in Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln, Cremiges Erbsen-Fingermöhren-Gemüse
- Chili sin Carne mit Pilzen
- Churros in Vanillepuderzucker mit Honig

ab 27€ / Person

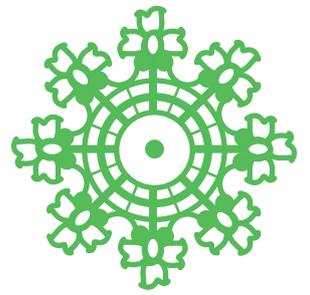
Menü 4: Geburtstag Finger Food

- Linsenbällchen auf Pilzragout
- Quiche (Spinat/veganer Feta/Tomate)
- Wraps Balkan Art
- Hackbällchen auf Salsa
- Himbeercreme-Dessert

ab 16 € / Person



BEISPIELE MENÜ



Menü 5: Sektempfang

- Sesam-Zucchinirollchen mit Paprikacreme und Pinienkernen
- Veganer Lachs – Honigmelonen – Spieße
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit hausgemachtem Pesto

ab 6,50 € / Person

Menü 6: Firmenjubiläum

- Antipastiplatte: mit Frischkäse gefüllte Minipaprika, Oliven, Grüne Peperoni, mit Gouda gefüllte Champignons, hausgemachte Kräuterbutter, in Olivenöl marinierter Fetakäse
- Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und Knoblauch
- Veganer Lachs in Spinat-Blätterteig-Tasche
- Vegetarische Steaks mit dunkler Portsauce, Bauernkartoffeln, Speckböhnchen
- Spinat-Feta-Lasagne, Pilzlasagne, Gemüselasagne
- Asiatisches Curry an Süßkartoffeln, Reis
- Schokoladen-Brownie mit Nüssen
- Pannacotta mit Mango-Orangen-Pürree

ab 39 € / Person

Menü 7: Weihnachtsfeier

- Pastinaken-Cremesuppe mit Zimt-Käse-Croutons
- Nussbraten mit Portweinsauce, Serviettenknödeln, glasiertes Gemüse
- Gefüllte Paprika in pikanter Napolisaucce
- Lebkuchenmousse, karamellierte Orangen

ab 29 € / Person

