



PARTY- & EVENT-CATERING

VEGANES-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARMER GERICHTE:

Thai Mango Curry mit Veganem Chicken
und verschiedenen Gemüsesorten

Schnitzel auf der Basis von Weizenprotein
mit Pilzrahmsauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Broccoli mit Mandelsplitt

glasiertes Wurzelgemüse

feine Prinzessbohnen mit Zwiebeln

Schwenkkartoffeln

Kartoffelgratin

Parboiled Langkornreis

Tagliatelle mit feinen Gewürzen und Kirschtomaten

KALT & SALATE:

Hausgemachte Antipasti Variation

mit eingelegtem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons

Gartenfrischer Salatmix mit Rucola und Kirschtomaten

Balsamico-, Kräuterdressing

Green Valley (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Gurken-Tomatensalat

Baguette, Partybrötchen mit verschiedenen Dipps

DESSERT:

Früchteplatte mit Früchten aus den ganzen geschnitten

Mousse von dunkler Schokolade

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

28,50 €

Ab 50 Personen

30,00 €

Ab 30 Personen

31,50 €

Leihgeschirr 3,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an



PARTY- & EVENT-CATERING

VEGANES-BUFFET 2

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARMER GERICHTE:

Thai Mango Curry mit Veganem Chicken
und verschiedenen Gemüsesorten

No Meat Ball in Metaxasauce

Gemüse-Haferflocken-Bratling
auf gebratenen Zwiebelchampignons

Gnocchi in Curry-Kokossauce

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Broccoli mit Mandelsplitt

glasiertes Wurzelgemüse

feine Prinzessbohnen mit Zwiebeln

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

Kartoffelgratin, Kräuterreis

Pennenudeln mediterran

mit Tomaten, Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert

KALT & SALATE:

Hausgemachte Antipasti Variation

mit eingelegtem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Mini Frühlingsröllchen, Stick Curry Masala (Kichererbsen & Gemüse)

Falafel und Marokkanische Bites

Gartenfrischer Salatmix mit Rucola und Kirschtomaten

Balsamico-, Kräuterdressing

Sultan of Swing (Salatmix aus: Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigrette)

Avocadosalat (mit Azukibohnen, schwarzem Reis & Chimichurri-Dressing)

Gurkensalat mit Weintrauben

Ciabatta, Baguette, Partybrötchen mit verschiedenen Dipps

DESSERT:

Frischer Obstsalat

Mousse von dunkler Schokolade

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

32,50 €

Ab 50 Personen

34,00 €

Ab 30 Personen

35,50 €

Leihgeschirr 3,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.
Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an