

## PARTY- & EVENT-CATERING

### VEGANES-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre große Feier

#### WARME 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 Vally (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

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

Gurken-Tomatensalat

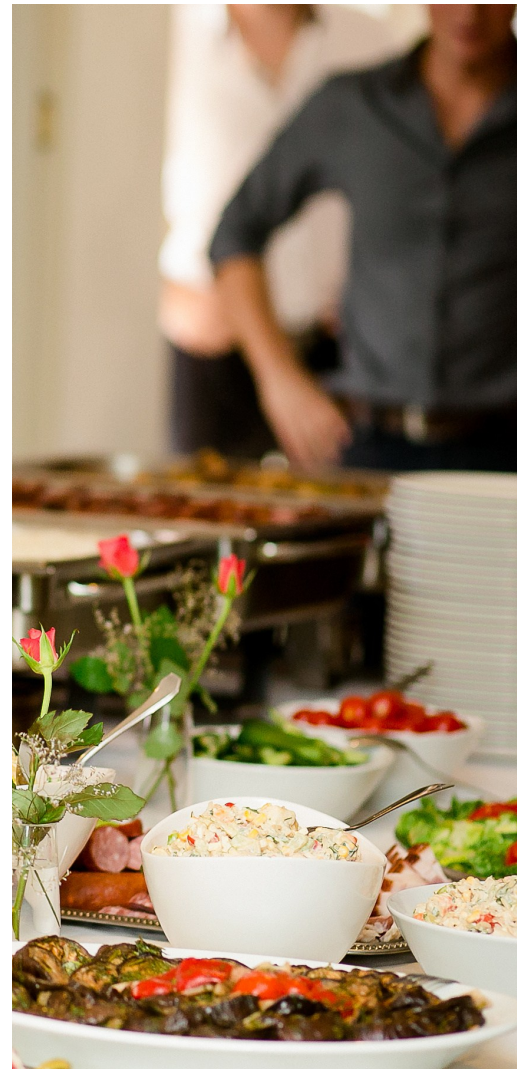
Baguette, Partybrötchen mit verschiedenen Dipps

#### 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

#### WARME 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: Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)  
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