

MENÜ (AUSZÜGE AUS UNSEREM PORTFOLIO)

DAS MENÜ ZUM SELBERKOMBINIEREN

Kombinieren Sie Ihr Menü selbst und unkompliziert.

Wir bieten Ihnen vom einfachen Lunch bis zum gesetzten Dinner mit unserer kreativen Vielfalt den perfekten Rahmen.

Gerne beraten wir Sie professionell und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

I. LUNCHMENÜ IM BAUKASTEN:

Wir kalkulieren mit 1 Vorspeise oder Suppe, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Person.

Der Preis für ein vegetarisches Lunchmenü beträgt: ab € 19,60 netto pro Person

Lunchmenü mit Fleisch auf Anfrage

Mindestbestellwert im Menü: pro einheitliche Komponente mindestens 10 Portionen; insgesamt ab 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Die Menüs werden verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

DIE EINZELKOMPONENTEN

VORSPEISEN (GANZJÄHRIG)

- Cous Cous Salat*
Granatapfelkern | Dattel | Zimt | Cumin | Frühlingslauch | Paprika | Haselnuss
- Fenchelsalat mit Quinoa*
Babyspinat | Granatapfelkern | Apfel | Koriander | Mohnsamen | Agaven-Olivenöl-Dressing
- Asia Rohkostsalat mit Bio Teriyaki Vühnchen/Bio Tofu*
Bio Rotkohl | Paprika | Lauchzwiebel | Sesam Öl
- Dinkelsalat mit Cashew-Crunch
Rucola | Kapernapfel | Getrocknete Tomate | Parmesan | Pinienkern | Basilikumsamen
- Tatar vom Gemüse im gebackenem Wan Tan Körbchen*
Quitte | Limette | Ingwer | Schwarzer Sesam | Shisokresse
- Tatar vom Bio Vleisch im gebackenem Wan Tan Körbchen
Quitte | Limette | Ingwer | Schwarzer Sesam | Shisokresse
- Salat mit Ofengemüse
Blumenkohl | Brokkoli | Kichererbse | Ingwer | Tahini | Joghurt | Kurkuma-Dressing
- Ingwer Krautsalat*
Sesam | Koriander | Minze | Limette | Scharf marinierte Bio Tofu-Stick
- Mini Penne Salat*
Getrocknete Tomate | Sonnenblumenkern | Rucola
- Möhren-Linsen-Salat
Rote Zwiebel | Orangenfilet | Rauchmandel | Milde Chili | Radicchio
- Bulgursalat mit edelsüßem Bio Rindfleisch/Bio Seitan*
Spitzpaprika | Blanchierte Zuckerschote | Chinakohl
- Buddhas Bowl
Teriyaki Bio Vühnchen/Bio Tofu | Rotes Quinoa | Vogerlsalat | Edamame, Avocado | Helle Soja-Sauce | Stiefmütterchen Blüte*

- Curry-Suppe*
Zitronengras I Kokosschaum
- Süßkartoffelsuppe* (wahlweise mit krossen Bio Speckchips)
Chili – Flocken I Kräuter
- Möhren-Ingwer-Suppe*
Kokosmilch I Gemüsebouillon
- Käse-Nuss-Suppe
Apfelconfit I Nuss-Crunch
- Kartoffel-Selleriecremesuppe (wahlweise mit Bio Speck)
Birne I Zitrone
- Weinsuppe
Apfel I Lauch I Walnuss-Crouton
- Rote Linsensuppe*
Kafir-Limette I Rotes Curry I Zuckerschote

- Kaltes Suppen Trio
Gazpacho I Kräutersuppe mit Bio Garnele I Gurkensuppe mit Crostini
- Pastinaken-Senf-Suppe
Kresse I Schmand I Granatapfel
- Blumenkohlsuppe
Zitronengras I Limette I Koriander Pesto
- Maronensuppe
Karamell I Zimt-Crouton
- Kürbiscrèmesuppe
Orange I Aceto I Basilikumpesto I Kernöl

VORSPEISEN (SAISONAL VERFÜGBAR)

- Melonensalat mit Fenchel
Büffelmozzarella I Pekannusskern I Ahornsirup I Radieschen I Basilikum I Parmesan I Römersalat
- Rote und gelbe Bete Carpaccio
Kleine Artischocke I Pfifferling I Mandelkern I Weißweinessig I Schafskäse, I Salat I Kräuter
- Kürbis-Pastinaken-Salat*
Tahine-Dressing I Cranberry-Kompott
- Linsen-Birnen-Salat*
Avocado I Brotchip
- Sommersalat
Linse I Quinoa I Brokkoli I Mais I Tomate I Glasierte Kichererbse I Eingelegte rote Zwiebel I Marinierte Zucchini I Joghurt
- Lauwarmer Gemüsesalat
Mediterranes Grillgemüse I Orangen-Kräuter Dip I Polentagrissini

Wir kalkulieren mit 1 Vorspeise oder Suppe pro Person.
Eine Vorspeise kann optional zu einem Hauptgericht geordert werden.

Der Preis beträgt: ab € 4,70 netto pro Person

Mindestbestellwert als Einzelkomponente: pro einheitliche Vorspeise mindestens 10 Portionen; insgesamt ab 30 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Die Vorspeisen wir verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

HAUPTGERICHTE (GANZJÄHRIG)

- Soba Nudeln mit frittiertem Bio Fleisch/Bio Tofu*
Staudensellerie | Zuckerschote | Rettich | Avocado | Erdnussöl | Sesamöl
- Drei Köstlichkeiten*
Bio Seitan | Bambus | Kräuterseitling | Ingwer | Ofensüßkartoffel
- Kartoffel-Kohlrabi-Puffer
Rotes Linsen-Tomatengemüse
- Fried Rice mit mariniertem Bio Vähnchenbrust /Bio Tofu*in Sesamkuste
Wildreis | Ananas | Milde Sojasauce | Erbse | Möhre | Cashewkern | Ingwer | Curry
- Gnocchi
Aubergine | Fruchttige Tomaten-Basilikum-Sauce
- Veganes Bio Steak mit frischem Rosmarin
Pastinaken Püree | Wurzelgemüse
- Bio Lachs in Balsamico-Reduktion
Kräuter Pesto | Blanchierte Karotte | Zitronenabrieb
- Kleines Bio Seitanfilet mit Rosmarinhaube
Fenchelpüree | Sauce aus dem besten Lareith Lagrein
- Asiatisch mariniertes Bio Kräutervuhn mit Pak Choi und Pflaume
Zitronengras | Limette | Tomate
- Kleines Bio Seitansteak an Rosmarin
Peperonata siciliana
- Veganes Saltimbocca am Spieß
Veganes Bio Soja Schnitzel | Salbei | Fenchel | Paprika-Polenta
- Kokoscurry mit Bio Fleisch und Wildreis
Paprika | Bambussprosse | Kafir-Limette | Sesamöl
- Bio Jackfrucht Geschnetzeltes mit Wildreis
Saisonales Gemüse | Meerrettichsauce
- Gemüselasagne
Das Schichtwerk mit Kohlrabi | Lauch | Möhre | Zitronenthymian-Sauce
- Dinkeltortelloni
Haselnuss | Mediterrane Kräuter | Parmesanspänen | Trüffel Öl
- Schlutzkrapfen
Getrocknete Tomate | Frühlingslauch | Pinienkern-Petersilien-Butter
- Rotes Panang-Curry mit Duft Reis*
Frittiertes Bio Tofu | Möhre | Champignon | Buschbohne | Cherry Tomate | Zitronengras | Koriander
- Bio Penne Rigatte mit Ragu a la Veggie Bolognese
*Hartweizenpasta mit Bio Hackfleisch aus Soja-Eiweiß**

- Auberginen Curry mit gebratenem Bio Räucher-Tofu
Kräuterpolenta
- Mariniertes Grillgemüse am Spieß
Rote Zwiebel | Kurkuma | Safranreis
- Veganes Bio Wiener Schnitzel mit Zitrone
Bratkartoffeln | Gurkensalat
- Lasagne „die Klassische“
Das Schichtwerk mit Bio Sojahack | Passierte Tomate | Saisonales Gemüse | Büffelmozzarella
- Rotes Panang-Curry mit Duft Reis
Bio Hähnchen | Möhre | Champignon | Buschbohne | Cherry Tomate | Zitronengras | Koriander

HAUPTGERICHTE (SAISONAL VERFÜGBAR)

- Linguine mit grünem und weißem Spargel
Cherry Tomate | Pinienkern | Feta | Minze
- Möhrennudeln*
Bärlauch-Pesto
- Lasagne mit gebratenem Bio Seidentofu
Das Schichtwerk mit Spargel | Mango | Mangold | Spitzkohl
- Fettucine
Spargel-Gruyere-Sauce | Bärlauch
- Farfalle mit Zitronenzucchini
Mandeln | Bärlauch
- Gnocchi in Thymian-Weißwein-Sauce
Rosenkohl | Marone | Karamellisierte Apfelspalte
- Mafaldine mit gebratenem Blumenkohl und Tomaten-Pesto*
Pinienkern | Schwarze Olive | Petersilie | Milde Chili | Parmesanspäne
- Knusprige Pilzpasta*
Champignon | Austernpilz | Shitake | Lauchzwiebel | Geröstetes Brot | Milde Chili | Thymian | Zitrone
- Vegetarisches Frühlingspfännchen und gebackenem Feta-Käse
Zucchini | Aubergine | Karotte | Radieschen
- Gegrillte Bio Vähnchen Involtini
Zucchini-Spargel-Gemüse
- Veganer Bio Rindergulasch
Semmelknödel | Apfelrotkohl
- Pasta mit Pfifferlingen und Artischocken
Spritzigen Weißweinsauce

- Frühlingslasagne
Das Schichtwerk mit Bio Sojahack I Spargel I Mango I Mangold I Spitzkohl
- Veganer Bio Wildgulasch
Portwein - Wachholderbeerjus I Selleriepüree
- Farfalle mit Bio Vähnchenbrust und Zitronenzucchini
Mandeln I Bärlauch

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 1 Hauptspeise pro Person.

Der Preis beträgt für ein vegetarisches Hauptgericht: ab € 11,70 netto pro Person

Hauptgericht mit Fleisch auf Anfrage

Mindestbestellwert als Einzelkomponente: pro einheitliches Hauptgericht mindestens 10 Portionen; insgesamt ab 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Die Hauptspeisen wir verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

DESSERTS (GANZJÄHRIG)

- Eingelegte Ananas am Spieß*
Zitronengras Öl I Chili
- Panna Cotta im Glas
Apfel-Estragon-Kompott I Bourbon Vanille I Madagaskar Pfeffer
- Vanille Mango Crumble*
Crémiger Sojajoghurt I Limette I Vollkornkeks I Thai Basilikum
- Weiße Schokoladencrème im Glas
Rosa Pfefferbeeren I Knusper-Thymian-Meersalzkrakant
- Vanille Crumble*
Crémiger Sojajoghurt I Gemischten Beere I Minze
- Sfogliate vom Südtiroler Apfel
Amarettini I Mascarpone
- Zitrusfrucht Crumble*
Haselnuss I Ingwer I Vanilleschote I Rohrzucker
- Schoko-Chili-Mousse
Minze I Physalis

DESSERTS (SAISONAL VERFÜGBAR)

- Rhabarber Crumble
Frischkäsecrème I Amarettini I Apfel
- Erdbeergrütze mit Hugo-Zabaione
Vanille I Limette I Holunderblüte I Minze
- Vanille Ricotta mit Erdbeeren
Zitronenzeste I Zitronenmelisse
- Mohn Panna Cotta
Holunderblüte I Sauerkirschen Kompott
- Erdbeer-Rhabarber-Crumble
Vanille I Dinkelflocke
- Schoko-Quark-Mousse
Vanilleschote I Cranberrysaft I Lebkuchen I Espresso

Wir kalkulieren mit 1 Dessert pro Person.
Ein Dessert kann optional zu einem Hauptgericht geordert werden.

Der Preis beträgt: ab € 4,10 netto pro Person
Mindestbestellwert als Einzelkomponente: pro einheitliches Dessert mindestens 10 Portionen; insgesamt ab 30 Personen
Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck
Die Vorspeisen wir verzehrfertig geliefert
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

SAISONALE MENÜ INSPIRATION

I. FRÜHLINGSMENÜ

Jetzt geht's los – eine Portion Frühling, bitte!

- Indische Arme Ritter
Koriander | Chili
- Blumenkohlsalat mit Buttermilch-Dressing
Minze | Limette | Gurke | Sonnenblumenkern | Leinsamen
- Spargel mit Frühlingsgemüse und Bio Vähnchenbrust
Grüne Bohne | Brokkoli | Erbse | Himbeere | Kerbel | Basilikum
- Erdbeer-Rhabarber-Crumble
Vanille | Dinkelflocke

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 25,60 netto pro Person
Mindestbestellwert: 20 Personen
Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bio Fleisch als Beilage auf Anfrage.

II. SOMMERMENÜ

... viele Genüsse, noch mehr Herz

- Geeiste Tomatensuppe*
Paprika | Gurke | Parmesan-Kräuter-Hippe
- Kleine grüne Good-Life-Bowl mit Mandel-Sesam-Dressing*
Natureis | Grüner Spargel | Brokkoli | Erbse | Spinat | Avocado | Schwarze Bohne | Hanfsamen | Gerösteter Kürbiskern
- Orecchiette mit Stängelkohl
Cirna di rapa | Sardelle | Rote Chili | Gerösteter Brotwürfel
- Feigenkuchen
Frische Feige | Zitrone | Vanille | Maismehl | Mandelblatt | Feigenkompott | Puderzucker

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 25,20 netto pro Person
Mindestbestellwert: 20 Personen
Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

III. HERBSTMENÜ

... der Spätsommer sendet nochmal seinen letzten Gruß

- Kräutersalat
Mohn I Frühlingszwiebel I Zuckerschote I Gurke I Asiasalat I Rotes Basilikumblatt I Estragon I Kerbel I Minze I Buttermilch I Blaubeere
- Zucchinirollchen mit Minzjoghurt
Frischkäse I Dukkah I Walnusskern I Thymian
- Veganes Bio Kräuter-Dijon-Roastbeef im Mantel von Majoran, Oregano und Liebstöckel
Rosmarinkartoffel I Zitronenmelisse-Remoulade
- Herbsüße Quittentarte
Ingwer I Frischkäse I Mandel

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 32,40 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bio Fleisch als Beilage auf Anfrage.

IV. WINTERMENÜ

... es ist jedes Jahr wieder eine kulinarische Herausforderung und ein großes Vergnügen

- Rotkohl-Cranberry-Salat mit Himbeerdressing*
Feta I Ingwer I Orange I Koriander I Walnuss I Rucola
- Kleiner Naked Pie mit Kerbel-Joghurt
Rote Bete I Gelbe Zwiebel I Junger Spinat I Dill I Schnittlauch I Cheddar
- Makkaroni mit Röst-Blumenkohl
Macadamianuss I Basilikum I Mascarpone I Kapern I Apfel-Balsamico I Parmesan
- Schoko-Quark-Mousse
Vanilleschote I Cranberrysaft I Lebkuchen I Espresso

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 29,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

MENÜ INSPIRATION ZU BESONDEREN ANLÄSSEN

I. VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

- Kürbissalat mit Radicchio
Orange I Granatapfelkern I Pekannusskern I Chili
- Cremige Ingwer Suppe an Manchego-Crostini
Weißer Bohne I Chiliflocke I Kresse I Thymian
- Walnuss-Laugenknödel auf Selleriestampf
Kräftige Salsa verde I Pienenkern I, Balsikum I Petersilie, Kapern I Rotweinessig
- Apfel-Marzipan-Küchlein
Weißes Kaffee-Eis

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 31,30 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

II. KLASSISCHES WEIHNACHTSMENÜ

- Rotkohlsalat mit würzigem Bierkrustenbrot
Granatapfelkern I Haselnuss I Johannisbeere I Grünkohl I Feldsalat
- Lachstortellini im Safransud
Fenchel I Weißwein I Gemüsefond
- Vegane Bio Ente an Apfel-Holunder-Kompott
Rosenkohl-Sellerie-Gemüse I Kartoffelkloß
- Kakao-Cupcakes
Ricotta-Ahornsirup-Frosting

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 34,70 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bio Fleisch als Beilage auf Anfrage.

III. VEGETARISCHES HOCHZEITSMENÜ

- Granatapfel-Kichererbsen-Gurkensalat
Joghurt-Minz-Dip
- Rote Bete Carpaccio an Orangen-Dressing
Gratinierter Ziegenkäse | Bio Honig | Rosmarin
- Kräuter- Bio Seitan - Schnitzel
Tomatisierter Mangold
- Kürbiscreme Dessert mit Schokoladen - Granola
Feige | Ahornsirup | Banane | Zimt

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 28,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf
Palmblattbesteck

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und
Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich),
Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.
Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

IV. FIRMEN KICK OFF MENÜ

... mit Vollgas ins neue Jahr

- Rock and Roll Salat
Bunte Kartoffel | Dill | Gurke | Pistazie | Pecorino | Kräutersalz
- Junges Gemüse
*Schwarzrettichwurzelsuppe mit Himbeere | Lorbeer | Zitrone |
Muskat | Schmand*
- Durchstarten mit neuem Flow
Bio Zitronenvühnchen | Gerösteter Rosenkohl | Bio Honig | Apfel
- Wie füreinander gemacht
Birnen-Schockküchlein | Leicht gesalzene weißer Schokosauce

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 29,00 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf
Palmblattbesteck

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und
Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich),
Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.
Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bio Fleisch als Beilage auf Anfrage.