...weitersagen BIO

esskultour's veganes Gänsetaxi

GANS NACHHALTIG DIE WEIHNACHTSZEIT GENIESSEN...

vom 13. November bis 22. Dezember

 Vegane Gans im knusprigen Mantel
 Jus I Rotkohl I Maroni I Bratapfel I Kartoffelknödel I Veganes Gans Rilette

Wir kalkulieren eine Gans für 4 Personen. Der Preis beträgt: € 48,00 netto pro Person Mindestbestellwert: 4 Personen

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

WEIHNACHTSBAUKASTEN

Nachhaltig leckere Menüs zum Zusammenstellen Kombiniere Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Der Preis für ein vegetarisches Weihnachtsmenü beträgt: ab € 29,50 netto pro Person

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

Die Speisen werden verzehrfertig geliefert Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar),

...weitersagen BIO

esskultour's veganes Gänsetaxi

VORSPEISEN

- Rotkohlsalat mit würzigem Malzbierkrustenbrot Granatapfelkern I Haselnuss I Johannisbeere I Grünkohl I Feldsalat
- Kürbis-Pastinaken-Salat Tahine-Dressing und Cranberry-Krokant
- Maronenstrudel
 Malzbier-Sabayon I Kresse-Topinanbur-Salat
- Portion Bergbauern Walnuss- und Malzbrot Weihnachtsbutter mit Zimt und Honig I Fleur de sel
- Cremige Ingwer Suppe an Manchego-Crostini Weisse Bohne I Chiliflocke I Kresse I Thymian
- Bananen-Kokos-Suppe
 Zimtcroûtons I Chili-Sojasauce I Koriander I Schwarzer Sesam
- Maronensuppe
 Zimt I Piment | Koriander I Lorbeer | Apfel | Ahorn

HAUPTGERICHTE

- Vegane Bio Gänsebrust im Mantel von knuspriger Tofuhaut Backobst-Serviettenknödel I Maroni I Pflaumensauce I Lauchstroh
- Nussbraten mit Süßkartoffelpüree
 Quinoa I Champignon I Möhre I Zwiebel I Marone I
 Haselnusskern I Aprikose I Salbei I Preiselbeere
- Seitan Rouladen mit Maronen-Salbei-Füllung Spinatknödel I Kartoffel-Mandel-Stampf
- Veganes Boeuf Bourguignon
 Kürbis-Gnocchi I Kräuterseitling I Brombeere I Muskat
- Geschmorte Bio Jackfrucht in Rotwein-Schoko-Sauce

Endivien-Petersilien-Püree I Babykartoffel I Frühlingslauch



esskultour's veganes Gänsetaxi

DESSERT

- Herbsüsse Quittentarte Ingwer I Frischkäse I Mandel
- Kakao-Cupcake
 Ricotta I Ahornsirup-Frosting
- Birnen-Schokoladen-Küchlein Schokoladensauce
- Schokoladen-Quark-Mousse
 Vanilleschote I Cranberrysaft I Lebkuchen I Espresso
- Kürbiscrème Dessert mit Schokoladen-Granola Feige I Ahornsirup I Zimt
- Apfel-Marzipan-Küchlein Weißes Kaffee-Eis
- X-Mas Crumble Apfel I Mandel I Orange I Vanille I Nelke I Zimt I Calvados

UNSERE WARMEN WEIHNACHTSGERICHTE LASSEN SICH AUCH MIT WEITEREN SAISONALEN FINGERFOODS ZU EINEM BUFFET KOMBINIEREN.
GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.



MENÜ INSPIRATIONEN

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
- Zucchiniröllchen 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

Der Preis beträgt: € 35,40 netto pro Person Mindestbestellwert: 20 Personen Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirrund Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜ INSPIRATIONEN

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

Der Preis beträgt: € 33,80 netto pro Person Mindestbestellwert: 20 Personen Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirrund Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.







MENÜS BESONDERE ANLÄSSE

I. VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

- Kürbissalat mit Radicchio Orange I Granatapfelkern I Pekannusskern I Chili
- Crèmige Ingwersuppe an Manchego-Crostini Weiße Bohne I Chiliflocke I Kresse I Thymian
- Walnuss-Laugenknödel auf Selleriestampf Kräftige Salsa verde I Pienenkern I Basilikum I Petersilie I Kapern I Rotweinessig
- Apfel-Marzipan-Küchlein Weißes Kaffee-Eis

Der Preis beträgt: € 35,30 netto pro Person Mindestbestellwert: 20 Personen Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirrund Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜS BESONDERE ANLÄSSE

II. KLASSISCHES WEIHNACHTSMENÜ

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

Der Preis beträgt: € 37,70 netto pro Person Mindestbestellwert: 20 Personen Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirrund Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



I. WINTER FINGERFOOD

- Cous Cous Salat G
 Granatapfelkern I Dattel I Zimt I Cumin I Frühlingslauch I Paprika I Haselnuss
- Porree-Pilz-Wan Tans
 Süß-scharfer Chilisauce I Erdnuss Öl
- Mini Dinkelpizza Tasche
 Tomate I Kapern I Endivie I Cranberry I Feta
- Bulgurköfte mit grünem Erbsenhummus Bulgur I Möhre I Minze I Tahini I Zitrone I Kreuzkümmel
- Quinoa-Süßkartoffel-Dipper Singwer-Cranberry-Chutney
- Grüne Gemüsequiche im Schmand Beet Brokkoli I Erbse I Spinat I Geräuchertes Vähnchen I Bergkäse I Muskat
- Marzipan Panna Cotta
 Gewürzkirsche I Ingwer I Zimt I Nelke

Wir kalkulieren mit 5 oder 7 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,50 und für 7 Teile € 20,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und da,

wo zum Verzehr notwendig, kompostierbares

Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig auf & in kompostierbarem Fingerfoodgeschirr geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Mehrweggeschirr- und Besteck gegen einen Aufpreis,



II. WINTER FINGERFOOD

- Dinkelsalat mit Cashew-Crunch
 Rucola I Kapernapfel I Getrocknete Tomate I Parmesan I
 Basilikumsamen
- BBQ Blumenkohlwings
 Blumenkohl I Kreuzkümmel I Zimt I Worcetersauce I Vegane Mayonnaise
- Seitan Burger Cous Cous I Champignon I Rote Zwiebel I Avocado I Veganer Käse I Salsa Picante Peruana
- Gelbe Erbsen Falafel Wrap
 Rotkohl I Süßkartoffel I Spinat I Kreuzkümmel I Tahini
- Schwarzwurzel Tarte mit gratiniertem Ziegenkäse Ricotta I Getrocknete Tomate I Zitronenthymian
- Gefüllte Arancini mit Cashew-Joghurt-Dip
 Risottoreis I Mozzarella I Schwarze Olive I Rotes Pesto
- Mousse von der dunklen Schokolade Süß saures Kürbiskompott I Nusskrokant

Wir kalkulieren mit 5 oder 7 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,50 und für 7 Teile € 20,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und da, wo zum Verzehr notwendig, kompostierbares

Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig auf & in kompostierbarem Fingerfoodgeschirr geliefert
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Mehrweggeschir

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Mehrweggeschirr- und Besteck gegen einen Aufpreis,



III. WINTER FINGERFOOD

- Kürbis-Pastinaken-Salat Salat
 Tahine-Dressing I Cranberry-Korkant
- Cous Cous Praline
 Mandel I Karamellisierter Apfel I Chiliflocke
- Bretzenknödel mit veganer Bratwurst © Radieschen I Rote Zwiebel I Süßer Senf I Schnittlauch
- Winterwurzelgemüse im Strudelteig mit Meerrettich-Joghurt Spinat I Rosenkohl I Marone I Salbei I Feta I Kürbiskern
- Pikanter Reiskuchen Rosenkohl I Möhre I Paprika I Magold I Sesam I Muskat
- Feigen-Ziegenkäse Flammkuchen Rote Zwiebel I Veganer Speck I Frühlingslauch I Petersilie I Walnuss
- Apfel-Kaffee-Crumble Mascarpone I Vanilleschote

Wir kalkulieren mit 5 oder 7 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,50 und für 7 Teile € 20,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und da,

wo zum Verzehr notwendig, kompostierbares

Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig auf & in kompostierbarem Fingerfoodgeschirr geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Mehrweggeschirr- und Besteck gegen einen Aufpreis,



IV. WINTER FINGERFOOD

- Winter-Waldorfsalat

 Sellerie | Möhre | Apfel | Rotkohl | Walnuss | Granatapfel | Zitrone
- Wurzel Wrap
 Wasabi Crème I Radicchio
- Bliss Balls am Spieß mit Erdnuss-Dip Dattel I Aprikose I Mandel I Gotjibeere I Kokos
- Winter Hot Dog
 Tofu Wiener I Gewürzmayonnaise I Rotkohl I Gepfefferte
 Preiselbeere I Champignon I Rote Röstzwiebel
- Strudelteigtasche mit Cous Cous und Feige (Pflaume I Aprikose I Harissa I Mini Pak Choi
- Würzige Käse Muffins mit Petersilien-Zitronen-Dip Peperoni I Mandel I Olive I Manchogo I Muskat
- Kleiner Maronen-Käsekuchen Kaki-Mus

Wir kalkulieren mit 5 oder 7 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,50 und für 7 Teile € 20,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und da, wo zum Verzehr notwendig, kompostierbares

Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig auf & in kompostierbarem Fingerfoodgeschirr geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Mehrweggeschirr- und Besteck gegen einen Aufpreis,



V. WINTER FINGERFOOD

- Käuterseitling-Linsensalat Linse I Rosenkohl I Veganer Speck I Sojasauce I Ricotta
- Kartoffel-Meerrettich Fladen
 Dinkel I Schmand I Kartoffel I Fenchelsamen I Dill
- Rote Bete Burger Feta I Weißkohl I Mango I Chili-Soja Mayonnaise
- Zwiebelkraut Tarte
 Apfel I Rosmarin I Veganer Speck I Thymian
- Vegane Strudelteigecke a la bolognese © Tofu I Tomate I Bio Rotweinreduktion I Oregano I Basilikum
- Frittierte Jackfrucht-Bites
 Oregano I Thymian I Milde Chili I Paprika I Salsa Picante Peruana
- Süße Knödel mit Spekulatius Himbeer I Puderzucker I Minze

Wir kalkulieren mit 5 oder 7 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,50 und für 7 Teile € 20,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und da, wo zum Verzehr notwendig, kompostierbares

Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig auf & in kompostierbarem Fingerfoodgeschirr geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Mehrweggeschirr- und Besteck gegen einen Aufpreis,