

Fingerfood- Buffet- Spezial- zum satt werden- nur vegetarisch und vegan ab 20 Personen

Asiatisch- Französisch

Banh Mi-

kleines vietnamesisches Baguette mit Gemüse, Salat und Rettich belegt V

Vietnamesische Reispapierrollen
mit Gemüse, Sojasprossen & Ingwer V

Satéspieße vom Räucher- Tofu
mit Erdnussauce

Blätterteigpäckchen
mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Spinat

Pikanter Chinakohlsalat
mit Paprika, Tomate, roten Zwiebeln und Petersilie V

Schwarzer Linsensalat mit Walnuss V

Mousse au chocolat

Ananasspieße mit Minze & Szechuan V

Mediterran- Mittelmeer- Nordafrika

Tramezzinirolle
mit Tomate, Kräutern und Mozzarella

Polenta- Auberginenspieße mit Cashewgremolata

Grüne Creperöllchen
mit Avocado und Schafskäse

Kleine Ziegenkäsetarte
mit Honig, Estragon & Pinienkernen

Falafelbällchen
mit veganem Joghurt & Tabouléh V

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Kichererbsensalat
mit Limette, Minze, Koriander und Gurke V

Griechischer Joghurt
mit Lavendelhonig und gerösteten Mandeln

Mousse au chocolat

Around the World

Buchweizencrepe `Stroganoff`
mit Gürkchen, Champignon, Frischkäse, roter Zwiebelmarmelade

Mini- Gemüse- Quiche

Würziges Maisbrot mit Rote- Beete- Humus und Shiso- Kresse V

Soja- Sesamhackbällchen
in Tomaten- Koriandersauce V

Spitzkohl- Currysalat
mit gerösteten Pinienkernen, schwarzem Sesam und Kirschtomaten V

Mediterraner Nudelsalat

Saftiger Schokoladenkuchen

Veganer Vanille- Milchreis mit Beerensauce V

Regional- Saisonal

Mini- Sojaschnitzel
mit Kartoffelsalat und roter Zwiebelmarmelade

Mini- Reibekuchen mit Apfel
auf Pumpernickel & Schmand

Halven Hahn
kleines Roggenbrötchen mit Gouda, saurer Gurke und Senf

Gemüsefrikadelle mit süßem Senf V

Rote- Beetesalat
mit karamelisierten Walnüssen V

Spitzkohlsalat mit rosa Beeren

Rote Grütze mit saurer Sahne

Apfelkuchen

Der Preis je Paket pro Person ist abhängig von der Personenzahl (min.20)
Gerne machen wir Ihnen ein unverbindliches individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

V= VEGAN