

# Menüvorschläge

Menükompositionen nach Saison oder Länder sortiert. Die Speisenkombinationen können gerne auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert werden.

## Menü 1

### Frühling I

Spargel Suppe

\*

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Räuchertofu

\*

Erdbeer Smoothie  
(Joghurt-Mix Dessert)

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## Menü 2

### Frühling II

Kartoffel-Bärlauch Suppe

\*

Wildkräutersalat mit marinierten Tofustreifen

\*

Götterspeise mit Gänseblümchen  
und hausgem. Vanillecreme

ab 10 Personen 17,00 € p. P.  
ab 50 Personen 15,00 € p. P.

## Menü 3

### Frühling III

Bunter Frühlingssalat mit Melissendressing

\*

Überbackener Paprika mit Soja-Majoran Fülle

\*

Gute Laune Bulgur

\*

Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel

ab 10 Personen 18,00 € p. P.  
ab 50 Personen 16,00 € p. P.

## **Menü 4**

### **Thailändisch**

Thaigemüse an mild scharfer Kokossauce mit Soja „Hühnchen“

\*

Weisser Orangen Reis

\*

Mango-Kokos Creme

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## **Menü 5**

### **Orientalisch I**

Orientalischer Blumenkohl mit Mandeln

\*

Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen)  
an Minzsauce

\*

Cous Cous

\*

Dattel-Vanille Creme

ab 10 Personen 18,00 € p. P.  
ab 50 Personen 16,00 € p. P.

## **Menü 6**

### **Orientalisch II**

Marokkanisches Auberginen Gemüse mit Rosenblüten

\*

Cous Cous

\*

Feigen-Orangen Dessert

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## **Menü 7**

### **Italienisch I**

Blattsalat mit Rucola und Kirschtomaten

\*

Gegrilltes Gemüse an Tagliatelle

\*

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

ab 10 Personen 17,00 € p. P.

ab 50 Personen 15,00 € p. P.

## **Menü 8**

### **Italienisch II**

Bunter Salat der Saison

\*

Gemüselasagne mit Spinat-Ricotta Füllung

\*

Espresso Dessert

ab 10 Personen 17,00 € p. P.

ab 50 Personen 15,00 € p. P.

## **Menü 9**

### **Italienisch III**

Bunter Salat der Saison

\*

Spaghetti mit Gemüse-Bolognese

\*

Tiramisu

ab 10 Personen 16,00 € p. P.

ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## **Menü 10**

### **Mediterran I**

Bunter Salat der Saison

\*

Spirelli mit Gemüseragout

\*

Dattel-Vanille Creme

ab 10 Personen 14,00 € p. P.  
ab 50 Personen 12,50 € p. P.

## **Menü 11**

### **Mediterran II**

Scharfe Paprika Suppe

\*

Gemüse-Cous Cous mit Oliven

\*

Haselnuß-Orangen Creme

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## **Menü 12**

### **Mediterran III**

Marmor Bohnen in Tomaten-Salbei Sugo

\*

hausgem. Fladenbrot

\*

Zucchini-Kapern Gemüse an Pasta

\*

Tiramisu

ab 10 Personen 17,00 € p. P.  
ab 50 Personen 15,00 € p. P.

## **Menü 13**

### **Griechisch**

Griechischer Bauern-Salat mit Schafskäse

\*

Vegetarische Moussaka

\*

Baguette

\*

Joghurt mit Nüssen und Honig

ab 10 Personen 18,00 € p. P.  
ab 50 Personen 16,00 € p. P.

## **Menü 14**

### **Regional I**

Bunter Salat der Saison

\*

Kartoffel-Lauch Gratin mit Räuchertofu

\*

Aprikosen Creme

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## **Menü 15**

### **Regional II**

Bunter Salat der Saison

\*

Kartoffelgratin

\*

Schokopudding mit Sahnehäubchen

ab 10 Personen 14,00 € p. P.  
ab 50 Personen 12,50 € p. P.

## **Menü 16**

### **Regional III**

Panierte Tofu Schnitzel

\*

Broccoli in Senfrahm

\*

Bulgur

\*

Dattel-Vanille Creme

ab 10 Personen 18,00 € p. P.  
ab 50 Personen 16,00 € p. P.

## **Menü 17**

### **Regional IV**

Salat der Saison mit Streifen von geräuchertem Tofu

\*

Rote Beete mit Berberitzenbeeren

\*

Zweierlei Quinoa

\*

Kartoffelschaum mit Muskat und Koreander

\*

Maronen-Orangen Creme

ab 10 Personen 22,00 € p. P.  
ab 50 Personen 20,00 € p. P.

## **Menü 18**

### **Französisch**

Fenchel - Oliven Gemüse

\*

Tofu-Safran Gratin

\*

Bunter Reis

\*

Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel

ab 10 Personen 21,00 € p. P.  
ab 50 Personen 19,00 € p. P.

## **Menü 19**

### **Österreichisch**

Salat Variation an Kürbiskernvinaigrette

\*

Gemüsepalatschinken aus dem Rohr

\*

Gulaschkreation aus Seitan und Paprika

\*

Bandnudeln

\*

Maronen-Orangen Creme

ab 10 Personen 24,00 € p. P.  
ab 50 Personen 22,00 € p. P.

## **Menü 20**

### **Indisch I**

Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch & Koreander

\*

Gemüsecurry an Basmati Reis

\*

Mango Lassi

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## **Menü 21**

### **Indisch II**

Möhren-Curry mit Berberitzenbeeren

\*

Kokos Dhal

\*

Basmati Reis mit schwarzer Senfsaat

\*

Schoko-Bananen Creme

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

## **Menü 22**

### **Indisch III**

Palak Paneer  
(Spinat mit hausgemachtem indischem Käse)

\*

Tomaten-Feigen Chutney  
(fruchtig-scharf)

\*

Basmati Reis

\*

Kheer  
(Nektar Reis mit Mandelsplitter)

ab 10 Personen 18,00 € p. P.  
ab 50 Personen 16,00 € p. P.

## **Menü 23**

### **Mexikanisch**

Polenta Schnitten

\*

Chili con Verdura

\*

Haselnuß-Orangen Creme

ab 10 Personen 14,00 € p. P.  
ab 50 Personen 12,50 € p. P.

## **Menü 24**

### **Ungarisch**

Borscht Suppe

\*

Seitan-Gemüse "Gulasch"

\*

Bandnudeln

\*

Schokopudding mit Sahnehäubchen

ab 10 Personen 16,00 € p. P.  
ab 50 Personen 14,00 € p. P.

# Suppenangebot

Für Gruppen ab 10 Personen.

Ingwer-Möhren Suppe	4,50 pro Person
Rote Beete Suppe mit Sahnehäubchen	4,50 pro Person
Broccolirahm Suppe	4,50 pro Person
Minestrone	4,50 pro Person
Kürbis Suppe	4,50 pro Person
Scharfe Paprika Suppe	4,50 pro Person
Spargel Suppe	4,50 pro Person
Thai Suppe (süß-sauer)	4,50 pro Person
Gurken-Dill Suppe	4,00 pro Person
Kartoffel-Bärlauch Suppe	4,00 pro Person
Kartoffel-Merrettich Suppe	4,00 pro Person
Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch und Koreander	4,00 pro Person
Dhal Suppe	4,00 pro Person

## Gruppenrabatt:

Ab 30 Personen abzüglich 0,50 Cent pro Suppe.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Bei Anlieferung ohne Bedienung 7%  
Bei Anlieferung mit Bedienung 19%