

BUFFET (AUSZÜGE AUS UNSEREM PORTFOLIO)

BUFFET INSPIRATIONEN

I. KULINARISCHER STREIFZUG

VORSPEISEN

- Carpaccio von der roten und gelben Bete
Orangendressing / karamellisierte Walnuss / Parmesanspäne
- Gefüllte Röllchen vom rosa gegarten veganem Roastbeef
Saisonales Wurzelgemüse / Rucola
- Mediterran gebeizter Lachs um Melonenwürfel
Chili / Gin / Limette / Minze
- Röstgemüsesalat mit Schneebällchen
Pastinake / Petersilie / Bunte Möhre / Kreuzkümmel / Sesamsaat / Mozzarella
- Wintersalat mit Süßkartoffeln und Ziegenkäse
Schalotte / Kardamom / gehobelte Haselnuss / Rote Traube

HAUPTGERICHTE

- Bio Seitanfilet mit 21 Gewürzen (bei niedrig Temperatur gegart)
Pak Choi / Pflaume / Koriander-Wildreis
- Veggie Bio Fisch Filee im Tomatensud
Kürbis-Fenchel-Gemüse / Knusprige Salbei-Kartoffel
- Gnocchi in Thymian-Weißwein-Sauce
Rosenkohl / Marone / kandierter Apfel

DESSERT IN WECKGLÄSCHEN

- Panna Cotta
Apfel-Estragon-Kompott / Bourbon Vanille / Madagaskar Pfeffer
- Marzipan Crème
Gewürzkirsche / Zimt / Ingwer / Nelke
- Mousse von der dunklen Schokolade
Birnen-Kumquat-Kompott / Sesam-Krokant

Der Preis beträgt: € 39,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

Das Buffet wird 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.

Bio Fleisch auf Anfrage als Beilage erhältlich.

II. VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISEN

- Carpaccio von der roten und gelben Bete
Ziegenfrischkäsepraline I Walnuss I Organgendressing
- Gefüllte Mini Paprikas
Walnuss-Oliven-Crème I Sherry-Dressing
- Tête de Moine
Mönchskopfkäse I Tomatenchip I Schnittlauch
- Asiatische Salatröllchen*
Avocado I Ingwer I Mango Senf
- Gemische Blattsalate mit zweierlei Dressing (Balsamico I Honig-Senf)*
- Gemischter Baguette Brotkorb
Parmesan-Zitronen-Butter I Tomaten-Paprika Dip

HAUPTGÄNGE

- Schlutzkrapfen mit Spinat-Kartoffel-Füllung,
Pinienkern I Schnittlauch I gehobelter Bergkäse
- Mediterraner Gemüsestrudel mit Tomaten-Basilikum-Sauce*
- Auberginen-Curry mit Kräuterpolenta*

DESSERT

- Aprikosen-Tiramisu im Glas
Basilikum-Zucker
- Panna Cotta
Apfel-Estragon-Kompott I Bourbon Vanille I Madagaskar Pfeffer

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 34,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

Das Buffet wird 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.

III. VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISEN

- Gratiniertes Ziegenkäse
Chicorée Blatt I Birnen-Ingwer-Chutney
- Kartoffelküchlein
Getrocknete Tomate I Lauch I Paprika I Olive I Zitrone I Tomaten-Salsa
- Cous Cous Wildkräutersalat*
Glasiertes Gemüse I Tahina I Koriander
- Wasabi-Soja Mousse*
Roter Linsensalat I Kafir Limette I Gurke I Balsamico
- Gemische Blattsalate mit zweierlei Dressing (Balsamico I Honig-Senf)*
- Gemischter Baguette Brotkorb
Parmesan-Zitronen-Butter I Tomaten-Paprika Dip

HAUPTGÄNGE

- Mariniertes Grillgemüse am Spieß
Rote Zwiebel I Kurkuma I Safran-Reis
- Geräucherte Bio Tofu-Sticks*
Quiona-Süßkartoffel I Ingwer-Cranberry-Sauce
- Gnocchi mit gelber Bete und Äpfeln
Weißwein-Thymian-Sauce

DESSERT

- Mousse von der dunklen Schokolade im Glas
Bio Kaffee I Physalis
- Sfogliate vom Südtiroler Apfel
Amarettini I Mascarpone

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 36,40 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

Das Buffet wird 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.

IV VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISEN

- Asiatischer Gemüsesalat am Spieß*
Curry-Polenta Plätzchen
- Ziegenfrischkäsepralinen
Karamellierter Pinienkern I Rosmarin I Bio Honig I Schnittlauch
- Sellerie und Gorgonzola
Selleriesalat I Gorgonzolacrème I Olive I Kräuterbrothchip
- Mini Dinkel Wrap*
Gegrilltes Gemüse I Pesto I Pinienkern I Kräutersalat
- Gemische Blattsalate mit zweierlei Dressing (Balsamico I Honig-Senf)*
- Gemischter Baguette Brotkorb
Parmesan-Zitronen-Butter I Tomaten-Paprika Dip

HAUPTGÄNGE

- Knödel-Trio am Spieß
Spinat I Semmel I Rote Bete Knödel I Taleggio-Sauce I Parmesan
- Fried Rice mit Ananas und Bio Sesam-Tofu*
Wildreis I Thai-Basilikum I Cashewkern I Milde Sojasauce I Möhre
- Cappelletti
Melanzane I Burrata

DESSERT

- Eingelegte Ananas am Spieß*
Zitronengras Öl I Chili
- Weiße Schokoladencrème
Knusper-Thymian-Meersalzkrokant I Mini-Waffelhörnchen

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 38,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

Das Buffet wird 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.

FLYING BUFFETS UND KOMBINATIONEN

I VEGETARISCHES VIELFALT

- Gefüllte Mini Zucchini
Getrocknete Tomate | Rosmarin | Thymian | Pesto-Dressing
- Asiatisches Grillgemüse am Spieß*
Curry-Polenta-Plätzchen
- Gratiniertes Ziegenkäse
Chicorée Blatt | Birnen-Ingwer Chutney
- Mediterraner Ofengemüsesalat im Glas*
Zucchini | Aubergine | Champignon | getrocknete Tomate | Möhre | Fenchel | Bio Drilling | Kräuterolivenöl
- Mini Wrap
Möhre | Walnuss Pesto | Cottage Cheese | Bio Alfalfa Sprosse | gerillte Paprika | Babyspinat
- Portobello Burger
Gegrillter Seitan | Getrocknete Tomate | Gegrillte Paprika | Bio Sprosse | Rucola Crème
- Quinoa Granatapfel Salat im Glas*
Grüne Spitzpaprika | Frühlingslauch | Minze
- Süßkartoffel-Granatapfel-Peperonata*
Ofensüßkartoffel | Pistazie | Gegrillter Paprika | Granatapfelkern | Grillkäse
- Avocado / Wildkräuter / Tomate
Mediterran marinierte Avocado | Cherry Tomate | Wildkräuter | Crêpes Mantel
- Mango-Limette-Shortcake
Kandierte Mango | Vollkornkeks | Limettenzeste | Frischkäse | Thai Basilikum
- Vanille Crumble*
Cremiger Sojajoghurt | Gemischte Beere | Minze

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 oder 8 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,40 und für 8 Teile € 21,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

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

Gegeben falls müssen Speisen vor Ort finalisiert bzw. gekocht werden. Wir bitten daher zu beachten, dass zusätzliche Kosten für Equipment, Köche und Service entstehen können.

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. DIE SUPPEN- UND EINTOPFKÜCHE

- Kaltes Suppen Trio
Gazpacho | Kräutersuppe mit Garnele | Gurkensuppe mit Crostini
- Pastinaken-Senf-Suppe
Kresse | Schmand | Granatapfel
- Curry-Suppe*
Zitronengras | Kokosschaum
- Blumenkohlsuppe
Zitronengras | Limette | Koriander Pesto
- Süßkartoffelsuppe*
Chili – Flocke | Kräuter
- Möhren-Ingwer-Suppe*
Kokosmilch | Gemüsebouillon
- Maronensuppe
Karamell | Zimt-Crouton
- Käse-Nuss-Suppe
Apfelconfit | Nuss-Crunch
- Kürbis Cremesuppe*
Orange | Aceto | Basilikum Pesto | Kernöl
- Kartoffel-Selleriecremesuppe
Birne | Zitrone
- Weinsuppe
Apfel | Lauch | Walnuss-Crouton
- Safran-Schaumsuppe
Bio Verganelen | Zitronenmelisse
- Rote Linsensuppe*
Kafir-Limette | Roter Curry | Zuckerschote
- Chili sin Carne*
Vegetarisches Bio Hack
- Süßkartoffeleintopf*
Mediterranes Gemüse | Kräuter

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 2 Suppen pro Person.
Der Glasinhalt beträgt 140 ml.

Der Preis beträgt: € 9,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 50 Personen und 15 Einheiten pro Suppe

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

Gegeben falls müssen Speisen vor Ort finalisiert bzw. gekocht werden. Wir bitten daher zu beachten, dass zusätzliche Kosten für Equipment, Köche und Service entstehen können.

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. DIE KOMBINATION AUS BUFFET UND FLYING DINNER

FINGERFOOD

- Flusskrebsscocktail & Maischip
Staudensellerie | Ananas | Schwarze Olive | Limetten-Joghurt-Vinaigrette
- Fenchelsalat*
Quinoa | Granatapfelkern | Rucola | Apfel | Mohnsamen
- Spieße von der Bio Hähnchenbrust an Zitronen Schmand
Kürbis Öl | Zitronenmelisse | Bio Honig | Trauben Kernöl
- Tatar vom Bio Rindfleisch im gebackenen Wan Tan Körbchen
Quittengelee | Schwarzer Sesam | Ingwer | Shisokresse
- Grillgemüse am Spieß*
Tomaten-Polenta-Plätzchen | Basilikum-Espuma
- Lachstatar im Waffelhörnchen
Schwarzer Sesam | Limette | Ingwer | Koriander | Olive | Ricotta Creme

Diese Speisen werden als Fingerfood angerichtet und parallel in Buffetform und als Flying Food angeboten.

LIVE COOKING STATION I

- Süßkartoffel Chips
Parmesanspänen | Trüffel Öl
- Cous Cous Pralinen im Pankoteig
Feta | Orange | Paprika | Koriander | Flambierter Chili-Apfel

LIVE COOKING STATION II

- Veganes Bio Roastbeef mit Steinpilzsatz und Petersilien-Öl
Mediterranes Spitzbohnen-Tomaten-Concassée | Pastinaken-Kräuter-Püree

LIVE COOKING STATION III

- Rotes Panang Curry an Sesam-Duftreis*
(wahlweise mit Bio Vaganele oder Bio Jackfrucht)
Kokosmilch | Zitronengras | Kürbis | Kafir Limette
- Asia Wok Nudeln mit Terriyaki Bio Vühnchen
Bio Rotkohl | Mango | Paprika | Lauchzwiebeln

LIVE COOKING STATION IV

- Herzhafte Crème Brûlée
Kürbis | Frühlingspilz | Basilikum
- Süsse Crème Brûlée
Granatapfelkern | Minze
- Mini Waffelhörnchen
Limetten-Mascarpone-Crème | Mango | Thai-Basilikum

WEITERE DESSERTS IN BUFFETFORM

- Panna Cotta im Glas
Apfel-Estragon-Kompott | Bourbon Vanille | Madagaskar
- Weiße Mousse von der Tonkabohne
Gewürzfeige
- Schokoladen-Ingwer-Brownie
Kandierte Kumquat

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 51,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 80 Personen

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

Da die Speisen vor Ort live gekocht werden, bitten wir zu beachten, dass zusätzliche Kosten für Equipment, Köche und Service entstehen.

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 auf Anfrage als Beilage erhältlich.

SÜSSES FLYING BUFFET

- Quarktasche
Blätterteig / Ahornsirup
- Nusknacker
Haselnusskern / Bio Akazienhonig / Zartbitter-Kuvertüre
- Rübli Cupcake
Möhre / Bio Orange / Mandel / Bourbon Vanille / Pistazie
- Cruffins
... wenn sich Croissant und Muffin paaren – Nudeldünne Hefeteigschichten mit Puderzucker
- Süsse Crème Brûlée
Granatapfelkern / Minze
- Mini Waffelhörnchen
Limetten-Mascarpone-Crème / Mango / Thai-Basilikum
- Discokugel Cake-Pops
Glitzernde Candy Melts

Wir kalkulieren mit 5 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: € 15,40 netto pro Person

Mindestbestellwert: 40 Personen

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

Das Fingerfood wird 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.