

MENÜ (AUSZÜGE AUS UNSEREM PORTFOLIO)

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: € 27,20 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.

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*
Naturreis | 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: € 26,70 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.

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 Dukkan 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: € 34,40 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: € 30,90 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 | Granatapfelkern | Pekannusskern | Chili
- Cremige Ingwer Suppe an Manchego-Crostini
Weißer Bohne | Chiliflocke | Kresse | Thymian
- Walnuss-Laugenknödel auf Selleriestampf
Kräftige Salsa verde | Pienenkern |, Balsilikum | Petersilie, Kapern | Rotweinessig
- Apfel-Marzipan-Küchlein
Weißes Kaffee-Eis

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 33,20 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

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 | Haselnuss | Johannisbeere | Grünkohl | Feldsalat
- Lachstortellini im Safransud
Fenchel | Weißwein | Gemüsefond
- Vegane Bio Ente an Apfel-Holunder-Kompott
Rosenkohl-Sellerie-Gemüse | Kartoffelkloß
- Kakao-Cupcakes
Ricotta-Ahornsirup-Frosting

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 36,80 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

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: € 30,30 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

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: € 30,70 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

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

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.