

KNACKIG, SEXY, & VEGAN

... ES GEHT AUCH OHNE

Ihr Rundum-Sorglos-Paket bei Ihnen vor Ort.

Wir servieren Ihnen ein komplettes Menü im Buffet-Format

- UND DAS ALLES OHNE FLEISCH.

Da wir alles selber in Handarbeit produzieren, ist es für uns auch kein Problem auf Allergene oder Unverträglichkeiten zu reagieren.

Wir können bei allen unseren Gerichten Milch und Sahne durch laktosefreie Produkte ersetzen.

Des Weiteren ist es kein Problem, auf Wunsch Sojasahne, Hafermilch oder Reismilch zu benutzen.

So können wir garantieren, dass wir jedes Produkt auch vegan produzieren können.



PREISE

Preis auf Anfrage, da es hier sehr auf die Personenanzahl, den Aufwand und die Location ankommt.

KNACKIG, SEXY, & VEGAN

VORSPEISEN

ANZAHL

Die Vorspeisen werden alle als Fingerfood angerichtet und auf kleinen Tellern, in kleinen Gläsern oder Gourmetlöffeln serviert.

Gemüsecarpaccio mit Rote Beete und Karotten

Falsche Ravioli vom Gemüse – zum Beispiel Kohlrabi, Sellerie oder Butternübe, gefüllt mit Gemüsecreme

Gemügesticks

Wildkräutersalat mit Avocado und Limetten-Olivenöl mariniert

Avocado-Tomatensalsa mit Basilikum und gebratenem Tofu

Gemügesticks mit veganer Kräutermayonnaise

Salat von Erbse und Minze mit Erdnuss und marinierten Sprossen

Linsensalat mit süß-sauer eingelegtem Mini-Gemüse

Tatar von Waldpilzen mit Petersiliencreme und Thymian

Veganes Sushi mit Gurke, Avocado, Karotte und Wasabi

Taboulé Salat

Tatar von bunten Tomaten, mit Thaibasilikum und klarem Tomatensud

Geräucherte Mini-Kartoffeln mit rotem Paprika Dip und gepoppten Quinoa

Tatar von gebratenem Gemüse mit grünem Hartweizengrieß

Verschiedene Dips wie Guacamole, Humus, Cashew Dip, Karotten

Koriander Dip mit bunten Gemüsechips

Sushi Reissalat mit Gurke, Möhren und Avocado

HAUPTGANG**ANZAHL**

Gebratener Seidentofu auf buntem Grillgemüse mit Rauchsalz gewürzt und mediterranen Kräutern

Vegane Nudelpfanne mit gebratenen Pilzen und Waldkräutern

Hausgemachte Falaffel mit viel Petersilie, Koriander und Knoblauch

Vegane Nudel mit Zucchiniestreifen, Cherry Tomaten und Pinienkernen in Basilikumpesto geschwenkt

Hausgemachte vegane Ravioli mit diversen Gemüsecremefüllungen.

Sie bestimmen die Geschmacksrichtung - von Süßkartoffel, über Paprika, bis zur Avocado

Vegane Burger-Süßkartoffelbuns mit gebratener Avocado, Tomatenchutney

Steckrübengratin mit Pekannusskruste

Glasierter Linsenbraten mit Möhren, Leinsamen und Walnüssen

Gemüse Kokoscurry mit Jasminreis aus dem Reiskocher

Geschmorte Artischocken im Olivenöl-Kräutersud

Buntes Grillgemüse mit Rauchsalz gewürzt und mediterranen Kräutern

Cremiges Süßkartoffel-Kichererbsencurry mit Koriander, Ingwer und Erdnüssen

Süßkartoffelgnocchis mit gebratenem Brokkoli, Erdnüssen, Koriander und Ingwer

Erdnuss-Linsensuppe mit Frühlingszwiebel und Kreuzkümmel gewürzt

Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa und Süßkartoffelpommes

KNACKIG, SEXY, & VEGAN

DESSERTS

ANZAHL

Auf Wunsch bereiten wir auch diverse vegane Cremes oder Mousse für Sie zu

Unsere hausgemachten Fruchtsorbets

Mango-Minzragout mit gepoppten Amaranth

Fruchtig-frischer Obstsalat von reifen Früchten

Kokos-Panna Cotta mit Granatapfel-Ananassalat

Panna Cotta vom Zitronengras oder Kaffir Limetten
