



DAS BUFFETBAUKASTEN PRINZIP

LUNCHMENÜ IM BAUKASTEN

Kombiniere eine Vorspeise oder Suppe mit einem warmen Lunchgericht und einem Dessert.

Der Preis für ein vegetarisches Lunchmenü beträgt:
ab € 19,60 netto pro Person
Mindestbestellwert im Menü: pro einheitliche
Komponente mindestens 10 Portionen; insgesamt ab
20 Personen
Die Speisen werden verzehrfertig geliefert
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich
Geschirr und Besteck (in Mehrweg- oder
kompostierbar erhältlich),
Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser
Serviceteam vor Ort.
Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Auszug aus unserem Portfolio



VORSPEISEN (GANZJÄHRIG)

- Cous Cous Salat 
Granatapfelkern | Dattel | Zimt | Cumin | Frühlingslauch | Paprika | Haselnuss
- Fenchelsalat mit Quinoa 
Babyspinat | Granatapfelkern | Apfel | Koriander | Mohnsamen | Agaven-Olivenöl-Dressing
- Dinkelsalat mit Cashew-Crunch
Rucola | Kapernapfel | Getrocknete Tomate | Parmesan | Pinienkern | Basilikumsamen
- Kräutersalat mit Buttermilchdressing 
Mohn | Frühlingslauch | Zuckerschote | Gurke | Wildkräutersalat | Blaubeere | Basilikum | Minze | Dill
- Blumenkohlsalat 
Kichererbse | Radieschen | Kreuzkümmel | Petersilie
- Green Bean Salad 
Sobanudel | Zuckerschote | Dicke Bohne | Stangenbohne | Ingwer | Koriander
- Grünkernsalat mit Apfel und Parmesan
Rucola | Mandel | Petersilie | Wonig
- Buddhas Bowl 
Teriyaki Bio Vühnchen/ Bio Tofu | Rotes Quinoa | Vogelsalat | Edamame | Avocado | Sojasauce | Stiefmütterchen Blüte
- Curry-Suppe 
Zitronengras | Kokosschaum
- Süßkartoffelsuppe 
Chiliflocke | Kräuter
- Möhren-Ingwer-Suppe 
Kokosmilch | Gemüsebouillon
- Käse-Nuss-Suppe
Apfelconfit | Nuss-Crunch
- Kartoffel-Selleriecrèmesuppe
Birne | Zitrone
- Rote Linsensuppe 
Kafir-Limetten-Blatt | Rotes Curry | Zuckerschote

Auszug aus unserem Portfolio

VORSPEISEN



VORSPEISEN (SAISONAL VERFÜGBAR)

- Melonensalat mit Fenchel
Büffelmozzarella | Pekannusskern | Ahornsirup | Radieschen | Basilikum | Parmesan | Römersalat
- Rote und gelbe Bete Carpaccio
Kleine Artischocke | Pfifferling | Mandelkern | Weißweinessig | Schafskäse, | Salat | Kräuter
- Kürbis-Pastinaken-Salat 
Tahine-Dressing | Cranberry-Kompott
- Linsen-Birnen-Salat 
Avocado | Brotchip
- Sommersalat 
Linse | Quinoa | Brokkoli | Mais | Tomate | Glasierte Kichererbse | Eingelegte rote Zwiebel | Marinierte Zucchini | Saojajoghurt
- Lauwarmer Gemüsesalat 
Mediterranes Grillgemüse | Orangen-Kräuter Dip | Polentagrissini
- Kaltes Suppen Trio 
Gazpacho | Kräutersuppe mit Bio Vagarnele | Gurkensuppe mit Crostini
- Pastinaken-Senf-Suppe
Kresse | Schmand | Granatapfel
- Blumenkohlsuppe
Zitronengras | Limette | Koriander-Pesto
- Maronensuppe
Karamell | Zimt-Croûton
- Kürbiscrèmesuppe 
Orange | Aceto | Basilikumpesto | Kernöl

Auszug aus unserem Portfolio



GABELGERICHTE (GANZJÄHRIG)

- Soba Nudeln mit frittiertem Bio Fleisch 
Staudensellerie | Zuckerschote | Rettich | Avocado | Erdnussöl | Sesamöl
- Drei Köstlichkeiten 
Bio Seitan | Bambus | Kräuterseitling | Ingwer | Ofensüßkartoffel
- Seitanfilet mit 21 Gewürzen 
Pak Choi | Pflaume | Koriander-Sesam-Duftreis
- Nussbraten mit Süßkartoffelpüree 
Quinoa | Champignon | Möhre | Zwiebel | Marone | Haselnusskern | Aprikose | Salbei | Preiselbeere
- Rotes Panang-Curry mit Sesam-Duftreis 
Frittiertes Bio Tofu | Möhre | Champignon | Buschbohne | Cherry Tomate | Zitronengras | Koriander
- Bio Penne Rigatte mit Ragu a la Bolognese 
Hartweizenpasta mit Bio Hackfleisch aus Soja-Eiweiß
- Serviettenknödel mit Champignonrahmsauce
Dinkelbrot | Champignon | Schlagsahne | Preiselbeermarmelade | Zitrone | Muskatnuss
- Fried Rice mit marinierter Bio Vähnchenbrust / Bio Tofu in Sesamkuste 
Wildreis | Ananas | Milde Sojasauce | Erbse | Möhre | Cashewkern | Ingwer | Curry
- Mafaldine mit gebratenem Blumenkohl und Tomaten-Pesto
Pinienkern | Schwarze Olive | Petersilie | Milde Chili | Parmesanspäne
- Knusprige Pilzpasta 
Champignon | Austernpilz | Shitake | Lauchzwiebel | Geröstetes Brot | Milde Chili | Thymian | Zitrone
- Bio Lachs in Balsamico-Reduktion 
Kräuter Pesto | Blanchierte Karotte | Zitronenabrieb
- Kokoscurry mit Bio Fleisch und Wildreis 
Paprika | Bambussprosse | Kafir-Limetten-Blatt | Sesamöl
- Gemüelasagne
Das Schichtwerk mit Kohlrabi | Lauch | Möhre | Zitronenthymian-Sauce
- Spaghetti mit Walnuss-Rucola-Pesto
Rucola | Walnuss | Olivenöl | Knoblauch | Aceto Balsamico | Salz

Auszug aus unserem Portfolio



GABELGERICHTE (SAISONAL)

- Linguine mit grünem und weißem Spargel
Cherrytomate | Pinienkern | Feta | Minze
- Möhrennudeln
Bärlauch-Pesto
- Lasagne mit gebratenem Bio Seidentofu
Das Schichtwerk mit Spargel | Mango | Mangold | Spitzkohl
- Fettucine
Spargel-Gruyere-Sauce | Bärlauch
- Farfalle mit Zitronenzucchini
Mandel | Bärlauch
- Gnocchi in Thymian-Weißwein-Sauce
Rosenkohl | Marone | Karamellisierte Apfelspalte
- Mafaldine mit gebratenem Blumenkohl und Tomaten-Pesto
Pinienkern | Schwarze Olive | Petersilie | Milde Chili | Parmesanspäne
- Veganer Bio Rindergulasch
Semmelknödel | Apfelrotkohl
- Veganer Bio Wildgulasch
Portwein - Wachholderbeerjus | Selleriepüree
- Farfalle mit Bio Vähnchenbrust und Zitronenzucchini
Mandel | Bärlauch
- Pasta mit Pfifferlingen und Artischocken
Spritzige Weißweinsauce
- Veganes Boeuf Bourguignon mit Kürbis-Gnocchi
Marone | Brombeere | Möhre | Champignon | Marone | Noilly Prat | Muskatnuss
- Dinkelpasta mit Beeren und Linse
Erdbeere | Heidelbeere | Johannisbeere | Rote Linse | Rucola | Basilikum
- Geschmorte Jackfrucht in Rotweinschokoladensauce
Jackfrucht | Endivien-Kartoffelpüree | Frühlingszwiebel | Lorbeer | Orange | Balsamico | Puderzucker | Wacholder
- Crémige Tagliatelle mit Rhabarber und Jackfrucht
Rhabarber | Jackfrucht | Mascarpone | Ziegenhartkäse | Kapern | Petersilie | Koriander | Olivenöl | Zitrone



UNSERE WARMEN LUNCHEGERICHTE LASSEN SICH AUCH MIT VORSPEISEN, FINGERFOODS UND DESSERTS ZU EINEM BUFFET KOMBINIEREN. GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.

Der Einzelpreis für ein vegetarisches Hauptgericht beträgt:
ab € 11,70 netto pro Person
Mindestbestellwert: pro einheitlichem Hauptgericht
mindestens 10 Portionen; insgesamt ab 20 Personen

Die Hauptspeisen werden warm, verzehrfertig geliefert. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Auszug aus unserem Portfolio

DESSERTS



DESSERTS (GANZJÄHRIG)

- Panna Cotta im Glas
Apfel-Estragon-Kompott | Bourbon Vanille | Madagaskar Pfeffer
- Vanille Mango Crumble 
Crèmiger Sojajoghurt | Limette | Vollkornkeks | Thai Basilikum
- Weiße Schokoladencrème im Glas
Rosa Pfefferbeeren | Knusper-Thymian-Meersalzkrokant
- Apfel-Pekan Crumble 
Crèmiger Sojajoghurt | Pekannuss | Bachblüte | Minze
- Griesflammerie mit Holdunderkirschen
Orange | Vanille | Salz-Mandel-Krokant
- Schoko-Chili-Mousse
Minze | Physalis

DESSERTS (SAISONAL VERFÜGBAR)

- Rhabarber-Crumble
Frischkäsecrème | Amarettini | Apfel
- Erdbeergrütze mit Hugo-Zabaione 
Vanille | Limette | Holunderblüte | Minze
- Vanille-Ricotta-Crème mit Erdbeeren
Zitronenzeste | Zitronenmelisse
- Mohn Panna Cotta
Holunderblüte | Sauerkirschen-Kompott
- Erdbeer-Rhabarber-Crumble 
Vanille | Dinkelflocke
- Schoko-Quark-Mousse
Vanilleschote | Cranberrysaft | Lebkuchen | Espresso