

# 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: € 36,90 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: € 32,50 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: € 34,30 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 Kräuterbrotchip*
- 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: € 36,30 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 € 14,50 und für 8 Teile € 20,80 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: € 8,90 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: € 48,20 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*
- Nussknacker  
*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: € 14,50 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.