

Menübeispiele Catering

Indian Summer

Falafel-Dattel Bällchen mit
Minz-Kokosdip
Orientalischer Linsensalat
Wok-Gemüse mit Tofu in Erdnuss-Sauce

oder

Chicken-Curry Madras mit Basmatireis
Mango-Creme

Grüne Träume (vegetarisch)

Bunte Salate mit Sprossen und Rohkost
Chicoree-Schiffchen mit Rote Bete Schaum
Geschnetztes "Zuricher Art" mit Champignons und Seitan in Senfsahne dazu Spätzle
Panna Cotta mit heißen Früchten

Ganz grüne Träume (vegan)

Avocado mit Cherry-Tomatenfüllung
Gegrillte Tofu-Gemüsespieße an Aprikosenchutney
Indisches Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit Mandelreis
Schokoladenmuffins an Waldbeeren

Kräutermenu

Ziegenkäse mit Lavendelblüten in Blätterteig
Wildkräuter- und Blutensalat
Bergkäsepraline auf mediterranem Gemüse

oder

Hühnerbrust mit Tomaten-Olivensauce an Bärlauchpolenta und Rosmarinkartoffeln
Rosenblütencreme