



Hallo!

Schön, dass du dich dazu entschieden hast, gemeinsam mit uns einen Unterschied zu machen!

Einen Unterschied deshalb, weil wir mit unserer Entscheidung, rein pflanzliche Gerichte anzubieten, in der Foodtruck-Szene herausstechen. Wir bringen frisches, vollwertiges Streetfood, zu deinem Event, was gut für dich und für unseren Planeten ist!

All unsere Speisen bereiten wir mit viel **Liebe** aus **regionalen und saisonalen Zutaten** zu, die **aus biologischem Anbau** stammen.

Wir legen viel Wert auf Qualität - die man einfach schmeckt!

Auf Allergien & Unverträglichkeiten gehen wir gerne individuell ein – teile uns diese vor Beginn der Veranstaltung bitte mit.

Solltest du Fragen zu bestimmten Gerichten oder individuelle Wünsche haben, lass uns diese gerne wissen – gemeinsam finden wir das perfekte Menü für deinen Anlass!

*Andre & Ina*



## Canapés

- **Orangen Ratatouille:** mediterranes Gemüse | Tomate | Orange | Basilikum
- **Camembert:** Feigensenf | Walnüsse | Kresse
- **Räucher-Karottenlachs:** Möhren | Zitrone | Dill
- **Gebratene Waldpilze** | Thymian | Kräutercreme

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

## Salate

Als Vorspeise oder Beilage

### Herbst-Zauber

Bunte saisonale Blattsalate | gebratener Hokkaido-Kürbis | Roter Rettich  
Birne | geröstete Kerne | Johannisbeer-Vinaigrette

### Feldsalat von der Schwäbischen Alb

Feldsalat | Kartoffeldressing | gebratene Waldpilze  
Rosmarincroutons | Schnittlauch

### Pasta-Salat

Pasta | Artischockenherzen | getrocknete Tomaten | Babyspinat  
geröstete Kerne

### Kartoffelsalat

Kartoffel | Gurke | Radieschen | frische Kräuter  
(wahlweise mit Essig-Öl oder Mayonnaise mariniert)

### Beilagensalat

Gemischte Blattsalate | Gurke | Radieschen | Karotte | Schnittlauch  
Balsamico-Dressing

*Alle Salate sind entweder als Buffet in großen Schüsseln, oder als einzelne Portionen in kleinen Schalen erhältlich.*

## Suppe

Zu allen Suppen reichen wir leckeres Ofenbaguette mit Pfefferkruste

### Cremesuppe vom Knollensellerie

Sellerie | Apfel | Schnittlauch | Thymian-Croutons



### Kürbis-Kokos-Cremesuppe

Hokkaidokürbis | Kokosmilch | Apfel | Kürbiskerne | Petersilie

### Rahmsuppe von Waldpilzen

Champignons | Pfifferlinge | Kräutersaitlinge | Schnittlauch  
Rosmarin-Croutons

## Hauptgerichte

### Herbst Burger

Black Bean Patty | Keese | Feldsalat | Apfel-Rotkohl | Röstzwiebel  
Pflaumenchutney | Dinkel-Burgerbrötchen

### Schwaben Burger

Gebratene Gemüse-Maultasche | „Kohl-Slaw“ | Rucola | Tomate  
Chutney von karamellisierten Zwiebeln | Dinkel- oder Laugen-Burgerbrötchen  
(wahlweise mit Keese +1,00€)

### BBQ-Cheese-Burger

Black Bean Patty | Blaubeer-Barbecue-Sauce | ganz viel Keese | Blattsalat  
Zwiebelringe | Gewürzgurke | Tomate | Dinkel-Burgerbrötchen

### „It's a Wrap“

Räuchertofu-Sticks oder gebratene Maultaschenstreifen  
Blattsalat | Radieschen | Gurke | Karotte | Mais | pinke gepickelte Zwiebeln  
Kräutercreme | Weizen-Tortilla

### Saisonales Curry mit Couscous

Hokkaido-Kürbis | Blattspinat | Karotte | Kichererbsen | Zwiebeln | Kokosmilch  
Ingwer | Zitronengras | Chili | Koriander | Cashews

### Chilly sin Carne

Schwäbische Alb-Linsen | Tomate | Kidneybohnen | Mais | Chili  
Frühlingslauch | Ofenbaguette mit Pfefferkruste

### Hausgemachte Semmelknödel

gebratenes Herbst-Gemüse | Rahmsauce von Waldpilzen  
Röstzwiebeln | Blattpetersilie

### Soul Food Bowl

Dinkel wie Reis | würzige Kichererbsen | Kürbispüree | Apfel-Rotkohl  
Feldsalat | kandierte Birne | Tahini-Sauce | geröstete Kerne



Currytäschle („Schwäbische Currywurst“) – Auch perfekt als Mitternachts-Snack  
Gebratene Maultaschen in Streifen | hausgemachte fruchtige Currysauce  
Ofenbaguette mit Pfefferkruste

## Desserts

### Saftiger Gute-Laune-Brownie

#### Blaubeer-Bananenbrot

- Puderzucker
- Haselnussmus und geröstete Haselnüsse

#### Belgische Waffeln

- Puderzucker
- Hausgemachte Schokoladensauce (weiß oder dunkel)
- Specials:
  - „Schwarzwälder-Kirsch“: Heiße Kirschen | Schlagsahne | Schokoraspel
  - Hausgemachtes Apfelkompott und Zimt-Crumble
  - „Snickers“: Roasted Peanutbutter und hausgemachte Schokoladensauce



## Gute-Laune-Brunch

Gemütliches Beisammensein und Schlemmen von morgens bis in den Nachmittag...  
Wir verwöhnen dich und deine Liebsten mit herzhaften und süßen Leckereien, während du dich ganz deinen Gästen widmen kannst. Stelle dir dein Brunch-Menü aus den folgenden Gerichten selbst zusammen:

- **Drei Mini-Kartoffelpuffer** mit Apfelmus oder Kräutercreme
- **Zwei Canapés** (siehe oben) nach Wahl
- **Gebratenes Tofu-Rührei** mit Champignons, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern
- **Mini-Burger** mit Black Bean Patty, Tomate, Zwiebelringen, Keese, Blattsalat, Basilikummayo
- **Belgische Waffeln** (siehe oben)
- **Suppe nach Wahl** (siehe oben)
- **Salat nach Wahl** (siehe oben)
- **Rohkost-Gläschen** mit Kräuterdip
- **Bananen-Pancakes** mit saisonalem Obst und Ahornsirup
- **Joghurt-Creme mit hausgemachtem Granola** im Dessert-Gläschen