



Hallo!

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

Im Folgenden findest du unsere frischen, bunten Herbst-/ Wintergerichte, die alle rein **pflanzlich** sind. JA, wir wissen, das ist extrem und JA, es braucht heute genau diese Extreme, um etwas verändern zu können – und das wollen wir und wir laden dich dazu ein! Mehr zu unserer Philosophie findest du auf www.diegutelaune.de.

All unsere Speisen bereiten wir mit viel **Liebe** aus **saisonalen Zutaten** zu, die aus **biologischem Anbau** stammen. Wir legen viel Wert auf Qualität - die man schmeckt!

Auf **Allergien und Unverträglichkeiten** gehen wir gerne individuell ein – teile uns diese vor Beginn der Veranstaltung einfach mit.

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

Da der Platz in unserem Anhänger begrenzt ist, empfehlen wir **2-3 Gerichte zur Auswahl** anzubieten. Zudem ist es nicht immer möglich, jedes Gericht mit jedem zu kombinieren. Gerne beraten wir dich bei der Auswahl.

Andre & Ana

Alle Preise inkl. MwSt.



Canapés

- **Orangen Ratatouille:** mediterranes Gemüse | Tomate | Orange | Basilikum
- **Rauchiger Süßkartoffellachs:** Süßkartoffel | Kräutercreme | Zitrone | Dill
- **Waldpilze & Herbstgemüse** | Kräutercreme | Kerbel

Salate

Als Vorspeise oder Beilage

Herbst-Zauber

Bunte saisonale Blattsalate | gebackener Hokkaido-Kürbis | pinker Rettich
Birne | geröstete Kürbiskerne | Balsamico-Vinaigrette

Feldsalat von der Schwäbischen Alb

Feldsalat | Radicchio-Slaw | gebratene Waldpilze | geröstete Walnüsse
Pflaumen-Dressing

Lieblings-Pasta-Salat

Pasta | Mangold-Pesto | Mangold | getrocknete Tomaten | Rote Zwiebeln
geröstete Kerne

Beilagensalat

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

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

Crèmesuppen

Petersilienwurzel

Knollensellerie | Rote Zwiebel | Sherry | Petersilie

Kürbis und Kokos

Hokkaidokürbis | Kokosmilch | Ingwer | Chili | Kürbiskerne | Petersilie

Rote Bete und Ingwer

Rote Bete | Apfel | Ingwer | Portwein | Basilikum

Zu allen Suppen reichen wir Ofenbaguette mit Pfefferkruste.



Burger

Schwäbisch

„Kohl-Slaw“ | Feldsalat | getrocknete Tomaten | Chutney von karamellisierten Zwiebeln
gebratene Gemüse-Maultaschen | Saaten-Burgerbrötchen

Barbecue

Blaubeer-BBQ-Sauce | Blattsalat | Rote Zwiebelringe | Gewürzgurke | getrocknete
Tomaten | Red Bean Patty und Saaten-Burgerbrötchen

Classic

French-Sauce | Blattsalat | „Kohl“-Slaw | getrocknete Tomaten | Gewürzgurke
Röstzwiebeln | Red Bean Patty | Saaten-Burgerbrötchen

Winterlich

Rahm-Wirsing | Feldsalat | Rote Zwiebelringe | Zwetschgenkompott
Red Bean Patty | Saaten-Burgerbrötchen

Unsere Empfehlung: mit geschmolzenem Keese

Beilage: Knusprige Kichererbsen-Nachos

Tellergerichte

Saisonales Curry mit Couscous

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

Chili sin Carne

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

Grünkern-Gemüse-Frikadellen

Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen und Gurke | Röstzwiebeln
Schmorgemüse-Jus

Currytäschle („Schwäbische Currywurst“) – Auch perfekt als Mitternachts-Snack

Gebratene Maultaschen in Streifen | hausgemachte fruchtige Currysauce
Ofenbaguette mit Pfefferkruste



Bowls

Gute Laune Bowl

Vollkornreis | gebratene Champignons | mariniertes Spitzkohl | Karotte
Feldsalat | Wurzelgemüse-Püree | kandierter Apfel | geröstete Kerne
Kräuter-Joghurt-Sauce

Soul Food Bowl

Vollkornreis | würzige Kichererbsen | Bohnenmus | Apfel-Rotkohl | Feldsalat
kandierte Birne | geröstete Kürbiskerne | Tahini-Joghurt-Sauce

Alle Bowls optional mit Teriyaki-Soja-Schnetzel oder Mini-Grünkern-Frikadellen.

Desserts

Saftiger Gute-Laune-Brownie

Walnuss-Bananenbrot mit Puderzucker

Belgische Waffeln

- Puderzucker
- Schokoladensauce
- Specials:
 - Zwetschgenkompott und Zimt-Crumble
 - Apfel-Birnen-Kompott und Zimt-Crumble
 - „Snickers“: roasted Peanut Butter und Schokoladensauce

Waffel-Pauschale

Puderzucker, Schokosauce, 1 Special nach Wahl