



Hallo!

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

Im Folgenden findest du unsere frischen, bunten Sommer-Gerichte, die durchgehend **vegetarisch** oder **vegan** sind. Auch die vegetarischen Gerichte sind auf Wunsch als vegane Variante erhältlich.

All unsere Gerichte bereiten wir mit viel **Liebe** aus **saisonalen Zutaten** zu, die aus **biologischem Anbau** stammen. Qualität, die man einfach schmeckt!

Auf Allergien & Unverträglichkeiten gehen wir gerne individuell ein – teile uns diese vor Beginn der Veranstaltung einfach 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
- **Spargelragout:** Grüner Spargel | Cherry-Tomaten | Frühlingslauch
- **Bruschetta:** Bunte Tomaten | Knoblauch-Öl | Zwiebel | Basilikum

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Je 2,90€

Salate

Als Vorspeise oder Beilage

Sommer-Salat

Gemischte Blattsalate | gebratener grüner Spargel | mariniertes Rhabarber
Cherry-Tomaten | kandierte Walnüsse | Zitronengras-Vinaigrette

Caesar Salad

Romana Herzen | gebratene Soja-Schnitzel | Cherry-Tomaten | Hanfsamen
Berg-Pfirsich | Croûtons | Mandarinen-Joghurt-Dressing

Graupensalat

Graupen | Blattspinat | Staudensellerie | eingelegte Salz-Zitronen | Blaubeeren
Minze | geröstete Mandeln

Sommerlicher Pasta-Salat

Pasta | Artischockenherzen | getrocknete Tomaten | Babyspinat | Schafskäse
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

Cremesuppe von weißem Spargel

Gebratener grüner Spargel | Petersilie | Ofenbaguette

Hauptgerichte

Happy Burger

Rote Beete-Quinoa-Patty | Kräuter-Joghurtsauce | Käse | pinke Zwiebeln
Blattsalat | Dill-Karotten | marinierte Zucchini-Spiralen | Dinkel-Burgerbrötchen

Schwaben Burger

Gebratene Gemüse-Maultasche | „Kohl-Slaw“ | Käse | Rucola | Tomate
Chutney von karamellisierten Zwiebeln | Dinkel- oder Laugen-Burgerbrötchen

BBQ-Cheese-Burger

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

Kunterbunter Wrap

Räuchertofu-Sticks | Blattsalat | Tomate | Gurke | Karotte | Mais
pinke gepickelte Zwiebeln | Kräutercreme | Weizen-Tortilla

Maultaschen-Wrap

Gebratene Maultaschen in Streifen | Pfannengemüse der Saison
marinierte Blumenkohlröschen | Blattsalat | Rote Zwiebelringe
fruchtige Currysauce | Weizen-Tortilla

Saisonales Curry mit Couscous

Süßkartoffel | Blattspinat | Karotte | Kichererbsen | Zwiebeln | Kokosmilch
Ingwer | Zitronengras | Chili | Koriander | Cashews

Chili sin Carne

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

Bunte Sommer-Knödel

Hausgemachte Kräuter-Semmelknödel | buntes gebratenes Markt-Gemüse
rosa-Beurre-Blanc | Cornflake-Crunch | Sprossen



Gute Laune Bowl

Quinoa | grüner Spargel | gelbe und rote Paprika | Süßkartoffel | Kichererbsen
Cherry-Tomaten | Blaubeeren | Sprossen | Minz-Joghurt

Wilde Hilde Bowl

Wildreis | Zucchini-Spiralen | grüner Spargel | marinierte Karotten | Erdbeeren
Bärlauch-Popcorn | Sprossen | Honig-Senf-Sauce

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

Gebratene Maultaschen in Streifen | hausgemachte fruchtige Currysauce
Ofenbaguette mit Pfefferkruste

Süßkartoffel-Keese-Waffel

Gebratene Waldpilze | Kräutercreme | frische Petersilie

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
 - Frische Waldbeeren mit Grand-Marnier und Puderzucker
 - „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, Käse, Blattsalat, Basilikummayo
- **Belgische Waffeln** herzhaft oder süß (siehe oben)
- **Spargel-Cremesuppe** mit Ofenbaguette
- **Diverse Salate** (siehe oben) nach Wahl
- **Rohkost-Gläschen** mit Kräuterdip
- **Bananen-Pancakes** mit saisonalem Obst und Ahornsirup
- **Birnen-Joghurt-Creme mit hausgemachtem Granola** im Dessert-Gläschen