





FingerHäppchen




Stück 2,30 € netto (2,74 € brutto)

-  **Gefüllte Windbeutel** mit Tomatenfrischkäsecreme mit Gomasio, Heidelbeere* & Salat
- **Brot-Chips mit Brodowiner Ziegensalami & Dill-Zitronen-Aufstrich**
- **Roastbeef Röllchen gefüllt** mit Sommergemüse, Meerrettichaufstrich & Salat
-  **Gefüllter Filoteig-Becher** (essbar), mit Paprika-Kürbis-Mark, Heidelbeere* & Rauce
-  **Zucchini-Gemüse-Röllchen** im Weckglas gefüllt mit marinierten Gemüsesticks in Kerbelmarinade
-  **Gefüllte und gewickelte Buchweizen – Pfannkuchlein** mit mariniertem Gemüse, Rauce
-  **Sandtaler**, Zitronen-Frischkäse-Aufstrich & Karottencracker
-  **Zucchini- Minze - Puffer** mit Tomatenfrischkäse & Cracker



Spießig




Stück 2,30 € netto (2,74 € brutto)

- **Hähnchen-Saté** auf Zitronengras mit Sesam/Erdnuss, süßem Chili – Dip
-  **Gegrillter Zucchini-Spieß** - gewickelt in Schafskäse & gegrillten Gemüse
-  **Marinierter Räuchertofu-Spieß**, dazu Rispentomate & Zucchini
-  **Gegrillte Champignonspieße** mit Thymian & Balsamico, Tomaten



Quiche, Tarte & Co






Torte ab 18,00 € netto (21,42 € brutto)

-  **Tarte** (12 Stück/Torte): Apfel-Taleggio Tarte - Apfel, Peccoriono, Salbei
-  **Quiche:** verschiedene Sorten - Spinat+Feta, Birne+Ziegenkäse, Zucchini, Spargel
-  **Gefüllter Strudel** (12 Stück/Strudel): Süßkartoffel-Zucchini-Tomate, hgm. Saucen



Mini-Gebäck

Stück 2,30 € netto (2,74 € brutto)





-  **Mini-Quiche-Küchlein:** gefüllt mit Zucchini+Karotte oder Tomate oder Spinat
-  **Glückshäppchen gefüllt** - gebackene Minis gefüllt mit Möhre & Sesam
-  **Knusprig gebackene Gemüsestangen** gefüllt mit (Stück 1,35 € netto 1,61 € brutto)
 -  Tomate oder Spinat oder dreierlei Käse
 -  Roten Linsen

Vegane Gerichte  Vegetarische Gerichte 



Salate im Weckglas oder in der Schüssel





Portion ab 2,80 € netto (3,33 € brutto)

-  **Vollkorn Bulgur mit Paprika, mit mariniertem Gemüse, Petersilie, Zitrone, Kreuzkümmel & Rauche**
-  **Quinoa-Salat mit Curry, Sesam-Karotten & Beeren**
-  **Blumenkohlsalat mit gerösteten Mandeln, Kräutertapanade und Beeren**
-  **Dreierlei-Linsen-Salat mit Avocadodressing, Tomaten & Beeren**



Leichte Sommersüppchen mit Brot & Aufstrich



Portion ab 4,60 € netto (5,47 € brutto)

-  **Zucchini –Tomatencreme-Suppe mit Quinoa & Mandelmus**
-  **Rote Linsen-Suppe mit Joghurt, Limone & Gemüse**
-  **Kaltes Süppchen: Gazpachio mit Weinbergpfirsichen & Weißweinessig**
-  **Kaltes Süppchen: Joghurt, geröstetes Pumpernickel, Zitrone, Gemüse**



Hauptgerichte




Preise auf Anfrage

-  **Hgm. Gefüllt Ravioli - Nudelmanufaktur Märkische Schweiz**
wöchentlich wechselnde saisonale Füllungen: Gorgonzola+Feige, Fenchel+Bergkäse, Walnuss+Ziegenkäse... uvm . geschwenkt in Gemüse
- **Gebratenes & Geschmortes vom Landhähnchen, Kohlrabi-Gemüse, Rosmarin-Polenta**
-  **Gefüllte Tomaten mit Soja & Gemüse, Curcuma Reis**



Dessert

Portion ab 4,30 € netto (5,12 € brutto)

-  **Joghurt Panna Cotta und Aprikosen*-Apfel-Kompott**
-  **Beeren Topfen -Dessert mit Baiser & Minze**
-  **Fruchtspieß mit dunkler Schokolade / heller Kuvertüre (2,80 € netto, 3,33 € brutto)**

Vegane Gerichte  Vegetarische Gerichte 

*) Nach saisonaler Verfügbarkeit

Alle von uns verwendeten Lebensmittel landwirtschaftlichen Ursprungs stammen, falls nicht ausdrücklich anders vermerkt, ausschließlich aus biologischem Anbau gemäß der EG-BIO-Verordnung 834/2007 und sind größtenteils regionaler und saisonaler Herkunft.