Suppen

was kann ich für Vegane Beilagen nehmen, bei allen Suppen?

Geräucherte Tomaten Paprikasuppe (i)

Vegane - Fleisch Käsewürfel (f,)

oder Basilikum Fleischbällchen (a,c,j,h)

oder Basilikum Knusperstange/ Vegan (a,h)

Kartoffel-Selleriecremesuppe mit Kräutermix und gerösteten Sonnblumenkernen

(i)

Rindergulaschsuppe mit Kräutercreme

(g,j)

Chili Con Carne, Kräutercreme und Röstzwiebeln
(g,a)

Käse-Lauchcreme Suppe
(g,i,f)
mit Hackbällen
(a,c,j)

Möhren-Ingwercremesuppe
(f)
mit marinierten Hähnchenstreifen
(k)

Bohneneintopf mit Kochwurst-Speckragout
(i)
Veganer Wurstspieß
(f)

Chili Sin Carne, Kräutercreme- Vegan, Röstzwiebeln
(f,a)

Curry-Linseneintopf mit Minzjoghurt (vegan)
(f,h)

Pastinaken Apfelcremesuppen und Kresse
(f,i)

Hokkaido-Mangocremesuppe mit Kräutermix
(i,f)

Spargelcremesuppe mit Kräutermix
(g)
und Hackbällchen
(a,c,j)

Holsteiner Kartoffeleintopf
(i)
mit Kasslerspieß,

Veganer Wurstspieß
(f)

Minestrone mit Reisnudeln und Kräutermix
(a,i)

zu allen Suppen hausgebackenes Fladenbrot
(a,k,f)

Vorspeise

Antipasti „Kooperativa-Style"

Zucchini mit Kurkuma und Estragon, karamelisierte Möhren, Balsamico
Campignons & Zwiebeln, getr. Tomaten, Aubergine und marinierter Feta-Käse,
dazu frisches Baguette
(g,a,k)

Preis pro Person:6,4953 €

Salate:

Kartoffelsalat auf Majo
(g,j)
oder Essig/Öl-Basis
mit Paprika, Bohnen, Gurke und Radieschen

Preis pro Person: 4,5794 €

Sommerlicher Wassermelonen-Gurkensalat mit Feta-Käse und frischer Minze
(g)
Preis pro Person: 5,6074 €

Ceasar Salat mit marinierten Hähnchenstreifen, Coutons, Tomate und Parmesan
(a,g)

Preis pro Person: 6,5420 €

Rote Bete-Sommersalat mit Feta-Käse, gerösteten Walnüssen und Himbeervinaigrette,
dazu hausgebackenes Fladenbrot
(a,g,h)
Preis pro Person: 6,5420 €

Taboulé mit Kichererbsen, frischem Gemüse und Kräutern, dazu ein orientalisches Dressing und Granatapfelkerne
(h,a,f)

Preis pro Person: 5,6074 €

Nudelsalat mit hausgem. Pesto, getr. Tomaten, Oliven, Fetakäse und Rucola
(a,g)

Preis pro Person: 4,5794 €

Balsamico-Rucola-Salat mit Mozzarella-Pesto-Bällchen und Tomatenwürfeln.
(g,h)

Preis pro Person: 5,6074 €

Römersalat mit Antipasti, Rucola und Parmaschinken
(k,h,g)
Preis pro Person: 6,5420 €

alle Salate mit hausgebackenem Fladenbrot und 2 verschiedenen Dressings, Basamicodressing, Himbeerdes., Essig- Öl/ Alle Dressing Vegan

Glasnudelsalat mit Erdussdressing, Mungobohnen
Limette, Koriander, Minze, Lauchzwiebeln
Paprika und geröstete Erdnüsse
(e,a)
Preis pro Person: 5,6074 €

Asiatischer Gurkensalat mit Sesamdressing, Ingwerzwiebeln und gerösteten Cashewkerne
(h,k)
Preis pro Person: 5,6074 €

Pasta Salat mit Basilikumcreme, Eier, Schinken Feta/Gouda Erbsen, Paprika und Röstzwiebeln
(a,g,c,h)

Preis pro Person: 5,6074 €

Bowls:

„Winter Spirit Bowl"

karamellisierter Rosenkohl, Feldsalat, Pflaumen-Zimtdressing, Spitzkohl-Orangensalat, gerösteter Maronen-Hummus, Honig-Steckrübenragout ,Quinoa-Gemüse und Pastinakenchips
(h,a,j)

Seperat: Marinierte Entenbrustfilet in Scheiben

Vegan: Weisse Bohnen-Mandelbällchen (h,a)

Preis pro Person: 13,5514 €

„Umami Bowl"

Würziger Klebereis, Wakamesalat, Soja-Champignons, Erbsen-Porree-Lemongrascreme, Sesamdressing, Ingwer-Möhren-Bambusragout, Süsskartoffelchips und Koriander
(f,a,j,k)

Seperat: Gebratene Seelachs oder Hähnchen-Erdnusswürfel (d,e,k)

Vegetarisch: Gebratene Tofu-Erdnusswürfel (f,e,k)

Preis pro Person: 13,5514 €

„Pumpkin Power Bowl"

Rosmarin-Ofenkürbis, Rote Beete Hummus, Bohnen-Zwiebelragout, Tomatenchutney, Kartoffel-Porreesalat, Gerösteter Mandel-Blumenkohl, Kürbiskerndressing und Pastinakenchips
(j,h)

Seperat: Paprika-Hähnchenstreifen

Vegan: Marinierten Paprika-Tofu(f)

Preis pro Person: 13,5514 €

„Delizioso Bowl"

Basilikum Reisnudeln, Feta-Rotkrautsalat, Balsamico Champignons, Linsen-Auberginenragout, gerösteter Tomaten-Paprika Salsa, ‚Oliven-Petersilientapenade und Rosmarincroutons
(g,a,h)

Seperat: Parmesan-Kräuterhackbällchen (g,c,a)

Vegetarisch: Parmesanbällchen(g,c,a)

Preis pro Person: 13,084 €

„Winter Buddha Bowl"

Mit Falafel, ofengeröstetem Winter-Wurzelgemüse

(Möhre,Pastinaken, Kürbis) ,

dazu ein Rote Beete- Apfelsalat, Erbsen- Minzhummus

und geröstete Kürbiskerne

(h)

Preis pro Person: 13,084 €

Herzhafte Gläser:

Würziger Reis mit gebratenem Chili-Lachs,
Edamame-Lauchragout
und Sesamsoße
(d,a,k,j)

Preis pro Person:4,6261 €
Tomaten-Paprika-Salsa mit Parmesan-Fleischbällchenspieß,

(g,c,j)

Rucola und Brotchips(f,a,k)

Preis pro Person: 4,2056 €
Rinderfiletspieß in Basilikum-Senfkruste, dazu Reisnudel-Pilz-Salat & karamelisierten Zwiebeln

(j,h,a)

Preis pro Person:5,5140 €

Kräuter-Schnitzelstreifen im Glas

mit Kartoffel/Lauch-Gurkenragout, Rucola, Remouladensoße
und Röstzwiebeln
(j,g,a)

Preis pro Person:4,6261 €

Puten-Paprikaspieß im Glas
mit Madras-Reissalat, Erbsen-Minzcreme
und Lauchzwiebeln
(k)

Preis pro Person:5,5140 €
Veganes Pulled Pork mit Cole Slaw Salat, Röstzwiebeln

und Barbeceue Soße

(f,a)

Preis pro Person: 4,6261 €
Tofu Gyros im Glas
mit Sesam-Krautsalat, mariniertem Tofuvleisch
Tzaziki und Kresse
(f,k)

Preis pro Person: 4,6261 €

Vegetarische Wraps

Basilikum Feta, Strauchtomaten, Rucola, Zwiebeln
und Kräuter-Koblauchcreme

Ei, Erbsen-Kräutercreme, Eisbergsalat, Röstzwiebeln,
und Gurken

-

Vegane Wraps

Pulled Pork vom Austernpilze, Rucola, Barbeceuesoße, Zwiebeln und Eisbergsalat

Basilikum Feta, Strauchtomaten, Rucola, Zwiebeln
und Kräuter-Koblauchcreme

Hähnchen Wrap

Basilikum, Hähnchenstreifen, getr. Tomate, Gurke, Rucola, Zwiebeln, Kräuter-Knoblauchcreme

Fleisch Menüs

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rosmarin-Wacholdersoße,
Kräuter-Kartoffeln und karamellisiertes Wurzelgemüse
(i)

Pasta mit Rinderragout, Kräutermix und Aprikosenchutney
(a)

Gyros vom Hähnchen mit Sesam Krautsalat
Tomaten-Reisnudeln und Tzatziki
(g,a,k)

Putenroulade mit Frischkäse-Gemüsefüllung, dazu Reisnudel-Gemüsepfanne
und Tomaten-Jus
(g,a,i)

Cordon Bleu vom Hähnchen mit Tomaten-Salbeifüllung,
Erbsen-Lauchragout und Kartoffel-Muskatgratin
(a,c,f)

Putensteak mit Pilz-Zwiebelragout,
dazu Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto
(f,h)

Thai Chicken Curry mit Gemüse, dazu Basmatireis
Lauchzwiebeln und Thai Mix
(f,a,k)

Vegan/Vegetarisch

Pasta Funghi mit Rucola und getrockneten Tomaten und Parmesan
(f,a,g)

Thai Curry mit Basmatireis und Thai-Mix
(f,k)

Hausgemachte gebratene Gnocchis mit Tomaten-Rosmarinpesto,
Pilzen, Paprika, Oliven und marinierten Feta
(a,g,h)

Chili Sin Carne mit geräucherten Tofu, weissen Bohnen

und Kräutermix
(f)

Gemüse Tortillia mit Tomatensalsa und Avocado-Käsecreme
(c,g,f)

Veganes Gyros vom Tofu mit Reis,
Tzatziki und krautsalat
(f,k)

Vegane Soljanka
mit Röstzwiebeln
(f,a)

Curry Madras Gnocchis mit Spinat Erdnuss Kokoscreme, gerösteten Cashewkernen und Chili
(a,e,k,h)

Dessert Menü

Karamell Panna Cotta / nicht Vegan
mit Heidelbeersoße und Minze
(g,f)

Kokos Grießcreme mit Ananas-Minzkompott
(c,g,f)

Mousse au chocolate mit Kirschgrütze
(c,g)

Tiramisu mit Früchten/ nicht Vegan
(g,a,c)

Joghurt Limetten Mousse
mit Himbeer Vanille Kompott und Schokoladenraspeln
(g)

Greek Trifle / nicht Vegan
Griechischer Joghurt mit Mandeln, Zucker und Apfelzimt Kompott
(h,g)

Vanille Kardamon Pudding mit Heidelbeerkompott
und Schokoladensoße
(f,g)

Zitronen Puddingcreme mit Granola
(f,g,h)

Grill Buffett I

Vorspeisen

Rucola-Tomatensalat, Saisonale Anti Pasti
Kartoffel-Basilikumsalat mit Paprika, Gurken und Kräutern, Fladenbrot mit
Tomaten-Knoblauchcreme,
Balsamico-Krautsalat
(h,g,a,k,f)

Main Dish

Marinierte Hähnchenbrust(Curry Limette)
Marinierte Rinderhüfte in Rosmarinöl
Schinkenwürstchen (Krakauer)
Bratwürstchen (Thüringer)
(k,j)

Veggie Dish

Seitan Bauchfackeln
Gemüse-Teriyakispieß
Grillkäse
(a,f,k,g)

Dips
Chimichurri, Basilikum Ruocla Pesto,
Käse Chilli Creme, Curry-Minze,
Tomatenchutney, Barbeceue
(h,g,a,k,f)

Grill Buffett II
Vorspeisen

Gemüse Tortillia, Tomaten-Basilikum Salat, Reisnudelsalat

Fladenbrot mit Feta-Kräutercreme, Pilz-Hummus
(h,g,a,k,f,c)

Main Dish

Rumpsteak
marinierter Paprika Schweinenacken
Gebackener Wildlachs im Kräuterfond
Garnelenspieß
(k,f)

Veggie Dish

Gebackener Feta
Cevapcicci
marinierter Tofuspieß Sweet Chili
(j,g,k,f)

Dips

Basilikum Rucola Pesto,
Paprika Chutney
Ajoli,
Curry-Ananas Ragout,
rauchige Barbeceuesoße
(h,g,a,f)