

Salate

- *Bunter Salat - vegan*
- *Geraspelter Möhrensalat mit ganzen Mandeln, Rosinen und Sesam – mit Honig, auf Wunsch auch mit Agavendicksaft*
- *Geraspelter Möhrensalat mit Apfelstücken, Haselnüssen und Ingwer – mit Honig, auf Wunsch auch mit Agavendicksaft*
- *Fein gehackter Rotkohlsalat mit Petersilie - vegan*
- *Fein gehackter Weißkohlsalat mit Dillspitzen - vegan*
- *Rote Beete verfeinert mit Sellerie und Petersilie- vegan*
- *Rote Beete verfeinert mit Koriander und gerösteten Pinienkernen - vegan*
- *Rote Beete verfeinert mit Koriander und Nüssen - vegan*
- *Rote Beete verfeinert mit Apfelstücken und Möhrenstreifen – mit Honig, auf Wunsch auch mit Agavendicksaft*
- *Dinkelsalat verfeinert mit Koriander - vegan*
- *Kichererbsen mit verschiedenen Kräutern und Paprikawürfeln - vegan*
- *Linsensalat mit Petersilie und Paprikawürfeln - vegan*
- *Mungbohnen mit Petersilie und Paprikawürfeln - vegan*
- *Dicke Bohnen mit Petersilie, Frühlingszwiebeln und Paprikawürfeln - vegan*
- *Couscous - vegan*

- *Mozzarella mit Tomate und Basilikum*
- *Bunter Salat mit Schafskäse und Oliven*

*Salatdressings: Joghurt- Kräuterdressing
Honig-Senfdressing
Soja- Orangendressing - vegan*

Dips

- *Avocadocreme - auch vegan möglich*
- *Kräuterschmand*
- *Tzatziki*

Vorspeisen

- *Kräuterkuchen*
- *Auberginenpaste - auch vegan möglich*
- *Antipasti*

Fingerfood - vegetarisch

- *Frühlingsrolle mit Spinat und Schafskäse*
- *Frühlingsrolle mit Weißkohl, Möhren und Sojasprossen*
- *Gemüsebratling*
- *Kartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern*
- *Broccoli- Möhren- Vollwertek*
- *Gemüestübchen*

Fingerfood

- *Hähnchen- Ananasspieße*
- *Garnelen- Chilispieße*
- *Hackfleischbällchen*
- *Gemüespieße - **vegan***

Quiche

- *Quiche mit Lauch*
- *Quiche mit Champignon*
- *Quiche mit Lauch und Champignon*
- *Quiche mit Hokkaido und Tomate*
- *Gemüsequiche*

Suppe

- *Rote Linsensuppe mit Chili, Limette und Koriander - **vegan***
- *Tomaten- Gemüsesuppe - **vegan***
- *Minestrone - **vegan***
- *Kohlsuppe - **vegan***
- *Berliner Kartoffelsuppe – auf Wunsch auch mit Knacker oder Wienerwürstchen*
- *Kartoffelsuppe mit Kamille - **vegan***
- *Spinat- Gorgonzolasuppe*
- *Broccolicremesuppe*
- *Kürbiscremesuppe mit Dill (saisonal) - **auch vegan möglich***
- *Kürbissuppe (saisonal)*
- *Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal) - **auch vegan möglich***

- *Gazpacho - **vegan***

- *Gulaschsuppe*
- *Hühnersuppe*
- *Chili con Carne*

Vegetarisch und vegane Hauptspeisen

- *Gemüse in pikanter Tomatensoße mit Kidneybohnen - **vegan***
- *Gemüse in Tomatensoße mit Kichererbsen - **vegan***
- *Gemüse in Senf- Sahnesoße - **auch vegan möglich***
- *Gemüse in Senf- Sahnesoße mit Bohnen - **auch vegan möglich***
- *Gemüse in Currysoße mit Dinkel - **vegan***
- *Gemüse in Currysoße mit Linsen - **vegan***
- *Gemüse in Currysoße mit Mungbohnen - **vegan***
- *Ratatouille - **vegan***
- *Gedünstetes Gemüse - **vegan***
- *Broccoli in Gorgonzola- Sahnesoße mit gerösteten Mandelstiften*
- *Spinatauflauf mit Champignons, Tomaten und Gouda überbacken*
- *Rosenkohl mit Maronen in Sahnesoße*
- *Sellerie in einer Minze-Kräutersauce - **vegan***
- *Auberginen in Tomatensoße mit Fenchel und Champignon - **vegan***
- *Moussaka griechische Gemüsepfanne mit Auberginen und Parmesankäse überbacken*
- *Gebratene Auberginen in pikanter Tomatensoße mit gelben Erbsen, Cherrytomaten und hauchdünnen, frittierten Kartoffelscheiben - **vegan***
- *Pfannengerührtes Gemüse in einer Gelber Bohnensauce mit Ingwer, Zuckererbsen, Blumenkohl, Broccoli, Karotten und kleinen Maiskolben - **vegan***
- *Kürbis in süßer Tomatensoße mit Cherrytomaten und hauchdünnen, frittierten Kartoffelscheiben garniert - **vegan***
- *Champignon gefüllt mit Spinat in Gorgonzola- Sahnesoße*
- *Gemüse mit Tofu in Senf- Sahnesoße - **auch vegan möglich***
- *Gebratene Champignons mit Sprossen und Paprika - **vegan***

Pasta und Gnocchi

- *Gnocchi in Tomatensoße - **vegan***
- *Gnocchi mit Gemüse und Spargel (saisonal) - **vegan***
- *Penne mit getrockneten Tomaten, Champignons, Pinienkerne, Ruccola und Parmesankäse - **vegan***
- *Tortellini mit Spinat und Frischkäse gefüllt in Champignon- Sahnesoße*
- *Maultaschen mit Gemüsefüllung in Sahnesoße*
- *Spinatlasagne mit Parmesankäse überbacken*
- *Gemüselasagne mit Gouda überbacken*
- *Auberginenlasagne mit Gemüse und Gouda überbacken*
- *Farfalle mit Paprika und Champignons in pikanter Tomatensahnesoße*

Kartoffelbeilagen

- *Kartoffelgratin*
- *Salzkartoffel mit Petersilie - **vegan***
- *Rosmarinkartoffeln - **vegan***

Persische Reisspezialitäten

- *Basmatireis mit Safran - vegan*
- *Basmatireis mit Kräutern und Safran - vegan*
- *Basmatiwildreis mit Safran - vegan*
- *Basmatireis mit Berberitzen, gerösteten Mandeln und Pistazien - vegan*
- *Basmatireis mit gebratenen Zwiebeln und Rosinen - vegan*
- *Basmatireis mit Dill, dicken Bohnen und Safran - vegan*
- *Basmatireis gesüßt mit Karotten, Safran, gerösteten Mandelstiften, Rosinen und Pistazien - vegan*

Persische Hauptspeisen

- *Sellerieauflauf in einer Minze-Kräutersauce mit Lammfleischwürfeln*
- *Lammfleischwürfel in einer Kräutersauce mit getrockneten Zitronen und roten Bohnen*
- *Gebratene Auberginen in einer pikanter Tomatensauce mit Kalbsfleisch, gelben Erbsen, Cherrytomaten und hauchdünnen, frittierten Kartoffelscheiben*
- *Hähnchenbrustfilet in einer Wallnuss- Granatapfelsaftsoße*
- *In Zwiebeln und Zitronensaft eingelegtes und gebratenes Hähnchenbrustfilet*

Geflügel und Fleischgerichte

- *Hähnchenbrustfilet mit Artischockenherzen und roten Zwiebeln in einer Kräutersauce*
- *Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Mandarinen und gerösteten Mandelstiften in feiner Crème FrâichesöÙe*
- *Gebratenes Putenbrustfilet mit abgezogenen Mandeln und Backpflaumen in Orange-Honig Sauce*
- *Hähnchenunterkeule überbacken mit Zwiebeln und Orangensaft*
- *Pfannengerührtes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet, in einer Gelber Bohnensauce mit Ingwer, Zuckererbsen, Blumenkohl, Broccoli, Karotten und kleine Maiskolben*
- *Lammfleisch mit Pflaumen, Quitten und gerösteten Mandeln*
- *Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Birne, Apfel und Sesam*

Fischgerichte

- *Seezungenfilet mit Banane und gerösteten Mandelstiften in einer Currysauce-Sahnesauce*
- *Lachs gefüllt mit Kräutern und Nüssen, überbacken mit Knoblauch*
- *Lachsfilet in SahnesöÙe überbacken mit Champignon und Kräuter der Provence*

Dessert

- *Tiramisu*
- *Obstquark mit Honig*
- *Obstsalat mit frischer Minze*
- *Mousse au Chocolat*
- *Rote Grütze mit Vanillesoße*
- *Panna Cotta mit frischen Erdbeeren (saisonal)*
- *Panna Cotta mit Himbeersoße*

Kuchen und Gebäck aus der Bio- Konditorei Tillmann

- *Torten*
- *Blechkuchen*
- *Feines Teegebäck*

Preisliste

<i>Suppe</i>	<i>3,00 €/Person</i>
<i>Quiche - Blech</i>	<i>3,00 €/Person</i>
<i>Quiche - Torte mit 12 Stücken</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Fingerfood vegetarisch</i>	<i>7,00 €/Person</i>
<i>Kaltes Buffet – Salat , Tzatziki und Fingerfood vegetarisch</i>	<i>10,00 €/Person</i>
<i>Salate und vegetarisch/vegane Hauptspeisen</i>	<i>18,00 €/Person</i>
<i>Salate, vegetarisch/vegane Hauptspeisen und Speisen mit Fleisch/Fisch</i>	<i>20,00 – 25,00 €/Person</i>
<i>1 Dessert</i>	<i>3,00 €/Person</i>
<i>2 Desserts</i>	<i>4,50 €/Person</i>
<i>Blechkuchen</i>	<i>2,50 €/Person</i>
<i>Torten/Kuchen</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Feines Teegebäck</i>	<i>2,50 €/Person</i>
<i>Obstkorb</i>	<i>2,50 € - 3,50 €/Person</i>
<i>Der Preis für Fingerfood, Dips und Vorspeisen richtet sich nach der Personenzahl.</i>	
<i>Warmbehälter und Brennpasten</i>	<i>8,00 €/Set</i>
<i>Geschirr</i>	<i>3,00 € - 4,50 €/Person</i>

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. 7% MwSt.