

Getränkepauschalen

Heißgetränke + Wasser (bis 4 Stunden) 7,5€ p.P.

Heißgetränke + Wasser (ab 4 Stunden) 9,5€ p.P.

Heißgetränke umfassen eine Auswahl an Bio-Tees, sowie Bio-Filterkaffee mit frischer Bio-Vollmilch und Oatly-Barista Haferdrink

Kaltgetränke (bis 4 Stunden) 9€ p.P.

Kaltgetränke (ab 4 Stunden) 13€ p.P.

Kaltgetränke umfassen neben Mineralwasser eine Auswahl an Bio-Saftschorlen und Bio-Limonaden

Heiß- und Kaltgetränke (bis 4 Stunden) 12€ p.P.

Heiß- und Kaltgetränke (ab 4 Stunden) 18€ p.P.

Aperó-Pauschale (bis 4 Stunden) 24,50€ p.P.

Aperó-Pauschale umfasst Kaltgetränke inklusive alkoholische Getränke wie Wein, Bier und Sekt

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

Süßes Teilchen

3€ p.St.

Obstkorb

3€ p.P.

2 halbe belegte Brötchen

mit Käse und/oder Wurst

4,5€ p.St.

Vegetarische Quiche

4€ p.St.

Mittagessen außerhalb

*Auswahl aus der Wochenkarte
im Restaurant "Die Kantina",
Vegan/Vegetarisch/Fleisch
inkl. Wasser und Saft*

17€ p.P.

In-House BIO Catering (ab 10 Personen)

21,5€ p.P.

KARTOFFELGRATIN mit buntem Gemüse & Pesto verde

ROTE LINSEN-GEMÜSE DAL mit Basmatireis & Zitronen Joghurt

GEMÜSE LASAGNE mit Mozzarella gratiniert & Pesto Verde

SÜSSKARTOFFEL-BLUMENKOHL-TAJINE mit Kichererbsen,

Couscous & Harissa

WINTER-GEMÜSE CURRY mit Basmati Reis & Mango Sauce

FENCHEL À L'ORANGE mit Mozzarella gratiniert Reis &

provenzalischer Tomatensauce

Alle Gerichte beinhalten ein Salatbuffet mit Rohkost- und

Blattsalaten.

Saisonale Tagessuppe mit Dinkelbrot

10,5€ p.P.

*Für das Inhouse-Catering wird eine Lieferpauschale in Höhe von
15€ berechnet.*

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

In-House BIO Fingerfood Catering (ab 20 Personen)

Zur Auswahl stehen folgende Positionen:

„Provence“

- Oliven Toast: Dinkelbrot, Kalamata-Oliven Paste, frische Kräuter, Tomaten (vegan)
- Würstchen im Blätterteig mit Mohn und Senf (vegetarisch)
- Kichererbsentaler mit Gemüse und BBQ Sauce (vegan)
- Pumpernickel Canapé mit Kichererbsenmus und getrockneten Tomaten (vegan)

„Italia“

- Polentaschnitte: Brokkoli, Frischkäse-Crème, Kräutern (vegetarisch, glutenfrei)
- Mini Muffin: Feta & Paprika (vegetarisch)
- Steinchampignons gratiniert : Kichererbsen, Tomaten, Thymian, Feta (vegetarisch)

„Asia“

- Maki-Cake: Nori Blatt, Reis, Avocado, Ingwer, Minz-Koriander, Soja Sauce (vegan/ glutenfrei)
- Club-Sandwich: Geräucherter Tofu, Avocado, Rohkost, Koriander, Mayo (vegan/glutenfrei)
- Asia-Nudel-Salat (im Weck-Glas): Karotten, Gurken, Glasnudeln, Erdnuss Sauce, Mango (vegan/glutenfrei)

„Winter Edition“

- Kürbisflan mit Tomatencoulis und Petersilie (vegan)
- vegan Foie-Gras auf Sauerteigbrot und Feigenmarmelade (vegan, +1,50€)
- Walnuss-Pilz Terrine auf Dinkel-Baguette mit Cornichons (vegan)
- Creme de la Mer" auf Buchweize-Blini (vegan)

16€/Person: 5 Stück (als Appetizer)

21,50€/Person : 8 Stück (als 1/2 Mahlzeit)

26,50€/Person: 11 Stück (als volle Mahlzeit)

zzgl. 25€ Lieferpauschale (Anlieferung & Abholung)

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

In-House BIO Fingerfood Catering im Glas (ab 20 Portionen)

Kleines Apero Glas Duralex (90ml) 4,50€/Stück

- Ratatouille mit Parmesan-Haselnuss Crumble (vegetarisch)
- Houmous mit Avocado Salat und Mango Sauce (vegan)
- Tomaten-Tatar mit Gressini und Frischkäse-Crème (vegan)
- Linsensalat mit Räuchertofu und Süßkartoffelmus (vegan)
- Erbsenmus mit Mascarpone-Chantilly und Mandelkrokant
- Anti Pasti Spiess : Sonnengetrocknete Tomate, Artischocke, Kalamata Olive, Kapern-Apfel

Weck-Glas (145 ml) 5,50€/Stück

- Badischer Kartoffelsalat mit Cornichons und Räuchertofu (vegan)
- Curry-Linsen-Gemüse Salat (vegan/glutenfrei)

Weck-Glas (370 ml) 6,50€/Stück

- Asia-Glasnudel-Salat : Karotte, Gurke, Glasnudel, Erdnussauce (vegan/glutenfrei)
- Badischer Karoffelsalat mit Cornichon und Räuchertofu (vegan)
- Curry-Linsen-Gemüse Salat (vegan/glutenfrei)
- Orientalischer Couscous Salat : Couscous, Wurzelgemüse, Petersilie, Orange (vegan)

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

Desserts im Weck-Glas (145 ml) 5,50€/Stück

- *Frischer Obstsalat mit Ahornsirup und Minze (vegan)*
- *Mandel Panna cotta mit Brombeere Sauce und Mandelkrokant (vegan)*
- *Mousse au Chocolat (vegan)*
- *Tiramisù (vegetarisch)*
- *Mini-Financier- französisches Mandelküchlein- mit Himbeeren und Matcha (vegan)*

In-House BIO Fingerfood Catering Frühstück (ab 20 Personen)

Dinkel Baguette als Mini Stulle

„Savory“

- *mit Hummus und gegrilltem Gemüse (vegan)*
- *mit Ricotta und Champignons (vegetarisch)*
- *mit Frischkäse und Gurke (vegan oder vegetarisch)*
- *mit Oliven Tapenade und Tomaten-Chutney (vegan)*

„Sweet“

- *mit Erdnuss-Butter und Schokoraspeln (vegan)*
- *mit Butter und Himbeer-Fruchtaufstrich (vegan oder vegetarisch)*
- *mit Vego und Banana (Schoko-Haselnusscreme) (vegan)*

16€/Person: 5 Stück (als Appetizer)
21,50 €/Person: 8 Stück (als halbe Mahlzeit)
26,50 €/Person: 11 Stück (als volle Mahlzeit)

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

Mini-Muffins

„Savory“

- Tomaten, Oliven, Thymian (vegan)
- Feta, Paprika (vegetarisch)

„Sweet“ (vegan)

- Blaubeeren
- Mohn/Zitronen
- Schoko/Haselnuss
- Apfel/Zimt

More Sweets (serviert in kleinem Apero Glas Duralex, 90ml)

- Frischer saisonaler Obstsalat
- Muesli mit Joghurt und Beeren (vegetarisch oder vegan)
- Smoothies-Bowl (vegan)
- 1/2 Croissant mit Vego (Schoko-Haselnuss Crème) oder Erdbeermarmelade (vegan)

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.