

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

Backwaren

Süßes Teilchen 3€ p.St.

Bio-Obstkorb 3,5€ p.P.

Belegtes Brötchen 3€ p.St.

mit Käse oder Wurst

Vegetarische Quiche 4€ p.St.

Mittagessen

Restaurant "La Kantina" 16€ p.P.

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

Mittagessen Restaurant "Purino" 17€ p.P.

Auswahl aus der Speisekarte zzgl. ein Getränk nach Wahl

In-House BIO Catering (ab 10 Personen) 21,5€ p.P.

KARTOFFELGRATIN, buntes Gemüse, Pesto verde

ROTE LINSEN-GEMÜSE DAL, Basmatireis, Zitronen-Joghurt

OFENKARTOFFELN, buntes Gemüse, Teryiaki Sauce

GEMÜSE LASAGNE, Pesto Verde

AUBERGINE TAGINE, Kichererbsen, selbstgemacht Harissa

FARFALLE, Ratatouille, Pesto Verde, Parmesan

GEMÜSECURRY, Basmatireis, Zitronen-Dip

ASIA GLASSNUDELN, Wokgemüse, Erdnuss Sauce

AUBERGINE CAPONATA, gebratene Gnocchi, Basilikum Pesto

*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 Senf - vegetarisch*
- *Kichererbsentaler mit Gemüse und BBQ Sauce - vegan*

"Douce France"

- *Leber-Paté auf Baguette mit Cornichons - vegan*
- *Mini Gemüse-Quiche (ab 20 Stück) - auch vegan*
- *Mini-CroqueMonsieur - auch vegan*
- *Mini-Tomaten-Tarte mit Senf und Käse - vegetarisch*

"Italia"

- *Polentaschnitte: Brokkoli, Frischkäse-Crème, Kräutern - auch vegan*
- *Mini Muffin: Feta & Paprika - vegetarisch*
- *Steinchampignons gratiniert : Kichererbsen, Tomaten, Thymian, Feta - vegetarisch*
- *Pizza Blätterteig Schneke - auch vegan*
- *Zucchini-Feta Päckchen mit Pesto Rosso - 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, Erdhuss Sauce, Mango - vegan/glutenfrei*

17€/Person: 5 Stück (als Appetizer)

22,50€/Person : 7 Stück (als 1/2 Mahlzeit)

28,50€/Person: 10 Stück (als volle Mahlzeit)

zzgl. 25€ Lieferpauschale (Anlieferung & Abholung)

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

"Sommer Special"

- *Zucchiniflan mit Tomatensauce und Petersilie - vegetarisch*
- *Baba-Ganoush auf Mini-Buchweizen-Blinis -vegetarisch*
- *Rote Beete Hummus mit Brot - vegan*
- *Dinkel-Baguette mit Humus und gegrilltem Gemüse - vegan*

In-House BIO Fingerfood Catering im Glas

Salate im Glas (145 ml)

- *Badischer Kartoffelsalat mit Cornichons und Räuchertofu - vegan*
- *Curry-Linsen-Gemüse Salat - vegan/glutenfrei*
- *Couscous-Tabule mit Orangen- Vinaigrette und frischer Minze - vegan*
- *Asia-Glasnudel-Salat : Karotte, Gurke, Glasnudel, Erdnusssauce - vegan/glutenfrei*

Desserts im Glas

- *Obstsalat der Saison mit Ahornsirup und Minze - vegan*
- *Mini-Financier- französisches Mandelküchlein mit Himbeeren und Matcha - vegan*
- *Mousse au Chocolat - vegan*
- *Tiramisu - vegetarisch*
- *Mandel Pannacotta mit Edbeersauce und Mandelkrokant - vegetarisch*

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

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

Dinkel Baguette als Mini Stulle

„Savory“

- *mit Hummus und gegrilltem Gemüse - vegan*
- *mit Schnittlauch-Butter & Salz - vegan oder vegetarisch*
- *mit Avocado, Kräuter-Salz und Zitrone - vegan (+0,30 € pro Stück)*
- *mit Ricotta und Champignons - vegetarisch*
- *mit Frischkäse und Gurke - vegan oder vegetarisch*

„Sweet“

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

17€/Person: 5 Stück (als Appetizer)
22,50 €/Person: 7 Stück (als halbe Mahlzeit)
28,50 €/Person: 10 Stück (als volle Mahlzeit)

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

Mini-Muffins

„Savory“

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

„Sweet“ (alles vegan)

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

More Sweets (serviert in kleinem Aperero 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.