

PARTYSERVICE TEPE



VEGANE BUFFETS

VEGAN FEIERN, GENUSSVOLL GENIESSEN

Frisch, kreativ und voller Geschmack

VEGANES BUFFET 1

WARME GERICHTE

Thai Mango Curry mit veganem Chicken und verschiedenen Gemüsesorten

Schnitzel auf der Basis von Weizenprotein mit Pilzrahmsauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce mit verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckerschoten

Broccoli mit Mandelsplitt

Glasiertes Wurzelgemüse

Feine Prinzessbohnen mit Zwiebeln

Schwenkkartoffeln und Kartoffelgratin

Parboiled Langkornreis

Tagliatelle mit feinen Gewürzen und Kirschtomaten

KALT & SALATE

Hausgemachte Antipasti Variation mit eingelegtem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons

Gartenfrischer Salatmix mit Rucola und Kirschtomaten

Balsamico- und Kräuterdressing

Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)

Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomaten und Bohnen)

Gurken-Tomatensalat

Baguette, Partybrötchen mit verschiedenen Dips

DESSERT

Früchteplatte mit Früchten aus dem Ganzen geschnitten

Mousse von dunkler Schokolade

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen 29,50 €

Ab 50 Personen 31,00 €

Ab 30 Personen 32,50 €

Leihgeschirr 3,00 €

VEGANES BUFFET 2

WARME GERICHTE

Thai Mango Curry mit Veganem Chicken und verschiedenen Gemüsesorten

No Meat Ball in Metaxasauce

Gemüse-Haferflocken-Bratling auf gebratenen Zwiebelchampignons

Gnocchi in Curry-Kokossauce mit verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckerschoten

Broccoli mit Mandelsplitt, glasiertes Wurzelgemüse, feine Prinzessbohnen mit Zwiebeln

Kartoffeldrillings in Schale mit Rosmarin, Kartoffelgratin, Kräuterreis

Pennenudeln mediterran mit Tomaten, Zucchini und italienischen Gewürzen verfeinert

KALT & SALATE

Hausgemachte Antipasti Variation mit eingelegtem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Mini-Frühlingsröllchen, Stick Curry Masala (Kichererbsen und Gemüse)

Falafel und Marokkanische Bites

Gartenfrischer Salatmix mit Rucola und Kirschtomaten

Balsamico- und Kräuterdressing

Sultan of Swing (Salatmix aus Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Avocadosalat (mit Azukibohnen, schwarzem Reis und Chimichurri-Dressing)

Gurkensalat mit Weintrauben

Ciabatta, Baguette, Partybrötchen mit verschiedenen Dips

DESSERT

Frischer Obstsalat

Mousse von dunkler Schokolade

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen 33,50 €

Ab 50 Personen 35,00 €

Ab 30 Personen 36,50 €

Leihgeschirr 3,00 €

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Alle Preise sind Abholpreise. Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an.