

# Ideen für

# VEGANES / VEGARISCHES

Event Caterer Berlin

Tel: 030 802087080

E-Mail [mail@event-caterer-berlin.de](mailto:mail@event-caterer-berlin.de)



# *Vegetarisches & veganes Grillbuffet*

## Vom Grill

- Marinierte Gemüsespieße
- Hausgemachte Gemüseburger
- Seitan-Bratwürste
- Auberginenpäckchen mit Räuchertofu
- Mediterran marinierte Seitansteaks
- Halloumi-Grillkäse
- Marinierter Hokkaidokürbis
- Gegrillte Ananas mit Chili-Ahornsirupmarinade

## Vom Buffet

- Gebutterte Maiskolben
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip
- Couscoussalat mit frischem Gemüse und Minz-Joghurtsauce
- Sommerlicher Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Mediterraner Kartoffelsalat
- Bauernsalat mit Schafskäse (separat)
- Pastasalat mit roter Paprika und Radieschensprossen
- verschiedene Dips und Grillsaucen, Senf und Ketchup

## Brot

- Brotauswahl mit Kräuterbutter

# *Veganes Buffet*

## Vorspeisen

Canapés

Erbesen-Minze-Aufstrich

Tomaten-Kräuter-Aufstrich mit Zwiebeln und Bärlauch

Rote-Linsensuppe

## Snacks

frische Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen

Brotkorb

## Salate

Ratatouille-Salat

Bauernsalat „Tante Hilde“

grüner Salat, Gurke, Lauch, Dill

Asiatischer Möhrensalat – scharf

## Warme Speisen

Don Canneloni – gefüllte Teigrollen

Hirsepfanne mit mediterranem Gemüse

## Dessert

Panna Cotta mit Karamellsauce



# *Vegetarisches Buffet*

## Vorspeise

Fenchel-Zitronen-Süppchen  
Erbsencremesuppe mit Minzpesto

## Hauptgericht

Würziger Rucola-Feta-Salat mit feinen Möhrenfädchen zu mildem Lauch-Flammkuchen

## Desserts im Glas

Apfel-Zimt-Chutney auf Naturjoghurt



# ***Buffet „vegetarischer Sommer“***

## **Vorspeisen**

**Gazpacho I**

**Gefüllte Tomaten mit Gemüsetatar**

**Gurkenstempel mit Pilzcreme**

**Bruschetta mit Oliven-Kräuterpaste**

**Mexikanische Polentataler mit Chili und Guacamole**

## **Salate**

**Avocado-Mozzarella-Salat mit Mango**

**Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse**

**Paprika-Pfirsichsalat**

**Knuspriger Halloumisalat**

## **Warme Speisen**

**Gefüllte Paprikaschote mit Kichererbsen**

**Linsenbraten an Karottensauce**

**Kräuterspätzle**

**Kartoffelgratin**

## **Dessert & Mehr**

**Käse vom Brett mit Saisonobst**

**Auswahl an Brot und Brötchen**

**vegetarischer Aufstrich und Butter**

**Frische Erdbeeren auf Vanille mousse**

**Melissen-Joghurtcreme mit Rhabarber**



# **Buffet „fleischlos“**

## **Vorspeisen**

- Gemüsecocktail mit Knoblauchdip**
- Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich**
- Auberginenröllchen mit Schafskäse**
- Wraps mit Guacamole und Sprossenfüllung**
- Ricottaröllchen in Nusskruste**

## **Warme Speisen**

- Gratinierte Spitzpaprika in gelben Tomatenrahm**
- Zucchini mit Hirsefüllung und Estragonsauce**
- Tagliatelle mit Löwenzahn, Kürbis und Chilifäden**

## **Salate**

- Bunter Linsen-Kokos-Salat**
- Couscous mit Minze und Zitrone**
- Orangen-Zwiebel-Salat mit Ziegenkäse**
- Brotsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven**

## **Dessert & Mehr**

- Brotauswahl und Vollkornbrötchen**
- Butter**
- Sanddorncreme mit Kirschen**
- Obstsalat mit Zitronenmelisse**



# **Buffet „vegetarischer Herbst“**

## **Vorspeise**

- Zucchinisuppe mit Grünkernschöberl**
- Gefüllte Mini-Paprika mit Gemüsetatar**
- Spaghetti Muffin mit Frischkäse**
- Bruschetta mit Oliven-Kräuterpaste**
- Mexikanische Polentataler mit Chili und Guacamole**

## **Salate**

- Kürbis-Linsensalat mit Brokkoli**
- Chicoréesalat mit Birne und Bluemaster**
- Avocado-Grapefruit-Salat mit Paprikamandeln**
- Knuspriger Halloumisalat**

## **Warme Speisen**

- Tofu-Möhrenbraten an Spinatsauce**
- Kohlrouladen mit Couscous-Füllung, dazu Kurkumasauce**
- Kräuterspätzle**
- Kartoffelgratin**

## **Dessert & Mehr**

- Käse vom Brett mit Saisonobst**
- Auswahl an Brot und Brötchen, dazu vegetarischer Aufstrich und Butter**
- Pflaumen-Tiramisu**
- Ingwer-Teecreme mit Orangenkompott**

## ***Vegane & vegetarische Ideen & Speisen***

- Folienkartoffeln vom Grill mit Sourcream oder Tzatziki
- Tofu Grillwürste
- Weizen Grillwürste
- Süßkartoffel - Bohnen Burger Vegan
- Ananas - Tofu Spieße mit Mandarinen BBQ Sauce
- Gegrillte Tortobellos mit Guacamole
- BBQ Seitan Ribs
- Gegrillte Wassermelone mit Minzcreamy
- Apple Crumble
- Mariniertes gegrilltes Spargel
- Pilz Tostadas mit Avocadocream und Tomaten - Salsa
- Quesadillas mit Spinat
- Würziger Grilltofu mit mariniertem Gemüse
- Caprese auf gegrillten Auberginen
- Baked Potato mit sautierten Steinpilzen
- Gegrillter Kürbis mit Süßkartoffeln
- Gegrillter Rosenkohl
- Gefüllte Paprikarouladen mit Auberginen, Oliven und Zucchini gefüllt
- Gegrillte Artischocken mit Basilikumöl
- Gefüllte Datteln mit Blauschimmelkäse und Pekannüssen
- Gefüllte Strauchtomaten mit Frischkäse
- Gegrillte Ananas mit Sweet Chilli Dip
- Schafskäse - Tomate - Päckchen
- Seitan - Grillspieße
- Pilz - Päckchen mit Guacamole
- Knoblauch - Zitronen - Kartoffeln
- Veggie Burger
- Gegrillte Austernpilze mit Walnüssen
- Zucchinirollchen
- Tofu - Tomaten - Pfanne
- Gefüllte Ricotta - Tomaten
- Dinkelbraten
- Gorgonzola - Birnen vom Grill
- Gegrillte Couscous - Tomaten
- Gegrillte Kartoffel in der Salzkruste
- Champignons, gegrillt mit Blauschimmelkäse
- Champignonspieße vom Grill
- Gegrillte Chilli - Zucchini



## *Muscheln & Fisch*

- Heilbuttfilets im Speckmantel mit Rosmarin & Oregano
- Lachsfilet mit Fenchel - Oliven - Paste
- Lachsspieße mit cremiger Zitrusauce
- Lachs in Chillibutter mit Chiootle Schoten
- Lachssteak mit Pesto - Marinade
- Lachs und soonengetrocknete Tomaten in der Folie
- Schwertfisch - Tomaten - Spieße
- Schwertfischsteaks mit Sizilianischer Salsa
- Thunfischsteaks mit Zitronenvinaigette
- Auf dem Zedernbrett gegrillter Thunfisch mit Gemüse
- Gegrillte Goldmakrele mit Guacamole
- Gegrillte Goldmakrele mit mexikanischem Pesto
- In Pesto marinierte Wolfsbarschfilets
- Wolfsbarsch en papillote
- Filets vom Red Snapper
- Red Snapper mit Zitronenfüllung
- Garnelen mit Honig Ingwer Glasur
- In Koriander marinierte Garnelen am Spieß
- Spanische Garnelen - Chorizo - Spieße
- Ananas - Garnelen - Spieße
- Kleine Kalmare mit Orangen Dip
- Gegrillte Jakobsmuscheln im Prosciutto - Mantel
- Gegrillte Jacobsmuscheln mit Sweet Chilli Marinade
- Miesmuscheln vom Grill in Knoblauchbutter
- Venusmuscheln vom Grill mit Cocktail - Dip
- Austern vom Grill mit Sauce Mignonette
- Austern vom Grill mit Prosciutto Streifen
- Ganzer Hummer und Mais vom Grill