



Veggie & Vegan Catering

Privatkunden



0800/ 85 700 90

www.kwcatering.de



Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

seit einigen Jahren können wir den Trend zur vegetarischen und veganen Ernährung beobachten. Diese Entwicklung haben wir bereits früh erkannt und uns eingehend mit diesem Thema beschäftigt. Oberstes Ziel war es jedoch, auch bei unseren vegetarischen und veganen Gerichten, immer den Geschmack in den Vordergrund zu stellen.

Zunächst nur als fleischlose Ergänzung für unsere Buffets gedacht, haben wir über die Jahre eine ganze kulinarische Linie mit vegetarischen und veganen Gerichten entwickelt. Passend zu jedem Anlass vom Frühstück über Fingerfood, zu Snacks, geschmackvollen Hauptgerichten bis hin zu ganzen Buffets. Vertrauen Sie uns als professionellem Caterer mit der besonderen Leidenschaft für die vegetarische und vegane Küche.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unseren vegetarischen und veganen Speisevorschlägen inspirieren. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer gebührenfreien **Beratungs- & Bestellothline** ☎ 0800 – 85 700 90 zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt

halbe belegte Brötchen oder Vollkornschnitten

mit veganer Margarine bestrichen, fein ausgarniert und belegt mit:

	<u>Bäckerbrötchen</u>	<u>Vollkornbrötchen</u>	<u>Vollkornschnitte</u>
gekochtem Ei	1,50 €	1,90 €	1,50 €
Kräuterrührei	1,50 €	1,90 €	1,50 €
Kräuterfrischkäse	1,50 €	1,90 €	1,50 €
Camembert	1,90 €	2,00 €	1,60 €
Tomate und Mozzarella	1,60 €	2,00 €	1,60 €
Mindestabnahme 5 Stk. je Sorte			
veganer Käse (auf Pflanzenbasis)	1,80 €	2,10 €	1,80 €
vegane Salami (auf Pflanzenbasis)	1,80 €	2,10 €	1,80 €
vegane Leberwurst (auf Pflanzenbasis)	1,80 €	2,10 €	1,80 €
Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte			
hausgemachtem gegrilltem Paprikagemüse	1,90 €	2,20 €	1,90 €
hausgemachter Oliventapenade	1,90 €	2,20 €	1,90 €
hausgemachtem Kürbis Baba Ganousch	1,90 €	2,20 €	1,90 €
hausgemachter Avocado-Cashew-Creme	2,00 €	2,30 €	2,00 €
hausgemachtem Reiswaffel Tatar	2,00 €	2,30 €	2,00 €

Crostini von geröstetem Ciabatta

Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte

Crostini mit Camembert, Walnuß und Traube	2,10 €
Crostini mit Rucola, Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen	2,20 €
Crostini Bruschetta mit Tomatenwürfel, Zwiebel und frischem Basilikum	2,10 €
Crostini mit Cantaloupe Melone, Olive und Minze	2,20 €

Canapés

auf Weißbrot (alternativ auf Vollkornbrot) fein ausgarniert und exklusiv belegt mit:

Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte

original bayerischem Obazda	1,90 €
Cherrytomate, Minimozzarella und frischem Basilikum	2,00 €
Camembert, Traube und Walnuß	2,00 €
Mozzarella di bufala und frischer Feige	2,10 €
Gorgonzola und Rotweibirne	2,20 €
hausgemachtem gegrilltem Paprikagemüse	2,10 €
hausgemachter Oliventapenade	2,10 €
hausgemachtem Kürbis Baba Ganousch	2,10 €
hausgemachter Avocado-Cashew-Creme	2,20 €
hausgemachtem Reiswaffel Tatar	2,20 €

Power für den Tag



besonders geeignet zum Frühstück oder als kleiner Powersnack

Im Gläschen - Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte

Chai (Tee)-Bircher Müsli mit frischen Waldbeeren, Ahornsirup und Bitterschokolade	3,90 €
Hirse-Hafer-Porridge mit frischem Obst, verschiedenen Nüssen und Ahornsirup	3,90 €
Chia-Buttermilch-Pudding mit Erdbeermousse	3,90 €
Chia-Schokopudding mit Mangopüree	3,90 €
Mandel Pancakes mit Ahornsirup	2,90 €

Fingerfood

Unsere hausgemachten Fingerfoodspezialitäten

Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellaabambinis und frischem Basilikum	1,70 €
frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel	1,90 €
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegter Peperoni mit Käsecreme	1,90 €
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig	1,90 €
Crepesröllchen mit Kräuterfrischkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen	1,90 €

Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte

Sesam-Süßkartoffeln gespießt mit Honigmelone	1,90 €
Auberginenröllchen mit getrockneter Tomate und Olive	1,90 €
Kokospanierte Tofusticks	1,90 €
In Olivenöl gebackener Kräuterdrilling mit mariniertes Paprika gespießt	1,80 €
Spieß von drei Sorten geschnittenem Saisonobst mit veganer Schokoladensauce	1,80 €
Indische Samosa Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika	0,85 €
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime	0,70 €

Unsere Mengeneempfehlung

- 5 Teile pro Person - als Appetizer auf einem Empfang
- 8 Teile pro Person - als kleinen Pausensnack
- 15 Teile pro Person - als sättigendes Buffet

vegane Salate

Im Gläschen - Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte

Blauer Kartoffelsalat mit Cherrytomate und Walnüssen in Kräuteressig-Ölmarinade	3,90 €
Roh mariniertes Süßkartoffelsalat mit frischer Minze, roter Chilischote und Frühlingszwiebeln	3,90 €
Linsensalat mit Radieschen, Cherrytomaten, Schnittlauch und Soja-Kräuterjoghurt	3,90 €
Quinoasalat mit Rucola, Paprika, Mais und Avocado, aromatisiert mit Kreuzkümmel und Limette	3,90 €
Wildreissalat mit Tomate, Oliven, Rosinen, gerösteten Pinienkernen in Rotweinessig-Ölmarinade	3,90 €



vegane Suppen



Mindestabnahme 10 Portionen je Sorte

Klare Zitronengrassuppe mit Paprika, Zuckerschoten, Champignons, Knoblauch und Ingwer	3,90 €
Tomaten-Erdnuß-Suppe mit roter Currypaste und Knoblauch	3,90 €
Mango-Möhren-Kokossuppe	3,90 €
Kürbis-Sanddorn-Suppe	3,90 €
Bohnensuppe mit Kräutergartenpesto	3,90 €

vegetarische Hauptgerichte

Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

Blätterteigquiche mit Blattspinat, Feta und Creme fraiche, aromatisiert mit Knoblauch und Muskatnuß	11,30 €
Süßkartoffel Frittata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	10,50 €
Auberginen-Reispfanne mit Kichererbsen, frischer Minze und Feta, aromatisiert mit Harissa und Zitrone	10,50 €
Tagliatelle alla Putanesca mit pikanter Tomatensauce, Kapern, Oliven und gebratenem Tofu	9,90 €
Rucola-Semmelknödel mit Waldpilzragout	9,90 €
Auberginen mit Bulgur-Haselnuss-Tomatenfüllung, aromatisiert mit Kreuzkümmel, überbacken mit Gouda	9,90 €
Penne mit frischen Champignons, Blattspinat und Feta in Sahnesauce	9,90 €
Cannelloni mit Zucchini-Ricottafüllung an fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella	10,50 €

vegane Hauptgerichte

Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

Woknudeln mit Pflaumensauce, Ingwer, Zuckerschoten, geröstetem Tofu und Cashewkernen	11,30 €
Süßkartoffel-Paprikagemüse mit Rosinen, geröstetem Sesam, dazu Couscous	10,50 €
Kichererbsen Masala mit Hokaidokürbis, Tomate und Mangochutney, dazu Basmatireis	10,50 €
Blattspinat-Kartoffelaufguss unter der Cashew-Dijonsenfkruste	11,30 €
Gelbes Blumenkohl-Kartoffelcurry mit frischer Paprika und Zuckerschoten	9,90 €
Süßkartoffel-Wokpfanne mit Austernpilzen, frischem Ingwer, Porree und Sweet-Chili-Sauce	11,30 €
Vegane Gnocchi mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Champignons in Sojarahm	11,30 €
Polenta Griesschnitten mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten und gerösteten Walnußkernen	12,50 €
vegane Nussbraten aus Basmatireis, Walnüssen und Cashewkernen mit einer Röstgemüsesauce	
Kräuterdrillingen und Apfelrotkraut	13,50 €

Vegane Spaghetti mit:

- Petersilien-Cashewpesto 9,90 €
- Zucchini-Kichererbsen-Arrabiata mit Chili 10,50 €
- Brokkoligemüse, Cherrytomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen in Sojarahm 10,50 €



vegane Desserts



Im Gläschen - Mindestabnahme 10 Stk. je Sorte

Griesbrei mit Beerenfrüchten	3,00 €
Kokosmilchreis mit Erdbeermousse	3,00 €
Schoko-Himbeer-Crunch	3,00 €
Mandel-Bananen-Joghurt	3,00 €
Herrencreme mit Jamaika Rum und Schokoladenraspel	3,00 €

individuelles Buffet

Erstellen Sie Ihr individuelles vegetarisch / veganes Buffet

ab 15 Personen können Sie gern Ihr vegetarisch / veganes Wuschbuffet zusammenstellen.

Wählen Sie folgende Komponenten aus diesem Prospekt:

- als Vorspeise eine Suppe oder eine Auswahl von 4 verschiedenen Fingerfoods.
- als warme Hauptspeise können Sie 3 unserer Hauptgerichte auswählen.
- als Beilage einen veganen Salat
- als Nachtisch können Sie 2 unserer Desserts auswählen.

Aus Ihrer getroffenen Auswahl erstellen wir dann ein Buffet, angepasst an die von Ihnen angegebene Personenzahl.

Preis pro Person

22,50 €



Equipment



Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	12,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	23,20 €
Stehtisch, 80cm DM	10,00 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	13,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,50 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	15,00 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	155,00 €
Flaschenkühlschrank	40,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	21,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	195,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	165,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	650,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

