

VEGAN · CATERING · OPTIONS

OFEN GYROS PFANNE

Hausgemachtes Soja Gyros mit Ofengemüse aus Zucchini, Paprika, Aubergine und Zwiebel. Dazu Knoblauchsauce, Kräutersauce, Erdnusssauce oder scharfe Sauce als Dip, mit Fladenbrot.

SOJA GYROS

Hausgemachtes Soja Gyros mit geschmorten Zwiebeln. Sesam und Frühlingszwiebel als Topping. Dazu Knoblauchsauce, Kräutersauce, Erdnusssauce oder scharfe Sauce als Dip, mit Fladenbrot.

FESTGEBISSEN SALATPLATTE

Hausgemachte Salatmischung aus Eisbergsalat, Romana Herzen, Radicchio, Tomate, Gurke, mariniertes Rotkohl und Zwiebel. Dazu Knoblauchsauce, Kräutersauce, Erdnusssauce oder scharfe Sauce als Dip, mit Fladenbrot.

SOJA GULASCH

Hausgemachter Soja Gulasch als Eintopf mit Kartoffelwürfeln, viel Gemüse und proteinreichen Sojawürfeln in einer runden Bratensauce.

CREMIGER KOKOS KARTOFFEL EINTOPF

Mit weißen Riesenbohnen, Zwiebeln, Karotten und Blattspinat. Dazu Fladenbrot. Frühlingszwiebeln und Erdnüsse als Topping.



MAC ' N ' CHEEEZE

Makkaronis in veganer Cheeezesauce, dazu vegan Bacon, Röstzwiebel und Schnittlauch. Als Topping Frühlingszwiebel und Sesam.

BRATKARTOFFELPFANNE

Kartoffelscheiben scharf angebraten und geröstet, mit vegan Bacon, Erbsen und geschmorten Zwiebeln abgerundet. Dazu untergehobener Rührtofu und mit Sesam getoppt.

GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN

Paprika: halbiert und gratiniert, mit Soja-Würfel-Sahne Gratin und Cheeze überbacken.

GEBRATENE NUDELPFANNE

Vegane „Eier“-Nudeln, gebraten mit vegan Chickn. Dazu Edamame, Karotte und Lauch, sowie untergehobener Rührtofu, mit Teriyaki verfeinert. Getoppt mit Sesam und Frühlingszwiebeln.

FESTGEBISSEN KLASSIKER

- *Nuggetz - gewünschte Anzahl + Lieblings-Dip*
- *Spare Ribs - plant ihr eine Grillparty? - Perfekt !*
- *Currywurst - eine ganze Ladung für all eure Freunde ?!*
- *noChickn Filet - pur, als Geschnetzeltes, oder in Zwiebel-Sahne Soße?*

UND VIELES WEITERE IN PLANUNG ...

