



CATERING KARTE

vegetarisch

Party  Couture

Mit Liebe - wir kochen uns in Ihr Herz



Leicht &
locker

Preis pro Person
— 35,50 € —



Vorspeisen

- » Auswahl an hausgebackenem Brot und Focaccia dazu Kräuterquark, Tomatensalsa und Curry-Mangobutter
- » Auswahl an frischen Blattsalaten mit Granatapfel-Balsamico & Joghurt-Orange Dressing & Toppings
- » Bunter Linsensalat mit gerösteten Walnüssen und Paprikarelish
- » Spinat-Ricottabällchen an leichter Knoblauch-Kräutersauce
- » Gebratenes Gemüse mit Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl
- » Ziegenkäse mit Aprikosen-Rosmarinsalsa



Hauptgerichte

- » Gefüllte Aubergine mit Gemüse Couscous in feiner Tomaten-Estragonsauce
- » Kleine gebackene Kartoffeln
- » Buntes Grillgemüse
- » Linsen-Kartoffelbratling auf Salbei-Honigmöhren & leichtem Rahm
- » Süßkartoffel-Frittate an Sesam-Lauch



Nachspeisen

- » Gebratene Ananas mit Kokos Panna Cotta
- » Herbes Schokoladenmousse an Kirschragout

Vorspeisen



- » Kleine Auswahl an ofenfrischem Baguette dazu Kräuterbutter
- » Avocado-Mangosalat mit Granatapfelkernen
- » Zucchinibruchetta mit Walnusscrunch und Picando
- » Rote Betepfannkuchen mit Meerrettichcreme und Blattspinat
- » Salat mit gebratenen Reismudeln & Tomaten-Auberginengemüse
- » Kleine Tartelettes mit pikantem Feigen-Tomatenchunty und Kresse
- » Champignons gefüllt mit Frischkäse und Paprika

Hauptgerichte



- » Picatta von der Aubergine auf Tomatenragout und Kräutercroutons
- » Gewürzreis mit feiner Butternote
- » Gefüllte Fächerkartoffeln mit Halloumi mit Kräuteröl & Paprikagemüse
- » Frisches Marktgemüse
- » Kleine Spitzkohlrouladen mit Süßkartoffel & Macadamia

Nachspeisen



- » Creme Brûlée mit Espresso und Karamell
- » Mascarponecreme mit Amaretto-Beeren und Cantuccini

Vegetarisches —BUFFET—

Preis pro Person
— 38,50 € —





Veganes —BUFFET—

Preis pro Person
— 44,00 € —
zzgl. Koch



Vorspeisen

Auf den Tischen

» Brötchen & hausgebacken Ciabatta mit getrockneten Tomaten & Walnuss | dazu vegane Aioli & Avocado-Limettedip

Serviert

» Feines Süppchen von gelber Bete, Ingwer & Kokos

Buffet

» Auswahl an gebratenem Gemüse mit Olivenöl und Rosmarin

» Salat von zweierlei Linsen mit Avocado und Grapefruit

» Gurken-Wasabisalat mit frittiertem Tofu und Noriblättern

» Quinoasalat mit Aprikosen, Chili und Haselnuss

» Falafelbällchen mit veganem Minzjoghurt und frischer Limette

» Tortilla-Couscoursröllchen mit Spinat



Hauptgerichte

» Gemüsebratling & Quinoabrätling

» Kleine Ofenkartoffeln | Ratatouille

» Zucchini mit Kichererbsen gefüllt auf Tomaten-Korinadersauce

» Mit Sojasauce, Sesam und braunem Zucker marinierter Tofu

Live aus dem Wok

» Frisches gebratenes Gemüse rotem Curry und Kokos

+ Toppings wie Ingwer, Chili, Nüsse und frischer Knoblauch

+ bunter Reis



Nachspeisen

» Chiapudding mit Mango und Himbeersauce

» Veganen Brownie mit Avocado

Vorspeisen



- » Reichhaltige Brotauswahl mit Ciabatta, Naanbrot und Fladenbrot
- » Salatbowls zum selber mischen
 - » Auswahl Toppings: Kichererbsen, Reis, Zuckerschoten, Tomaten, Avocado und Nüssen
 - » Saucen: rote Chilimayo, Sesam-Sojasauce, Kräutercreme
- » Roter Curry-Linsensalat mit Gurke, Tofu und Tomate
- » Rote Bete Hummus auf Crostini
- » Bulgursalat mit frischer Petersilie, Granatapfel und Frühlingslauch
- » Gebackene Tofusticks mit Sesam, süßer Sojasauce & Chili-Peanutdip
- » Gefüllte kleine Wraps mit Sojahack, roten Bohnen und Guacamole

Hauptgerichte



- » Gebackene Kartoffel im Hafermantel auf gebratenem Lauch
- » Gefüllter Fenchel mit Wildreis, geräucherter Paprika & frischen Kräutern
- » Toskanisches Gemüse mit Zitronenthymian
- » Kartoffel-Gemüseröllchen mit gerösteter Birne und Pecannüssen
- » Kichererbsencurry mit gebratenem Gemüse und Sesam
- » Jasminreis

Nachspeisen



- » Klebereisbällchen mit Kokos und Mango-Passionsfruchtsauce
- » Veganes Apfelcrumble mit eingelegten Rosinen und Soja-Vanillesauce
- » Black Forest Cake mit Cashewcreme

Veganes —BUFFET—

Preis pro Person
— 48,00 € —



Party Couture

Mit Liebe - wir kochen uns in Ihr Herz

Party Couture, Inh. Stephan Briggel e.K.

📍 Friedrichsplatz 15, 34117 Kassel

☎ 0561 - 7298990 🖨 0561 - 5103384

✉ info@party-couture.com



Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.
Die Buffetpreise sind ab 30 Personen kalkuliert.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Party Couture übernimmt keine Haftung für Irrtümer
und Druckfehler.

Fotonachweis: Jens Distelberg Fotografie

www.party-couture.com