

VEGAN UND VEGETARISCH BUFFET

VORSPEISEN

SUPPEN

- Cremige Kartoffelsuppe mit Butter-Croutons
- Tomaten-Basilikum-Suppe
- Klare Gemüsesuppe mit Marktgemüse



• SALATE

- Gemischter Salat: Verschiedene Blattsalate wie Kopfsalat, Lollo Rosso, Lollo Bianco, Rucola, Spinat, Feldsalat und Wildkräutersalat mit:
Honig-Senf-Dressing / Klassisches French-Dressing / Dunkles Balsamico-Dressing
- Rohkost-Salat nach Wunsch: Karotte, Weißkraut, Gurke, Paprika, etc.
- Coleslaw, Klassischer Krautsalat, Mediterraner Nudelsalat, Schwäbischer Kartoffelsalat, Cremiger Kartoffelsalat, Griechischer Bauernsalat, Linsensalat, Couscoussalat orientalisches, Avocado-Quinoa-Salat, Caprese-Salat, Rucola-Parmesan-Salat

BROTAUSWAHL

Frisches Baguette, Bauernbrot, Kaiserbrötchen, Körnerbrötchen

DIPS UND BUTTER

Kräuterquark, Knoblauch-Dip, Paprika-Frischkäse-Dip, Kräuterbutter, Süßrahmbutter mit Meersalz, Café-de-Paris-Butter



MENÜ

menü

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- Trüffel-Tagliatelle in cremiger Parmesan-Sauce
- Vegetarische Lasagne mit Ofengemüse, Ricotta und mit Mozzarella goldbraun überbacken
- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in feiner Butter-Salbei-Sauce
- Kürbis-Ravioli in leichter Sahnesauce
- Gnocchi in Gorgonzola-Rahm mit frischem Babyspinat
- Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry in aromatischer Kokosmilch
- Orientalischer Linsen-Kichererbsen-Eintopf mit frischen Kräutern
- Gefüllte Paprika mit Reis und mediterranem Gemüse
- Duftender Gemüseris mit gebratenem Ofengemüse
- Gefüllte Aubergine mit Couscous und Granatapfel
- Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln und Aubergine
- Gebackene Aubergine mit Miso-Glasur, geröstetem Sesam und frischem
Frühlingslauch
- Geschmorter Portobello mit aromatischem Thymianjus und mediterranen
Kräutern
- Hausgemachte Gemüse-Lasagne
- Kartoffel-Gemüse-Auflauf, herzhaft überbacken
- Variationen nach Wunsch...



MENÜ

mepir

DESSERT

Tiramisu-Klassiker
Panna Cotta mit Himbeeren
Apfel-Crumble im Glas
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat
Quarkspeisen mit Früchten

AUF WUNSCH AUCH WEITERE GERICHTE
UND DESSERTS MÖGLICH...

Unsere Leistungen:

Individuelle Menügestaltung: Wir erstellen Menüs nach Ihren Wünschen und Vorlieben, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

Vielfalt an Gerichten: Wählen Sie aus einer breiten Palette von Speisen. Von traditionellen bis hin zu internationalen Köstlichkeiten.

Professioneller Service: Unser erfahrenes Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und eine erstklassige Betreuung Ihrer Gäste.

Besondere Ernährungsbedürfnisse: Vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen stehen zur Verfügung.

Location gewünscht ? Wie können Ihnen Räumlichkeiten in Gießen bis zu 100 Personen zur Verfügung stellen.

TIMONSCATERING.DE
Catering mit Attitude

Stand: 4/2026



SCAN MICH...