

## 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



## 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 Gemüserieis 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

*mehir*

## VEGANE VORSPEISEN

- Orientalischer Couscoussalat mit Granatapfel, frischer Minze und gerösteten Mandeln
- Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Walnüssen und Orangen-Balsamico
- Gegrillte Antipasti mit frischen Kräutern und Knoblauch
- Kichererbsenbällchen mit Tahini-Zitronen-Dip

## VEGANE HAUPTSPEISEN

- Veganes Schnitzel mit cremiger Champignon-Kräutersauce
- Knusprig gebratener Tofu mit mediterranem Gemüse und Tomaten-Basilikum-Sauce
- Gefüllte Paprika mit würziger Gemüse-Reis-Füllung und hausgemachter Tomatensauce
- Veganes Geschnetzeltes mit Champignons in cremiger Kräutersauce
- Mediterrane Gemüse-Ravioli mit Kirschtomaten, Basilikum und feinem Tomatensugo
- Gefüllte Aubergine mit orientalischem Gemüse, Kichererbsen und frischen Kräutern
- Kichererbsen-Kokos-Curry mit Gemüse und Basmatireis



# MENÜ

*mehir*

## DESSERT

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

Vegan:

- Veganes Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfrucht-Spiegel und frischen Beeren
- Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel
- Apfel-Birnen-Crumble mit Beerensorbet
- Mango-Kokos-Creme im Glas

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...