

Menü

Hier einer der Menüvorschläge

Gemüsesuppe



**Basmatireis
Hirsebällchen**

Grüne Linsen

**Ratatouille d'Amour
Gefüllter Fenchel**

Apfel – Aprikosenchutney

Karottensalat



Shirkhand (süsser Jogurtdessert)

Auf dem Beilageblatt können Sie im gleichen Verhältnis Ihr Menü individuell selber zusammenstellen.

Kontaktieren Sie mich, ich helfe Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung

Preis: unter 12 Personen pauschal Fr. 500.00

ab 13 Personen Fr. 41.00/Person

Kosten Anlieferung Fr. 1.00 / km



Eiweiss

- Chili con Paneer
- Grüne Linsen
- Kichererbsen
- Kichererbsen mit Auberginen
- Linsengemüse
- Mungo-Bohnen
- Mungo-Linsen
- Rote Linsen

Chutney

- Apfel-Zitronen
- Aprikosen-Apfel
- Dattel-Apfel
- Mango-Apfel
- Peterli
- Trockenfrüchte
- Birnen

Stellen Sie sich ihr Menü zusammen

Getreide

- Basmatireis
- Basmativollreis
- Buchweizengemüse
- Dal-Reistätschli
- Gerstengemüse
- Hirsebällchen
- Kartoffelgratin
- Mais- Schnitten
- Maroni an Salbeisauce
- Quinoa mit Cashewnüssen
- Spätzle
- Teigwaren

Salate

- Gurkenraita
- Selleriesalat
- Grüner Mischsalat
- Sprossensalat
- Karottensalat

Gemüse

- Blumenkohl mit Weinbeeren
- Bohnen mit Karotten
- Broccoli mit Mandeln
- Brüsselergratin
- Currymischgemüse
- Fenchel an Mangosauce
- Fenchel-Karottengemüse
- Gefüllter Fenchel
- Gemüseküchlein
- Karotten-Kürbis
- Kartoffel-Spinatgratin

- Kokosgemüse
- Krautstielen mit Paneer
- Pastinaken-Lauchgratin
- Randen an Meerrettichsauce
- Randen-Kürbisgemüse
- Rotkohl mit Maroni
- Rübenmischgemüse
- Sellerie-Kartoffelgratin
- Süsskartoffel-Zucchettigemüse
- Weisskraut mit Kokos

Dessert

- Früchtecreme
- Shrikhand (Jogurtdessert)
- Maronicreme
- Engl. Apfelgratin
- Gebackene Apfelcreme
- Süssmoschcreme
- Mascarponedessert