



thammCatering

Buffet 1

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Kräuterquark
breadbasket & herb quark

Rote Bete Salat mit karamelisiertem Ziegenkäse (G,L) (vegetarisch)
beet root salad with caramelized goat cheese (vegetarian)

Kleine Bio-Salatbar mit Dressing des Tages (vegan)
Organic salad station with dressing of the day (vegan)

Warme Hauptspeisen (main courses)

Maishähnchen in Dijon-Senf-Sauce mit Mangold & Rosmarinkartoffeln (G,J,L)
corn chicken in Dijon-mustard-sauce with chard & rosemary potatoes

Blumenkohl aus dem Ofen mit Hummus (a part) (H,I,K) (vegan)
cauliflower from the oven with hummus (vegan)

Süßspeisen (sweets)

Orangen Tiramisu mit Amarena Kirschen (A,G,L) (vegetarisch)
orange tiramisu with amarena cherries (vegetarian)

Preis pro Person: 23,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik

Buffet 2

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Kräuterquark
breadbasket & herb quark

Sweet-Chili-Hähnchen Salat, serviert mit gegrillter Mango & Minze (L)
sweet-chili-chicken salad, served with grilled mango & mint

Kleine Bio-Salatbar mit Dressing des Tages (vegan)
Organic salad station with dressing of the day (vegan)

Warme Hauptspeisen (main courses)

Kalbsfrikadellen mit Champignons in Pfefferrahm & Kräuterpätzle (A,C,G,J)
veal-meatballs, served with mushrooms, pepper cream-sauce & swabian noodles

Bratnudeln aus dem Wok mit knackigem Gemüse (A,H,I,K) (vegan)
fried asian style noodles with fresh vegetables (vegan)

Süßspeisen (sweets)

Weißes Schokoladen Kokos Mousse (vegan)
white chocolate coconut mousse (vegan)

Preis pro Person: 23,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik



thammCatering

Buffet 3

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Kräuterquark

breadbasket & herb quark

Gegrilltes, mediterranes Gemüse auf hausgemachtem Hummus (H,I,K) (vegan)

grilled, mediterranean vegetables on homemade hummus (vegan)

Kleine Bio-Salatbar mit Dressing des Tages (vegan)

Organic salad station with dressing of the day (vegan)

Warme Hauptspeisen (main courses)

Rinderfiletspitzen in Morchelrahmsauce, serviert mit getrüffeltem Kartoffelstampf (G,I,J,L)

fillet of beef stripes in morrel-creamsauce, served with truffled mashed potatoes

Hausgemachte Gemüselasagne (A,C,G,I) (vegetarisch)

homemade lasagne with fresh vegetables (vegetarian)

Süßpeisen (sweets)

Hibiskus-Amarena Kirsch Panna Cotta (G,L) (vegetarisch)

hibiscus-amarena cherry panna cotta (vegetarian)

Preis pro Person: 23,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik

Buffet 4

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Kräuterquark

breadbasket & herb quark

Apfel-Trauben-Estragon Salat mit Ziegenkäsepraline (G,J,K) (vegetarisch)

apple-grape-tarragon salad with goat cheese pralinées (vegetarian)

Kleine Bio-Salatbar mit Dressing des Tages (vegan)

Organic salad station with dressing of the day (vegan)

Warme Hauptspeisen (main courses)

Bio Lachs-Spinat-Quiche (A,C,D,G,H)

organic salmon-spinach quiche

Ofen Süßkartoffel mit Kichererbsen, Blattspinat & Cherrytomaten (G,H,I) (vegan)

oven-sweet potatoes with chickpeas, leaf spinach & cherytomatoes (vegan)

Süßpeisen (sweets)

Panna Cotta mit Himbeercoulis (G) (vegetarisch)

panna cotta with raspberry sauce (vegetarian)

Preis pro Person: 23,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik



thammCatering

Buffet 5 (vegan)

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & hausgemachter veganer Dip
breadbasket & homemade vegan dip

Bowl mit Falafel, Blumenkohl, Granatapfel, Spinat, Sesam & Tahinisaucе (K,H,I) (vegan)
Bowl with mini falafel, cauliflowers, pomegranate, spinach, sesame & tahinisaucе (vegan)

Kleine Bio-Salatbar mit Dressing des Tages (vegan)
Organic salad station with dressing of the day (vegan)

Warme Hauptspeisen (main courses)

Leicht scharfes Thai-Tofu-Curry mit frischem Gemüse & Zitronengras, serviert mit Reis (H,I) (vegan)
slightly spicy thai-tofu-curry with fresh vegetables & lemongrass, served with rice (vegan)

Polentataler auf provenzalischem Ofengemüse, serviert mit Mandel-Paprika Salsa (H,I) (vegan)
polenta on mediterranean oven vegetables, served with
almond-bell pepper salsa (vegan)

Süßpeisen (sweets)

Kokos Panna Cotta (vegan)
Cococnut panna cotta (vegan)

Preis pro Person: 23,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik

Allergene: A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse, D. Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse, H. Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse, I. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid, Sulfite, M. Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse