



thammCatering

Buffet 1

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Dip des Tages
breadbasket & dip of the day

Pasta-Salat Caprese mit hausgemachtem Basilikum-Pesto & gerösteten Pinienkerne (A,G) (vegetarisch)
Pasta-salad caprese with homemade basil-pesto & roasted pinenuts (vegetarian)

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

Warme Hauptspeisen (main courses)

Cape Malay Chicken Curry mit Mandel-Reis & Rosinen (F)
Cape malay chicken curry with almond rice & raisins

Seitan-Curry-Geschneitztes mit frischem Gemüse, Mandel-Reis & Rosinen (vegan)
Seitan slices in currysauce, fresh vegetables, almond rice & raisins (vegan)

Süßpeisen (sweets)

Limetten-Chia-Panna Cotta (G) (vegetarisch)
Lime-chia seeds-canna cotta (vegetarian)

Preis pro Person: 24,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik

Buffet 2

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Dip des Tages
breadbasket & dip of the day

Tabuleh - Bulgur mit frischen Kräutern, Paprika & Tomate
Tabuleh – bulgur with fresh herbs, bell pepper & tomato

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

Warme Hauptspeisen (main courses)

Beef-Cevapcici mit Grilltomate, Djuvereis & Joghurt-Minz-Dip (A,G)
Beef-cavapcici with grilled tomato, djuvec-rice & yogurt-mint-dip

Sarma, kleine Krautröllchen mit Grilltomate, Djuvecreis & Joghurt-Minz-Dip (A,G) (vegetarisch)
Sarma (vegetarian cabbage rolls) with grilled tomato, djuvec-rice & yogurt-mint-dip (vegetarian)

Süßpeisen (sweets)

Mascarpone-Rosmarin-Creme mit karameliserten Pfirsichen (G) (vegetarisch)
Mascarpone-rosemary-crème with with caramelized peaches (vegetarian)

Preis pro Person: 24,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik



thammCatering

Buffet 3

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Dip des Tages
breadbasket & dip of the day

Gegrilltes, mediterranes Gemüse mit Baba Ganoush (vegan)
grilled, mediterranean vegetables on baba ganoush (vegan)

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

Warme Hauptspeisen (main courses)

Yakitori-Hühnchen in leichter Joghurt-Limettensauce, serviert mit Brokkoli & gelben Reis
Yakitory-chicken in a yogurt-lime-sauce, served with broccoli & yellow rice

Bio-Paprika, gefüllt mit Couscous & Trockenfrüchte, serviert in einer Joghurt-Limettensauce & gelben Reis (vegan)
organic bell pepper, filled with couscous & dried fruits, served with spicy thai-curry-sauce & yellow rice (vegan)

Süßpeisen (sweets)

Mousse au chocolate mit Mandelkrokant (C,G) (vegetarisch)
Mousse au chocolate with almond brittle (vegetarian)

Preis pro Person: 24,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik

Buffet 4

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Dip des Tages
breadbasket & dip of the day

Hausgemachte Falafel mit Salat & Zitronen-Safran-Hummus (vegan)
Homemade falafel with salad & lemon-saffron-hummus (vegan)

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

Warme Hauptspeisen (main courses)

Shephards Pie (with beef) (A,G)
Shephards pie (minced beef)

Süßkartoffel-gebackener Tofu-Ragout (vegan)
sweet potatoes-oven tofu-ragout (vegan)

Süßpeisen (sweets)

Passionsfrucht-Mousse mit Mango (G) (vegetarisch)
Passion fruit mousse with mango (vegetarian)

Preis pro Person: 24,50 Euro netto exklusive Geschirr & Logistik



thammCatering

Buffet 5

Kalte Vorspeisen (starter)

Brotkorb & Dip des Tages
breadbasket & dip of the day

Shopska Salat mit geriebenen Schafskäse (G) (vegetarisch)
Shopska salad with grated sheep's cheese (vegetarian)

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

Warme Hauptspeisen (main courses)

Lamm-Minz-Bällchen in Chermoula, Tomatensauce & Röstkartoffeln (A,C)
Lamb-mint-meatballs in chermoula, tomatosauce & roasted potatoes

Shakshuka mit Röstkartoffeln (C) (vegetarisch)
Shakshouka with roasted potatoes (vegetarian)

Süßpeisen (sweets)

Lavendel-Kokos-Panna Cotta (vegan)
Lavender-coconut-panna cotta (vegan)

Preis pro Person: 24,50 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