



MENÜKARTE INTERNATIONAL

Tagungen/Fingerfood

entweder auf Tablett oder im Gläschen

- Halbe belegte Brötchen mit Butter oder veganen Aufstrichen und Käse, Wurst oder anderen (veganen) Belägen
- Halbe Butterbrezeln
- selbstgemachte Salzmandeln zum Snacken in Schüsselchen angerichtet
- Halbe Brezeln/ Simit mit selbstgemachtem Spundekäse
- Crostini mit selbstgemachter Oliventapenade, Humus oder auch Kräuter oder Rote-Bete-Humus
- Mini-Wraps mit Avocado, grünem Salat und Hähnchenbrust/ schwarzen Linsen
- hausgemachte Falafeln mit Joghurtdip
- Verschiedene Canapés mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch
- Zigarrenbörek mit Spinat oder Spinat / Schafskäse
- Pizzaschnecken mit hausgemachtem Hefeteig
- Frisches Obst im Korb
- Stullen vom Landbrot mit Grillgemüse, Paprikacreme und Rucola (vegan, vegetarisch oder auch mit Fleisch/Wurstwaren möglich)

Vorspeisen/Fingerfood

Teller/Schüssel, aber auch im Fingerfood-Gläschen

- Beef Meatballs in spicy Tomatensoße (gerne auch halal)
- Wassermelonensalat mit Schwarzkümmel, Petersilie und gerösteten Brotcroutons
- Bulgursalat mit Dörrobst, Nüssen und frischen Kräutern
- Kichererbsensalat mit Karotte, mariniertem Huhn und Koriander
- Belugalinsensalat mit Rote Bete, Walnuss und frischen Kräutern
- Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Fladenbrot
- Kartoffelsalat mit sauren Gürkchen, frischen Kräutern und rosa gebratenem Roastbeef
- Klassische Zwiebel-Quiche, auch mit Speck möglich
- Verschiedene andere, leckere Quiches mit Gemüse oder Fleisch bzw. Wurstwaren, z. B. Kürbis-Blauschimmelkäse-Quiche
- in der Saison: Spargelsalat mit italienischem Kochschinken und Ei oder Spargelsalat mit grünem und weißem Spargel, Radicchio und Orangendressing
- Hausgebeizter Wildlachs mit Meerrettich und Dill
- Tomate-Minimozzarella (auch als Spieße) mit Basilikum
- Vitello tonnato, Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- Mini-Schnitzel vom Huhn mit Sardelle, Kaper und Kartoffelsalat
- Empanadas, mit mariniertem Hühnchen oder Kartoffelmasse gefüllte kolumbianische Teigtaschen





Suppen

- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons
- Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl
- Helle Tomatenconsommé mit hausgemachtem Miniravioli
- Spanische Gazpacho mit Salzmandeln (kalt)
- Weitere saisonale Gemüsecremesuppen, wie z. B. Pastinakencremesuppe mit Haselnusscrunch

Hauptgänge

- Lasagne klassisch oder vegetarisch mit Tomatensoße und Mozzarella
- Helle Lasagne von Wintergemüsen mit Bergkäse (vegetarisch oder mit Kalbshack)
- Geflügelcurry oder Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis, z. B. Rote Bete Kichererbsencurry
- Cremiges Chana dal mit Basmatireis
- Bobotie, somalischer Hackfleischeintopf mit Bohnen
- Chili con carne, Chili sin carne
- Deftiger Erbseneintopf mit frischen Gemüsen, frischem Majoran und Mettenden, auch vegetarisch
- Rinderragout mit Kartoffelgratin und geröstetem Wurzelgemüse
- Gegrillte Putenbrust in Kohlrabirahmsoße mit Bratkartoffeln
- Züricher Geschnetzeltes mit Pilzen, Möhrengemüse und Spätzle
- Gekochter Rindertafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln
- Sanft geschmorte Ochsenbäckchen mit Vichykarotten und Kartoffelgratin
- Klassisches Gulasch mit Fusilli
- Saftiger Hackbraten mit Schafskäse, gefüllt mit Spinat und Kartoffelpüree
- Gefüllte Paprika in Tomatensoße mit Reis oder Quinoa
- Blumenkohlbratlinge mit Kurkuma und Kreuzkümmel mit Joghurtdip und Kartoffel-Möhren-Stampf

Desserts

- Klassiker wie Mousse au Chocolat, Joghurtmousse mit Obstkompott, Milchreis oder Griesflammeri

