

Fingerfoodvariation

Fingerfood, Salate, Suppen, Warmgerichte, Dips, Desserts

Fingerfood herzhaft

Mini-Wraps, gefüllt mit Gemüsestreifen, Salat und Hummus

Falafelspieße mit gerösteter Kartoffel, Kirschtomate und Basilikum

Auberginen-Röllchen, gefüllt mit Süßkartoffel-Meerrettich-Creme

Mini-Burger mit BBQ-Tofu und Kürbis

Süßkartoffel-Quiche mit Steinchampignons und krossen Tofuwürfeln

Knusprige Polenta-Ecken mit Tomaten und Knoblauch

Knusprige Polenta-Ecken mit Spinat und Kürbiskernen

Süßkartoffel-Steinchampignon-Paprika-Spieße

halbe Kartoffeln gefüllt mit Coleslaw

Zucchini-Röllchen, gefüllt mit Kartoffel-Thymian-Creme

Kartoffel-Quiche mit Kirschtomaten und Basilikum

Reisbällchen mit Kräutern

Mini-Blätterteig-Pizzen mit Paprikastreifen, Kichererbsen und Kalamata-Oliven

Arabische Mini-Teig-Taschen, gefüllt mit Spinat und roten Zwiebeln

Samosas, gefüllt mit pikanter Kartoffel-Erbesen-Füllung

Mini-Gemüse-Tofu-Spieße

Toast-Canapés mit „Frischkäse“, gegrillter Paprika und Dill

Roggenbrot-Canapés mit Auberginencreme und gerösteten Walnüssen

Mini-Tacos mit Linsen-Walnuss-Füllung, Gemüsestreifen und „Sour Cream“

Blätterteig-Schnecken mit Spinatfüllung

Kichererbsen-Gemüse-Bratlinge

Hirse-Bällchen mit Paprika und Schwarzkümmel

Gurken-Spieße mit mariniertem Ingwer-Tofu und Sesam

Quinoa-Salat mit Kirschtomaten und Basilikum/ in Mini-Gläsern

Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Gewürzgurken/ in Mini-Gläsern

Taboulé (Cous-Cous & Petersilie & Tomate)/ in Mini-Gläsern

Mini-Köfte, dazu Hummus

Tex-Mex-Bratlinge, dazu: „Sour Cream“

Ratatouille-Spieße

Fingerfood süß

Mini-Fruchtspieße mit Zitronenmelisse

Mini-Brownies

Medjool-Datteln, gefüllt mit Cashew-Zitronen-Creme, Waldbeeren und Minze

Mini-Himbeer-Streusel-Riegel

Mohn-Streusel-Kuchen

Energiekugeln

Mini-Zimt-Schnecken

Mini-Cookies mit Schokoladenstücken

Mini-Apfel-Zimt-Cookies

Bounty-Törtchen

Mohncreme mit Waldbeeren / in Mini-Gläsern

Schokoladencreme mit karamellisierten Nüssen / in Mini-Gläsern

Vanillecreme mit Brombeersauce / in Mini-Gläsern

Hafer-Ingwer-Creme mit Apfelsauce und Schokosplittern / in Mini-Gläsern

Salate

Salatbar (mit Blattsalaten, Gemüsestreifen, Dressing)

Dinkelnudelsalat mit braunen Steinchampignons und Kresse

Blumenkohl-Salat mit Granatapfel, Haselnüssen und Minze

Kichererbsen-Salat mit Paprika, Kapern und Dill

Tomatensalat mit Knoblauch und Petersilie

Linsen-Salat mit Tomaten, Gurken und Petersilie

„Letscho“-Salat mit Paprika und Räuchertofu

Sahniger Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Dill

„Heringssalat“ mit Äpfeln und Zwiebeln

Griechischer Bauernsalat mit Kalamata-Oliven

Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Gewürzgurken

Suppen:

Feine Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe mit Chili (Chili separat dazu)
Chili sin carne (mexikanischer Eintopf)
Dhal – indischer Linsen-Eintopf mit Gemüse, Ingwer & Koriander
Feine Kürbissuppe mit Ingwer, dazu: Croutons
Italienischer Gemüse-Eintopf mit weißen Bohnen
Tomaten-Möhren-Eintopf mit gelben Linsen
Feine Möhren-Kokos-Suppe
Brauner Linsen-Eintopf mit Möhren und Räuchertofu
Curry-Spinat-Suppe mit gerösteten Cashews
Feine Erbsensuppe, dazu: Minz-“Joghurt“
Spanischer Eintopf mit Paprika, Kichererbsen und Oliven
Feine Rote-Bete-Suppe, dazu: „Saure Sahne“ und geröstete Walnüsse

Warmgerichte

Bratkartoffeln mit geröstetem Rosenkohl und Cherrytomaten (wahlweise mit krossem Räuchertofu)
Curry mit Blumenkohl und roten Linsen
Gelbes Curry mit Tofu und Kräutern, dazu: Vollkornreis und gebackene Kartoffeln
Süß-saure Auberginen mit Aprikosen
Linsen-Walnuss Fesenjān mit Granatapfel (persisches Schmorgericht), dazu: Reis
Country Pfanne: Bratkartoffeln mit grünen Bohnen und Räuchertofu
Königsberger „Klopse“ mit Petersilienkartoffeln
Marokkanisches Auberginen-Tomaten-Schmorgericht, dazu: Reis
Miso-Gemüse mit Vollkornreis und Sesamdressing
Kartoffel-Blumenkohl-Curry mit Minz-Joghurt
Indische Kichererbsen-Pfanne mit Auberginen und Tomaten
Pizza-Knödel in Tomaten-Möhren-Sauce
Tex-Mex-Pfanne (mit pikanten Kartoffeln, Kidneybohnen, Brokkoli & Mais)
Blumenkohlspinat mit zarten Tomatenstückchen und krossem Räuchertofu

Dips/Aufstriche

Möhren-Erdnuss-Creme mit Chili
„Kräuterbutter“
Auberginen-Walnuss-Creme
Muhammara (türkische Paprika-Walnuss-Paste)
Butternut-Kürbis-Creme mit Kreuzkümmel
Linsen“back“
Hummus
Erbsen-Dip mit Kräutern und Zitrone
Veganes „Mett“

Beilagen

geröstete Kartoffelspalten mit Sesam und Schwarzkümmel
Brokkoliröschen mit Erdnussdressing
Auberginenstücke mit Zimt und Kurkuma
Blumenkohl&Spinat
Zucchini mit Thymian und Chili
Grüne Bohnen mit Sesamdressing
Aubergine&Ingwer
geröstete Möhren mit Mandelblättchen und Agavensirup
Butternutkürbisscheiben mit Kreuzkümmel
Rote Bete Pommes

Desserts

*„Bounty“ Auflauf
Grießcreme mit Erdnussmus und Himbeersauce
Milchreis-Auflauf mit Zimt und Agavensirup
Schneewittchen-Kuchen
Apfel-Streusel-Kuchen
Brownies
Himbeer-Streusel-Riegel
Dinkel-Sesam-Cookies mit Beeren
Mohn-Streusel-Kuchen
Zimt-Schnecken
Cookies mit Schokoladenstücken
Zitronenkuchen
Apfel-Zimt-Cookies
Bounty-Törtchen
Mohncreme mit Waldbeeren / in Mini-Gläsern
Schokoladencreme mit karamellisierten Nüssen / in Mini-Gläsern
Vanillecreme mit Brombeersauce / in Mini-Gläsern
Hafer-Ingwer-Creme mit Apfelsauce und Schokosplittern / in Mini-Gläsern*

5 Schritte zur Anfrage:

- 1. Speisen einfach auswählen - Haken setzen*
- 2. PDF speichern*
- 3. Anfrage per Email an marina@playingwitheels.de*
- 4. Auswahl mit in den Emailanhang packen*
- 5. Email absenden*

Weitere Anregungen unter www.vegan-catering-berlin.de