



Auszug unseres Catering-Angebots für Ihre Weihnachtsfeier, Hochzeit, Firmenveranstaltung, Geburtstag...

Alle Gerichte sind vegetarisch, viele auch vegan. Fast alle nicht-veganen Gerichte kochen wir für Sie gerne auch vegan. Feta wird z.B. ersetzt durch veganen Hirtenkäse etc.

Fragen Sie uns auch gerne nach glutenfreien oder Vollkorn-Alternativen!

Fingerfood

Vegane Hackbällchen auf Salsa

Veganer Lachs – Honigmelonen – Spieße

Pizzaschnecken

Zucchinirollchen mit Paprikacreme und Pinienkernen

Linsenbällchen auf Pilzragout

Veganer Lachs in Spinat-Blätterteig-Tasche

Süße Miniburger mit Sahne, Schokolade, Obst

Reibekuchen mit Salz und Butter – z.B. als Mitternachtssnack

Gemüse-Pyramide mit Frischkäse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate)

Wraps verschieden gefüllt (z.B. veganes Hähnchen, Ananas, Mais, dazu pikante Fruchtsoße / veganer Lachs mit frischem Kräutersalat und leichter Meerrettichsauce/ Falafel, geschmortes Gemüse uvm.)

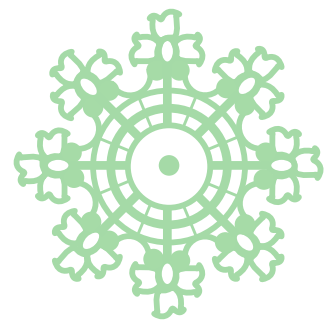
Falafel – frittierte Kichererbsenbällchen mit verschiedenen Dips, z.B. Hummus

Mini-Burger

Vegane Frikadellen

Grünkernbratlinge

Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und Knoblauch



MAKRÖNCHEN

VEGGIE • FOOD • LOVE

Quiche (z.B. Spinat/Feta/Tomate)

Spieße mit geräuchertem Tofu, Sojafleisch und Seitan

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Käse-Traube-Spieße

Gurkenfrischkäseröllchen

Obstspieße

Orientalisches Gebäck - z.B. Olive, Tomate, Käse

Canapés z.B. mit Hummus, Curry, Avocado-creme, Tomatendip, Olivencreme

Salate

Teufelchensalat - pikanter, veganer „Fleisch“-Salat

Pastasalat mit geräuchertem Tofu

Taboulé – orientalischer Bulgursalat mit Petersilie und Minze

Veganer „Lachs“-Salat

Salatkreation - Blattsalat, Zucchinirollchen mit Oliven-Sojafleischfüllung in Balsamico-Dressing und Avocado

Gemischte Salate und Blattsalate
mit veganen „Hähnchen“-Streifen
mit Falafel

mit gegrillten Zucchini, Champignons, Auberginen

mit verschiedenen Dressings

mit Kartoffel-Thymian / Hummus-Zitronen-Dip

mit Sesam / Balsamico / Joghurt / Himbeere und viele mehr...



Suppen

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

MaKrönchensuppe - Möhren-Kokossuppe mit Orange

Kürbis-Ingwersuppe

Apfel-Selleriesuppe

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und (veganem) Käse überbacken

Kartoffel-Lauchsuppe

Gemüse-Kartoffel-Eintopf, dazu Mini-Falafel

Steckrübensuppe

Gazpacho – „kalte südspanische Suppe“ mit Parmesan Croutons

Vorspeisen

Hausgebeizter veganer Lachs mit Kräuterrahmdip

Orangen-Carpaccio mit gefüllten Datteln auf Balsamico-Creme mit Wallnusskernen

Antipasti-Platte - mit Frischkäse gefüllte Minipaprika, Oliven, Grüne Peperoni, mit Gouda gefüllte Champignons, hausgemachte Kräuterbutter, Salat, in Olivenöl mariniertes Fetakäse

Chili sin carne

Broccoli-Blumenkohl-Auflauf in Kürbisrahmsauce, mit Feta überbacken

Kleine Ziegenkäse-Tarte mit karamellisierten Feigen

Kräuterpolenta mit buntem Tomatensalat in hausgemachtem Pesto

Spinat-Broccoli-Auflauf in Knoblauch-Hollandaise-Sauce



Hauptspeisen

alle Pasta-Gerichte auch als Vollkorn und glutenfrei möglich
alles nach Wunsch kombinierbar

Nussbraten an Wachholder-Preiselbeersauce

Veganes Gulasch mit Spätzle

Vegane Hähnchenwürfel in Curry-Ananas-Sauce, dazu Basmatireis

Vegetarisches Giros mit hausgemachtem Zaziki, dazu griechischer Djuvetch-Reis

Cordon Bleu an Rahmsauce, Kartoffelkrapfen

Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle

Gnocchi Pomodori

Bunter Gemüseauflauf mit Walnüssen und Feta gratiniert

Auberginen Parmigiana – mit frischer Tomatensauce und veganem Käse überbacken,
dazu Kräuterpolenta

Veganer Lachs in Spinat-Blätterteig-Tasche

Linsenbällchen mit Pilz-Weißweinsauce an Safran-Reis

Warme Gemüseplatte z.B. mit
Zucchini in Knoblauch-Tomatencancasse
Blumenkohl mit holländischer Sauce
Cremiges Erbsen-Fingermöhren-Gemüse
Brokkoli mit Kirschtomaten in Gemüsefonds

Asiatisches Curry an Süßkartoffeln, Basmatireis mit Safran

Chili sin Carne mit Pilzen, dazu Reis

Kartoffelgratin mit Spinat, Brokkoli und geräuchertem Tofu

Moussaka - Auberginenaufbau mit verschiedenem Gemüse, Kartoffeln und veganem Hack

Gefüllte Paprika mit Bulgur, Sojahack, Gemüse in Paprika-Tomatensauce

Hausgemachte vegane Frikadellen mit frischen, gebratenen Pilzen,
dazu Bratkartoffeln mit geräuchertem Tofu

Vegane Steaks mit dunkler Portsauce

Kichererbsen-Curry mit Karotte und Mango an Reis und Limettencreme

Vegetarische Schnitzel in Champignon-Rahmsauce, dazu Reis und warme Gemüseplatte

Chinakohlroulade mit Kartoffelplätzchen und Currycreme

Lasagne nach Wahl:

„Lachs“-Spinat-Lasagne, Spinat-Feta-Lasagne, Pilzlasagne, Gemüselasagne

Spaghetti Carbonara mit geräuchertem Tofu / Bologneser Art

Trüffel-Nudeln - Spaghetti in Safran-Soße mit frischem Trüffel

Ratatouille mit Kräuterkartoffeln

Gemüsepfanne mit Curryreis

Veggie Burger mit verschiedenen Dips

Vollwertbratlinge auf Rahmwirsing

Süßkartoffel auf Ofengemüse mit Rosmarin

Penne mit Ratatouille und geräuchertem Tofu

Kürbisgemüse mit Bulgur und Falafel mit Dipp

Veganes Schnitzel mit Balkansauce oder Champignon-Weißweinsauce, Bauernkartoffeln

Gemüseauflauf mit Gouda und Mozzarella überbacken

Veganer Chicken-Salat mit Obst in Himbeerdressing

MaKrönchenkreation – Aubergine mit Soja-Bolognese und Ziegenkäse überbacken

MaKrönchenaufauf – 3 verschiedene Nudelsorten mit Chili sin Carne, Goudakäse überbacken

Penne in hausgemachtem Pesto mit geschwenkten Tomaten / gebratenem Gemüse

Sellerie Cordon Bleu mit Kräutersoße

Ratatouille - Geschmortes Gemüse in orientalischer Tomaten-Paprikasauce

Desserts

Vanillepudding auf Mandelmilchbasis mit Waldbeer-Grütze

Kürbis-Mango-Becher

Pochierte Birnen mit veganer Marronicreme

Multivitamin-Quark mit Apfel-Mango-Mousse

Kuchen und Torten nach Wunsch, z.B. Käsekuchen mit Waldbeersauce, Apfelstreuselkuchen mit Vanillecreme;; Schokoladen-Brownie mit Caramel

Verschiedene Muffins

Joghurtmousse auf gemischtem Beerenragout

Mandel-Pannacotta mit eingelegten Erdbeeren an Basilikum-Minze-Pesto oder Mango-Orangen-Pürree

Churros in Vanillepuderzucker mit Honig

Brombeer-Schicht-Dessert

Erdbeercreme-Dessert

Veganes Tiramisu auf Kaffee-Karamellsauce

Vegane Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

UND VIELES MEHR!
SPRECHEN SIE UNS
GERNE AN

TEL: 027180918615
EMAIL: INFO@
MAKROENCHEN-SIEGEN.DE