



Auszug unseres Catering-Angebots für Ihre Weihnachtsfeier, Hochzeit, Firmenveranstaltung, Geburtstag und mehr!

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

Fragen Sie uns auch gerne nach **glutenfreien** oder **Vollkorn**-Alternativen.
Wir kochen **frisch** und zu 99 % **ohne Zusatzstoffe, Stabilisatoren, E-Nummern** etc.

Nach Wunsch liefern wir auch **Kalt- und Heißgetränke** und verleihen **Geschirr, Gläser, Tassen und weiteres Zubehör**.

Winterzeit

Alles vegan und hausgemacht

Pastinaken-Cremesuppe mit Zimt-Maronen

Orangen-Möhren-Suppe mit Kokosnuss verfeinert,
dazu Kokos-Makrönchen

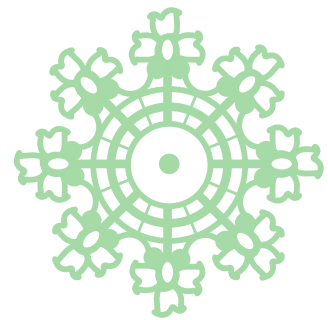
Nussbraten mit Portweinsauce und Serviettenknödeln,
glasiertes Gemüse

Hausgemachte, vegane Steaks mit gebratenen
Zwiebeln und Champignons, dazu Röstkartoffeln
mit geräuchertem Tofu, vegane Speckböhnchen

Soja-Pilz-Gulasch mit Rotkohl und Spätzle

Lebkuchenmousse mit karamellisierten Orangen

Bratapfel gefüllt mit Edel-Marzipan auf Glühweinsauce



MAKRÖNCHEN

VEGGIE • FOOD • LOVE



Fingerfood

Vegane Hackbällchen auf Salsa

Veganer Lachs – Honigmelonen – Spieße

Pizzaschnecken

Zucchinirollchen mit Paprikacreme und Pinienkernen

Linsnbällchen 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

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

Mediterraner Bulgur-Salat mit Rucola

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-Orangensuppe mit Kokosmilch verfeinert

Kürbis-Ingwersuppe

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, in Olivenöl marinierter 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

Veganes Gulasch

Vegane Hähnchenwürfel in Curry-Ananas-Sauce

Veganes Hähnchen-Geschnetzeltes in Rahm- oder Pilz-Rahmsauce

Vegetarisches Girus mit hausgemachtem Zaziki

Cordon Bleu mit veganer Käsesauce

Geschnetzeltes „Stroganoff“

Gnocchi Pomodori

Bunter Gemüseauflauf mit Walnüssen und Feta gratiniert

Auberginen Parmigiana – mit frischer Tomatensauce und veganem Käse überbacken

Veganer Lachs in Spinat-Blätterteig-Tasche

Linsenbällchen mit Pilz-Weißweinsauce

Asiatisches Curry an Süßkartoffeln

Chili sin Carne mit Pilzen

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

Vegane Steaks mit dunkler Portsauc

Kichererbsen-Curry mit Karotte und Mango

Vegetarische oder vegane Schnitzel in Champignon-Rahmsauce, Champignon-Weißwein oder Balkansauce

Chinakohlroulad

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

Gemüsepfanne

Veggie Burger (nur kalt möglich)

Vollwertbratlinge auf Rahmwirsing

Süßkartoffel auf Ofengemüse mit Rosmarin

Penne mit Ratatouille und geräuchertem Tofu

Gemüseaufbau mit Gouda und Mozzarella überbacken

Veganer Chicken-Salat mit Obst in Himbeerdressing

MaKrönchenkreation – Aubergine mit Soja-Bolognese und Ziegenkäse überbacken

MaKrönchenaufbau – 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

Beilagen

Spätzle

Kräuter-Kartoffelkrapfen

Kartoffelplätzchen

Bratkartoffeln mit geräuchertem Tofu

Bauernkartoffeln, Kräuterkartoffeln

Vegane Speck-Böhnchen

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

Kräuterpolenta

Safran-Reis, Basmati-Reis, Curry-Reis, griechischer Djuvetch-Reis

verschiedenene Dips: Currycreme, Limettencreme, Tomatendip, Guacamole...



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

TEL:

027180918615

EMAIL:

INFO@

MAKROENCHEN-
SIEGEN.DE

UND VIELES MEHR! SPRECHEN SIE UNS GERNE AN

