



*Vegetarisch* 



*Catering & Events*

# *Genießen Sie das gesunde Bewusstsein...*

Die kulinarische Betreuung mit vegetarischen Speisen ist stets etwas ganz Besonderes, jeder Anlass braucht das passende Essen.

Die angegebenen Speisenbeispiele sollen Ihnen dabei helfen und dienen als Orientierung.

Sie können selbstverständlich, gerne nach Ihren Wünschen, zwischen den Vorschlägen die Produkte tauschen oder ganz individuell nach ihrem Geschmack ergänzen.

Gerne erstellen wir Ihnen im Rahmen eines persönlichen Gesprächs ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes, individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.

<b>Inhalt:</b>	<b>Seite: 3</b>	<b>vegetarische Starter</b>
	<b>Seite: 4</b>	<b>vegetarische Suppen</b>
	<b>Seite: 5</b>	<b>vegetarische Leckerbissen</b>
	<b>Seite: 6</b>	<b>vegetarische Hauptspeisen Auswahl</b>
	<b>Seite: 7</b>	<b>vegetarische Pasta zur Auswahl</b>
	<b>Seite: 8</b>	<b>etwas Süßes zum Schluss &amp; Desserts</b>
	<b>Seite: 9</b>	<b>Zelte &amp; Locations</b>

# Vegetarische Starter

## Bruschetta

- Bruschetta mit Champignons und Rucolasalat
- Bruschetta mit Pilzen Paprika und Kräutern
- Bruschetta mit Tomaten und Oliven
- Bruschetta mit Tomaten Gurken und Knoblauch

## Aus dem Gläschen

- Gurken-Minze-Salat mit Mascarponecreme
- Karottenmousse mit Kreuzkümmel und Parmesan
- bunte Gemüsesticks mit Frischkäse-Creme

## Fingerfood

- Mediterraner Gemüse-Spieß mit Sesamöl
- Samosa Gemüse-Täschchen
- Antipasti-Röllchen im Zucchini-mantel
- Aubergienrouladen mit Ziegenkäsefüllung
- Tomate Mozzarella Spieß mit Pesto

## Geräucherte Mini-Kartoffeln

- mit hausgemachtem Schnittlauchschmand
- mit Olive und bunten Paprikawürfelmix
- mit Kräuterfrischkäse



netto / brutto  
ab **1,43 € / 1,70 €**

Preis pro Stück  
ab 10 Stück pro Sorte



Zum Empfang  
Empfehlen wir

Ca. 4-6 Teile  
Pro Person

# Vegetarische Suppen

## Heißgeliebtes vom Löffel

- **Cremige Kohlrabisuppe**  
mit frischen Kräutern und Kresse
- **Möhren-Orangensuppe**  
Exotisch mit Kokosmilch und Chili
- **Paprikasüppchen**  
mit gerösteten Knoblauchcroutons
- **Brokkolisuppe**  
mit gerösteten Mandelblättchen
- **Zwiebel-Kokossuppe**  
asiatisch mit Curry
- **Süßkartoffelcremesuppe**  
mit frischem Ingwer
- **Gelbe Linsensuppe**  
mit Gemüsewürfel und Kräuter-Knoblauch Croutons
- **Mediterrane Gemüsesuppe**  
mit Kichererbsen
- **Klassische Tomatensuppe**  
mit Basilikum und Creme fraîche
- **Omas Kartoffelgulasch**  
mit buntem Gemüse und frischen Kräutern



vegetarische  
Suppen ab 5 Ltr.

netto / brutto  
ab **11,72 € / 13,95 €**  
Preis pro Liter



### Wie viel Suppe pro Gast?

wir empfehlen:  
als Hauptspeise:  
1 Liter für 2 Personen

Als Vorspeise:  
1 Liter für 4 Personen



# Vegetarische Leckerbissen

vegetarische Beilagen zum Grillen und zwischendurch

## zum Grillen

- **Marinierte Kartoffelspieße**  
mit hausgemachten Kräuterquark
- **Gefüllte Paprikaherzen mit Schafskäse**  
Tomaten und Rosmarin
- **Bunte Gemüsespieße**  
mit Curry-Zwiebel Sauce
- **Gegrillte Käsepäckchen**  
mit frischen Kräutern
- **Gebackener Camembert**  
mit Preiselbeeren
- **Artischockenherzen**  
mit Tomaten-Knoblauch-Aioli

## für zwischendurch

- **Nudelsalat mit Rucola**  
Mozzarella und getrocknete Tomaten
- **Paprika-Olivensalat**  
mit Muschelnudeln
- **Herzhafter Käsesalat**  
mit Tomaten und Gurken
- **Gefüllte Champignons mit Frischkäse**  
und frischen Kräutern
- **Feldsalat**  
mit nussigem Ziegenkäse
- **Rohkostplatte**  
mit Couscous und Nüssen



netto / brutto  
ab **3,40 € / 4,05 €**  
Preis pro Person  
ab 10 Personen



# Vegetarische Hauptspeisen

## zur Auswahl

- **Gebratene Schupfnudeln**  
mit Sauerkraut und Paprikastreifen
- **Knusprige Sellerieschnitzel**  
mit rahmigen Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln
- **Gemüseschnitzel**  
mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen
- **Nudel-Wok-Pfanne**  
mit Mie-Nudeln, knackigem Asia Gemüse und orientalischen Gewürzen
- **Zucchini-Pilz-Ragout**  
mit fruchtigen Tomatenreis
- **Bunte Spätzle-Gemüsepfanne**  
mit Broccoli, Zucchini und Karotten
- **Gemüsepfanne ‚Provencale‘**  
mit mediterranem Gemüse und einer leichten Knoblauchnote, dazu Rosmarinkartoffeln
- **Gemüse-Knusper Schnitzel**  
mit fruchtigen Tomaten Reis
- **Seitanschnitzel**  
Zigeuner Art mit Petersilienkartoffeln
- **Sauerkraut mit Räuchertofu**  
und Kartoffelstampf
- **Pilzbolognese**  
mit fruchtigen Tomaten und Bandnudeln



netto / brutto  
ab **9,80 € / 11,66 €**  
Preis pro Person  
ab 10 Personen



# Vegetarische Pasta

- **Spirelli mit Gemüsebolognese**  
aus Tomaten, Wurzelgemüse und frischen Kräuter
- **Würzige Gemüse Lasagne**  
mit Spinat und Tomaten gratiniert  
mit zart schmelzenden Käse
- **Mediterrane Gemüselasagne**  
mit gehobelten Auberginen, Zucchini und Paprika  
auf Tomatenragout
- **Bandnudeln**  
mit Walnuss-Petersilien-Pesto und Ziegenkäse
- **Käsemakkaroni**  
mit ein wenig Muskat und frischen Kräutern
- **Penne 'Arrabiata'**  
scharfe Pastasauce aus Tomaten und Chilischoten
- **Spaghetti 'Tofu-Bolognese'**  
aus Tofu und Röstgemüse
- **Fettuccine 'Toskana'**  
fruchtige Tomatensauce mit Kräutern und Zwiebeln
- **Gnocchi 'con Pesto'**  
mit Basilikum Pesto und getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Parmesankäse
- **Gemüse Lasagne**  
mit traditioneller Bechamel-Sauce,  
Ratatouille-Gemüse, Schafskäse und Bandnudeln
- **Canneloni**  
Gefüllt mit frischen Marktgemüse und Ziegenkäse  
dazu eine Kräuter- Tomatensauce



netto / brutto  
ab **9,80 € / 11,66 €**  
Preis pro Person  
ab 10 Personen



## Desserts

- **Bourbon-Vanille-Crème**  
verfeinert mit Früchten der Saison
- **Cappuccino-Creme**  
mit Orangenfilets
- **Crème Brulée**  
mit karamellisiertem Rohrzucker
- **Exotische Obstauswahl**  
der Saison gabelfertig angerichtet
- **Griechischer Sahnejoghurt**  
mit Beerenkompott
- **Mousse à la Vanille**  
mit Schokoladenraspel
- **Lockere Mascarponecreme**  
mit Pfirsich
- **Italienische Panna Cotta**  
mit Erdbeermark
- **Vanillecreme**  
mit Rhabarberkompott
- **Kokos-Panna Cotta-Creme**  
mit Frucht der Saison
- **Erdbeer-Rhabarber-Grütze**  
mit Vanillesauce



### Dessert

netto / brutto

ab **2,94 € / 3,50 €**

Preis pro Person  
ab 10 Personen





## *Zelte und Ausstattung*

Partyzelte, Faltschirme, Sonnenschirme oder Zeltlandschaften gestalten wir gern individuell nach Ihren Wünschen inklusive der kompletten Ausstattung an Equipment.



## *Dwenger Lounge*

Wenn Sie gern bei uns feiern möchten, bieten wir Ihnen unsere „Dwenger Lounge“. Die Lounge bietet bis zu 50 Gästen Platz und kann individuell nach Ihren Wünschen erstellt werden. Lassen Sie sich und Ihre Gäste in freundlicher Atmosphäre verwöhnen.



**Dwenger Catering & Events**

Merkuring 38-40 | 22143 Hamburg

Tel. 040 67 59 860

[www.dwenger.de](http://www.dwenger.de) | [info@dwenger.de](mailto:info@dwenger.de)



*Catering & Events*