

## *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-Erbsen-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](mailto:marina@playingwitheels.de)*
- 4. Auswahl mit in den Emailanhang packen*
- 5. Email absenden*

*Weitere Anregungen unter [www.vegan-catering-berlin.de](http://www.vegan-catering-berlin.de)*