

Gutes Essen ist das Rückgrat jeder gelungenen Veranstaltung. Damit dies garantiert ist, setzen wir auf lokale Partner, die frische, nachhaltige und regionale Produkte verwenden. Wir bieten für Veranstaltungen ab einer Gruppengröße von 50 Personen Fingerfood & Livecooking Optionen an.

Mit den Kolleg*innen von BEB & BENE, CAFE RUEF und der SCHWARZWÄLDER FLAMMKUCHENMANUFAKTUR arbeiten wir seit Jahren vertrauensvoll und verlässlich zusammen und können hochwertige und leckere Speisen garantieren.

Da wir im Grünhof das Thema Nachhaltigkeit nicht nur predigen, sondern auch leben, bieten wir überwiegend vegetarische und vegane Cateringoptionen an. Dies soll nicht bevormundend wirken, sondern unsere Überzeugung widerspiegeln, dass auch ein veganes und vegetarisches Catering vielseitig und köstlich für jede*n sein kann. Da wir andererseits auch davon überzeugt sind, dass Dogmatismus eher teilt als vereint, haben wir auch fleischhaltige Cateringoptionen im Angebot. Kommt auf uns zu und wir finden gemeinsam die ideale Cateringauswahl für eure Veranstaltung!

FINGERFOOD von BEB & BENE

bio, vegan, vegetarisch

5 Stück (als Appetizer) 16,50€ p.P.*

7 Stück (als halbe Mahlzeit) 22€ p.P.*

10 Stück (als volle Mahlzeit) 28 € p.P.*

DOUCE FRANCE

Veganer „Lachs“, Dill Crème, Pumpernickelbrot

Mini Gemüse-Quiche

Mini-Croque Monsieur

Mini-Tomaten-Tarte, Senf, Käse

Foie-Gras, Toast, Feige 

PROVENCE

Oliven Dinkeltoast, Kalamata-Oliven, frische Kräuter, Tomaten 

Würstchen im Blätterteig, Senf

Kichererbsentaler, Gemüse, BBQ Sauce 

Pumpernickel Canapé, Mandel, Olive 

Pumpernickel Canapé, Kichererbsenhumus, getrocknete Tomaten 

Marinierter Champignon, Spinat, Frischkäse

ITALIA

Polentaschnitte, Brokkoli, Frischkäse, Kräuter

Mini Muffin, Feta, Paprika

Pizza Blätterteig Schnecke

Zucchini-Feta Päckchen, Pesto Rosso

Aubergine, Tomate, Basilikum mit Parmesan gratiniert

ASIA

Maki-Cake, Nori Blatt, Reis, Avocado, Ingwer, Minze, Soja Sauce (+ 1€ p.St.) 

Club-Sandwich, Geräucherter Tofu, Avocado, Rohkost, Koriander, Mayo 

Asia-Nudel-Salat, Karotte, Glasnudeln, Gurke, Erdnuss Sauce, Mango 

SALAT IM GLAS (145ml)

Badischer Kartoffelsalat, Cornichons, Räuchertofu 

Curry-Linsen-Gemüse Salat 

Couscous Salat mit Orangen- Vinaigrette, frische Minze 

DESSERT

Obstsalat der Saison, Ahornsirup, Minze 

Zitronenmousse, Himbeersauce 

Mini-Financier, Himbeere, Matcha 

Mousse au Chocolat 

Tiramisu

Mandel Pannacotta, Erdbeere, Mandelkrokant 

Pastei de Nata 

SUMMER SPECIAL

Zucchini, Tomaten Coulis, Petersilie

Baba-Ganousch, Buchweizen-Blinis 

Rote Beete Crème, Feta, Kresse, Dinkelbaguette

Gegrilltes Gemüse, Hummus, Dinkelbaguette 

Tsatsiki, Gurke, frische Minze

Zucchini, Ratatouille Crème 

Alle vegetarischen Vorschläge können veganisiert  werden, außer Tiramisu und Zucchiniflan.

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, was vegan sein soll.

FINGERFOOD von BEB & BENE, weitere Brunchoptionen

Dinkel Baguette als Mini Stulle

SAVORY

Hummus, gegrilltes Gemüse 

Schnittlauch-Butter, Salz-Zitrone

Avocado, Kräuter-Salz, Zitrone (+0,30 € p.St.) 

Ricotta, Champignons

Frischkäse, Gurke

SWEET

Erdnuss-Butter, Schokoraspel 

Butter, Himbeermarmelade 

Schoko-Haselnusscreme und Banana 

Mini-Muffins

SAVORY

Tomaten, Oliven, Thymian

Feta, Kürbis

SWEET

Blaubeeren 

Mohn, Zitronen 

Schoko, Haselnuss 

Apfel, Zimt 

More Sweets (145ml Glas)

Frischer saisonaler Obstsalat 

Muesli mit Joghurt und Beeren

Smothies-Bowl 

Croissant, Schoko-Haselnuss Crème oder Erdbeermarmelade 

All-You-Can Eat Pizzacatering vom Café RUEF

ab 20€

p.P.*

4 verschiedene Feinkostpizzen z.B.:

BUFALINA

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, feines Olivenöl

AVOCADO BIANCA

Frischkäsecreme, Mozzarella, Avocado, Limette, Thymian und Rucola

PERA E NOCE

Frischkäsecreme, Birnen, Walnüsse, Gorgonzola und rote Zwiebeln

CAPRINA

Tomatensauce, Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Rucola, Walnüsse

PROSCIUTTO

Tomatensauce, luftgetrockneter Schinken, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

SALAME SELVAGGIO

Tomatensauce, Wildsalami, Mozzarella, gebratener Fenchel

PUTANESCA SARDELLO

Tomatensauce, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Petersilie, rote Zwiebeln, Olivenöl, (Sardellen)

ORIENTALE

Tomatensauce, Kichererbsen, geröstete Paprika, Kreuzkümmel, Petersilie, Zitrone (vegan)

Pizzacatering & Salatbuffet vom Cafe RUEF

ab 32€

p.P.*

4 verschiedene Pizzen (s. o.) & 4 verschiedene Salate

BELUGALLINSENSALAT

getrocknete Aprikosen, Minze

ROTELINSENSALAT

Lauchzwieblen, Kirschtomaten, Balsamicodressing

NUDELSALAT

getrocknete Tomaten, Feta, Rucola

KARTOFFELSALAT

Avocado, Kresse, Limettendressing

ORANGEN-FENCHELSALAT

Orangenfilets, hauchdünner Fenchel

WASSERMELONENSALAT

Feta, Minze

GURKENSALAT

Dill, Creme Fraîche

SÜSSKARTOFFELSALAT

geröstete Kichererbsen

ROTEBEETESALAT

Cassis- Walnussdressing

GEMISCHTER BLATTSALAT

verschiedenen Toppings

*zzgl. Lieferung, Auf- & Abbau, Besteck & Geschirr & Service

Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

SCHWARZWÄLDER FLAMMKUCHENMANUFAKTUR

ab 25€ p.P.*

SCHWARZWÄLDER

Schwarzwälder Schinkenspeck, feine rote Zwiebeln, Edamer

ELSÄSSER

Schwarzwälder Schinkenspeck, gehackte weiße Zwiebeln

VEGETARISCH

frische Lauchringe, feine rote Zwiebeln, Edamer

MEDITERRAN

Rosmarin, Basilikum-Pesto, Tomaten_Sugo, Ziegenfrischkäse

VEGAN

Cashewcreme mit Zitrone & Schnittlauch, Karotten, Stangensellerie, Lauchringe

PIKANT

Chorizo, Peperoni, Mozzarella

SÜSS

Apfel, Zimt, Zucker

Weitere saisonale Optionen auf Anfrage!

Salat in the Box 6€ p.P.

*zzgl. Besteck & Geschirr & Service

Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer