



Grüne Tomate

Catering für jeden Anlass...

Bio-Büffet

Warum Bio?

Beim Kauf von Obst und Gemüse nehmen wir nur die Ware vom Biobauern, denn sie wird nicht mit Pestiziden gespritzt und nicht mit Konservierungsmitteln behandelt. Die Bioäcker dürfen außerdem nicht mit chemisch-synthetischen Substanzen gedüngt werden. Diese erhöhen den Nitratgehalt im Gemüse und belasten unnötig die Gewässer. Gentechnik ist für uns tabu. Wenn in der Angebotsliste unserer Bio-Büffets Fleisch oder Wurst angegeben sind, ist damit grundsätzlich Bio-Fleisch gemeint. Denn Tiere von Biobauernhöfen werden ohne fragwürdige Futtermittelzusätze wie z.B. Antibiotika aufgezogen und artgerecht gehalten.

Vorspeisen

- Ruccolacremesuppe mit Kräuterschmand
- Curry-Bananen-Suppe mit Mandelblättchen
- Hirsesalat mit roten Zwiebeln und frischer Petersilie
- Feldsalat mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen
- Reissalat mit Hühnchen und karamellisierten Walnüssen
- Löwenzahn mit Berglinsen und Schafskäse
- Marinierte Kartoffelscheiben mit kleinen roten Linsen, Frühlingszwiebeln und ausgelösten Flusskrebse

Hauptgerichte

- Würzige Kartoffel-Kräuter-Bällchen mit Kresse-Quark-Dip & Bratspeck
- Saftige Lamm-Zwiebel-Spieße auf luftigem Maissoufflé an Gorgonzola-Creme
- Brennessel-Spätzle mit Bergkäsesauce und frittierter Petersilie
- Rosenkohlquiche mit Nüssen
- Schwäbische Spinat-Maultaschen in Kräuter-Tomatensauce
- Grüne-Tomaten-Möhrenflan auf Estragonschaum

Nachspeisen

- Apfel-Joghurt-Creme mit Knusperkernen
- Buchweizen-Schoko-Creme
- Dinkel-Bananen-Kuchen mit Sahne
- Mascarpone-Orangen-Dessert
- Avocado-Limonen-Creme mit frischer Minze