



Vegetaria Catering Service  
Tölzer Straße 55  
82024 Taufkirchen b. München

Tel: 089/120 18 160

Mobil: 0179/106 5754

Email: info@vegetaria-catering.com

## Vegetaria Catering - Speiseliste

Stand 02/2010

Bankverbindung:

Stadtsparkasse München

Kto. 321 299 59

BLZ 701 500 00

Vorspeise Salate		
Nr.	Gericht	Preis/ Person
1.	Arabischer Salat	
2.	Argentinischer Salat	
3.	Avocado Salat	
4.	Avocado-Grapefruit Salat	
5.	Balkansalat	
6.	Bauern Salat	
7.	Blaukrautsalat	
8.	Bohnensalat	
9.	Bohnensalat süß-sauer	
10.	Brunnenkressesalat mit Walnüssen	
11.	Chinakohl mit Roggenkörnern	
12.	Eisberg Salat	
13.	Endiviensalat	
14.	Endiviensalat mit Käse und Tomate	
15.	Endiviensalat mit Nüssen	
16.	Englischer Krautsalat	
17.	Erbsensalat	
18.	Feldsalat	
19.	Gemichter Salat	
20.	Griechischer Salat	
21.	Grüner Salat	
22.	Gurken in saurer Sahne	
23.	Gurkensalat Surpreis	
24.	Italienischer Fenchelsalat	
25.	Kartoffelsalat „Schöne Gärtnerin“	
26.	Kartoffelsalat Einfach	
27.	Kartoffelsalat Gallischer Art	
28.	Kartoffelsalat Indisch	
29.	Krautsalat mit Nüssen	
30.	Maissalat	



31.	Möhrensalat mit Mandeln	
32.	Nudelsalat mit Gemüse	
33.	Nudelsalat mit Kräuter	
34.	Paprika-Radieschen-Salat	
35.	Pikanter Chicoree-Salat	
36.	Römischer Salat	
37.	Russischer Salat	
38.	Sprossensalat	
39.	Tomaten Salat	
40.	Waldorfsalat	

## Vorspeise Suppen

Nr.	Gericht	Preis/ Person
41.	Blumenkohlcremesuppe	
42.	Bohnensuppe	
43.	Brokkolicremesuppe	
44.	Croutons Suppe	
45.	Erbsensuppe	
46.	Grießklößchensuppe	
47.	Karottenrahmsuppe	
48.	Kartoffelcremesuppe	
49.	Kartoffelsuppe	
50.	Kräutersuppe	
51.	Kürbiscremesuppe	
52.	Maissuppe	
53.	Masicremesuppe	
54.	Nudelsuppe	
55.	Paprikasuppe	
56.	Tomatensuppe	
57.	Tomatensuppe Supreme	



<b>Hauptspeise Gemüsegerichte</b>		
<b>Nr.</b>	<b>Gericht</b>	<b>Preis/ Person</b>
58.	Apfel-Sauerkraut	
59.	Auberginenauflauf	
60.	Blumenkohl mit Käsesoße	
61.	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf	
62.	Bohnengemüse in Thymian-Sahne	
63.	Bohnengemüse mit Paprika	
64.	Bohnengemüse mit Tomaten	
65.	Brokkoli au Gratin	
66.	Deftiger Sauerkraut-Topf	
67.	Fenchelauflauf	
68.	Fenchelgemüse mit Senfsahne	
69.	Gefüllte Auberginen	
70.	Gefüllte Paprikaschoten mit Sauerkraut	
71.	Gefüllte Paprikaschoten mit Vollreis	
72.	Gefüllte Tomaten mit Hirse	
73.	Gefüllte Tomaten mit Spinat	
74.	Gemüse in Kokoscreme	
75.	Gemüse-Getreide-Pfanne	
76.	Gemüsetopf	
77.	Gerstengemüsepfanne	
78.	Ingwer-Sahne Gemüse	
79.	Italienischer Brokkolipotf	
80.	Karotten in Nuß-Butter-Soße	
81.	Karottengemüse in Sahne	
82.	Kartoffel-Gulasch	
83.	Kohlgulasch	
84.	Maisschnitten Hawaii (Ananas-Käse)	
85.	Maisschnitten Napoli (Tomaten-Käse)	
86.	Ratatouille	
87.	Rosenkohl mit Käse	
88.	Rosenkohleintopf mit Sojabällchen	
89.	Sahne-Gemüse	



90.	Sauerkraut-Kartoffelauflauf	
91.	Sellerie-Fenchel-Gemüse	
92.	Serbischer Reiskulasch mit Gemüse (Soja)	
93.	Soja-Gemüse-Gulasch	
94.	Spinat-Kartoffelauflauf	
95.	Tomaten-Gurken-Gemüse	
96.	Vegetarische Paella	
97.	Vegetarisches Chop Suey	
98.	Weizen-Gemüsetopf	
99.	Westfälischer Kohltopf	
100.	Wildes Zigeuner Gemüse	
101.	Wirsing in Sahne	
102.	Wirsinggemüse mit Sojawürfel	
103.	Zucchini-Allerlei	
104.	Zucchini-Auflauf	
105.	Zucchini-Eintopf	
106.	Zucchini-Polenta-Auflauf	

## Hauptspeise Kartoffelgerichte

Nr.	Gericht	Preis/ Person
107.	Backkartoffeln	
108.	Bechamel-Kartoffeln	
109.	Folienkartoffeln mit Kräuterquark	
110.	Kartoffel-Blumenkohl Auflauf	
111.	Kartoffelgulasch	
112.	Kartoffelpuffer	
113.	Knusprige Kartoffeln und Karotten aus dem Backofen	
114.	Pellkartoffeln mit Quark	

## Hauptspeisen mit Tofu und Soja

Nr.	Gericht	Preis/ Person
115.	Chilli con Soya	
116.	Rosenkohleintopf mit Sojabällchen	
117.	Serbischer Reiskulasch mit Gemüse (Soja)	
118.	Soja Geschnetzeltes in Kräutersahnesoße	



119.	Soja Schnitzel	
120.	Sojafrikadellen	
121.	Soja-Gemüse-Gulasch	
122.	Tofu in Wirsinggemüse	
123.	Tofu Lasagne	
124.	Tofu-Frikadellen	
125.	Tofu-Gulasch	
126.	Tofu-Gulasch-Stroganoff	
127.	Tofu-Käse-Schnitten	
128.	Tofu-Schnitten mit Kräuterkruste	
129.	Tofu-Schnitten mit Nusskruste	
130.	Weißkohl-Tofu-Rouladen	
131.	Wirsinggemüse mit Sojawürfel	

## Hauptspeise Bratlinge und Knödel

Nr.	Gericht	Preis/ Person
132.	Gemüsebratlinge	
133.	Gerstenkornbratlinge	
134.	Grießbratlinge	
135.	Grünkernfrikadellen	
136.	Haferbratlinge	
137.	Nußkötlets	
138.	Quarkbratlinge	
139.	Reisbratlinge	
140.	Sauerkrautbratlinge	
141.	Selleriebratlinge	
142.	Aprikosenknödel	
143.	Dampfnudeln	
144.	Gemüse-Serviettenknödel mit Käsesoße	
145.	Germknödel	
146.	Grießknödel	
147.	Kartoffelknödel	
148.	Kirschknödel	
149.	Pflaumenknödel	
150.	Semmelknödel	



151.	Serviettenknödel mit Kräutersoße	

**Hauptspeise Pfannkuchen, Nudeln, Pasteten und Pizza**

Nr.	Gericht	Preis/ Person
152.	Bäuerliches Nudelgericht	
153.	Calzone (Tomate, Gemüse, Käse, Feta)	
154.	Gefüllte Blätterteigtaschen	
155.	Gemüse Lasagne	
156.	Gnocchi	
157.	Indische Nudelspezialität	
158.	Käs-Spätzle	
159.	Makkaroni-Gemüse Auflauf	
160.	Makkaroni-Käse Auflauf	
161.	Nudelauf mit Tomatensoße	
162.	Penne, Farfalle oder Spaghetti mit Tomatensoße	
163.	Pfannkuchen mit Apfelquarkfüllung	
164.	Pfannkuchen mit Marmelade	
165.	Pfannkuchen mit Vanillesauce	
166.	Pizza Hawai (Tomate, Paprika, Zucchini, Ananas und Käse)	
167.	Pizza Margaretha (Tomate und Käse)	
168.	Pizza Mexico (Tomate, Bohnen, Mais, Paprika und Käse)	
169.	Pizza Rustical (Tomate, Zucchini, Oliven, Brokkoli und Feta)	
170.	Pizza Spinacio (Tomate, Spinat, Mais, Paprika, Käse)	
171.	Pizza Toscana (Tomate, Rucola, Mozzarella und Käse)	
172.	Pizza Vegetaria (Tomate, Paprika, Zucchini Brokkoli und Käse)	
173.	Spinat Lasagne	
174.	Vegetarische Frühlingsrollen	
175.	Canneloni (Gefüllte Teigrollchen)	

**Beilagen, Soßen und Dips für Hauptspeisen**

Nr.	Gericht	Preis/ Person
176.	Bananensoße	
177.	Basilikum-Dip	
178.	Basmatireis gelb	



# Vegetaria

Catering

179.	Basmatireis mit Joghurt	
180.	Basmatireis mit Kreuzkümmel	
181.	Basmatireis weiß	
182.	Bechamelsoße	
183.	Buchweizenrisotto	
184.	Currysoße	
185.	Dillsoße	
186.	Dunkele Soße	
187.	Erbsen in Nußsoße	
188.	Erbsen mit Käsesahne	
189.	Erdnußsoße	
190.	Frischkäse-Dip	
191.	Hirsotto (Hirse)	
192.	Joghurtcreme-Dip	
193.	Kartoffelpüree	
194.	Käsesoße	
195.	Ketschup	
196.	Kräuter-Dip	
197.	Kräutersoße	
198.	Kroketten	
199.	Maisschnitten	
200.	Mango-Dip	
201.	Mayonnaise	
202.	Paprika-Dip	
203.	Polenta	
204.	Quark-Dip	
205.	Regenbogenreis (Basmatireis + gehacktes Gemüse)	
206.	Remoulade	
207.	Senso	
208.	Soße Espagnole	
209.	Soße Hollandaise	
210.	Soße Provenzale	
211.	Soße Rosee	
212.	Süß-Sauer Soße	
213.	Tomatensoße	
214.	Vegetarische Bratensoße	
215.	Walnußsoße	



<b>Fingerfood</b>		
<b>Nr.</b>	<b>Gericht</b>	<b>Preis/ Person</b>
216.	Gemüsetaschen	
217.	Gemüsekrapfen	
218.	Würzige Kartoffelschnecken	
219.	Frittierte Linsen-Pastete	
220.	Kroketten	
221.	Erbsenkroketten	
222.	Karottenkroketten	
223.	Korianderwürfel	
224.	Pikante Joghurtschnecken	
225.	Frittierte Käsewürfel	
226.	Obsttaschen	
227.	Obstkrapfen	
<b>Nachspeise – Obst, Desserts und Kuchen</b>		
<b>Nr.</b>	<b>Gericht</b>	<b>Preis/ Person</b>
228.	Amerikaner	
229.	Ananas-Sahne-Quark	
230.	Apfelkuchen	
231.	Apfelmus	
232.	Apfelstrudel	
233.	Aprikosenkuchen	
234.	Beerenkuchen	
235.	Bienenstich	
236.	Biskuitkuchen mit Vanille-Buttercreme	
237.	Bratäpfel	
238.	Erdbeerjoghurt	
239.	Frisches Obst (Nach Wahl)	
240.	Hafer-Traum	
241.	Halava Bombay (Griesspeise)	
242.	Käsekuchen	
243.	Kirschjoghurt	
244.	Kirschkuchen	



# Vegetaria

Catering

245.	Kokosdessert	
246.	Linzer-Torte	
247.	Marmorkuchen	
248.	Milchreis	
249.	Mohnkuchen	
250.	Nusskuchen	
251.	Obstsalat	
252.	Pfirsichjoghurt	
253.	Pudding Caramel	
254.	Pudding Vanilla	
255.	Quarkcreme mit Pflaumenmus	
256.	Quarkstrudel	
257.	Russischer-Zupfkuchen	
258.	Wildbeeren-Quarkcreme	
259.	Zauber Mus	
<b>Getränke</b>		
<b>Nr.</b>	<b>Gericht</b>	<b>Preis/ Person</b>
260.	Stilles Wasser	
261.	Mineral Wasser	
262.	Orangen Saft	
263.	Apfelsaft	
264.	Traubensaft	
265.	Ananassaft	