MICHAEL thal am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Vegane Speisen-Komponenten

Bitte berücksichtigen Sie, dass das Angebot je nach Saison variieren kann

Kalte Speisen

Salat von roter, gelber und Ringel-Bete in Leinoel-Vinaigrette

Gebratener Blumenkohl mit getrüffeltem Pilzpüree

Thailändischer grüner Papaya-Salat mit Schlangenbohnen

Zuckerschotensalat in Haselnuss-Oel mit Erbsenmousse

Bratnudelsalat mit Gemüsen und in Teriyaki marinierte Tofuwürfel

Gemüseterrine mit Zucchici, Fenchel und Artischocken,

Anti Pasti – nach Saison – wie z.B.
Karotten mit Honig und Chili, Zucchini, getrocknete Tomaten, gebratene Blumenkohlröschen, roter und gelber Paprika, Champignons und Aubergine, weiße Bohnen mit Salbei

Gemüsesülze mit Mairübchen, Lauch und Kartoffeln, mit Trüffeln aromatisiert und Wildkräutersalat

Artischocken-Tomaten-Salat mit Seidentofu-Bällchen und Tomatenpesto

Warme Speisen

Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis
Frittierte Pak Choi Blätter, veganer Joghurt und Papadam

„Paella“ von Graupen, kleinen Gemüsen, gebratenem Seitan und Zitronenthymiannocken – mit Knoblauch aromatisiert

„Bluff“-Stroganoff mit gebratenen Tempeh und Shiitake-Pilzen in leichter Senfsauce, Rosmarinkartoffeln

Ragout von grünem Spargel, Erbsenschoten, Schalotten, Erbsensprossen mit Röstzwiebelaroma, Kartoffel-Pinienkern-Gratin

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
ust-id DE166887379

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14 2005 0550 1013 7884 90
bic HASPDEHHXXX

MICHAEL thal am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Dessert – portioniert und dekorativ angerichtet –

Süßer Sushi-Reis mit Kokos und marinierten Minz-Erdbeeren

Mousse au chocolat mit Beeren der Saison

Mousse von piemontesischen Haselnüssen, Pralineneis und Hanf-„Thalern“
(enthält kein THC, Hanf aus der Nordheide)

Passionsfruchtmousse mit Kardamom-Birnen und schwarzen Johannisbeeren

Panna Cotta mit Matcha und eingeweckten Gewürz-Aprikosen

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
ust-id DE166887379

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14 2005 0550 1013 7884 90
bic HASPDEHHXXX