

Grüne Tafel Catering

Menü

Gartenstraße 21, 40479 Düsseldorf, Düsseldorf

Buffets & Menüs

Buffet Vegetarisch	24,00 EUR
Vegetarisch — Warmes Buffet mit drei Hauptgerichten, Salaten und Brot — pro Person, ab 20 Personen.	
Grillbuffet	28,00 EUR
Vegetarisch — BBQ mit Gemüse, Halloumi und Saucen, vor Ort zubereitet — pro Person, ab 20 Personen.	
Suppenstation (a)	5,50 EUR
Vegan — Saisonale Suppe im Glas mit Brot — pro Person, ab 20 Personen.	

Fingerfood & Platten

Fingerfood-Platte Klassik (ag)	8,50 EUR
Vegetarisch — Mini-Quiches, Wraps und Gemüsesticks mit Dips — pro Person, ab 10 Personen.	
Wrap-Platte Vegan (ak)	7,50 EUR
Vegan — Gefüllte Wraps mit Hummus, Gemüse und Kräutern — pro Person, ab 10 Personen.	
Dessertauswahl (cg)	6,00 EUR
Vegetarisch — Mousse, Kuchen und Obst im Glas — pro Person, ab 10 Personen.	
Fingerfood-Paket Plus (ag)	11,50 EUR
Vegetarisch — 6 Häppchen p. P., dazu warme Snacks und zwei Dips — pro Person, ab 10 Personen.	
Fingerfood-Paket Premium (acg)	14,50 EUR
Vegetarisch — 8 Häppchen p. P. inkl. Mini-Desserts und Antipasti — pro Person, ab 10 Personen.	

Hochzeits-Catering · Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio (h)	12,50 EUR
Vegan — Dünn gehobelte Bete, Walnusskrokant, Kräuteröl — kalte Vorspeise.	
Ziegenkäse-Tartelette (ag)	13,50 EUR
Vegetarisch — Blätterteig, Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln, Thymian.	

Hochzeits-Catering · Suppe

Kürbiscremesuppe	8,50 EUR
Vegan — Hokkaido, Ingwer, geröstete Kerne — im Glas oder am Tisch serviert.	

Hochzeits-Catering · Hauptgericht

Rinderfilet mit Rotweinjus	26,00 EUR
Rosa gebraten, Rotweinjus, Wintergemüse — vom Hof aus der Region.	
Skrei auf Fenchelgemüse (d)	24,00 EUR
Winterkabeljau, Fenchel, Zitrone — leicht und festlich.	
Gefüllte Aubergine	19,50 EUR
Vegan — Mit Hirse, Tomaten und Kräutern gefüllt, dazu Tahin-Creme.	

Hochzeits-Catering · Beilage

Kartoffelgratin (g)	6,50 EUR
Vegetarisch — Sahnegratin mit Bergkäse — klassische Beilage.	

Hochzeits-Catering · Dessert

Schokoladenmousse (cg)	9,50 EUR
Vegetarisch — Zartbitter-Mousse mit Sauerkirschen und Minze.	
Panna Cotta mit Beeren (g)	8,50 EUR
Vegetarisch — Vanille-Panna-Cotta, Beerenragout, Baiserbruch.	

Hochzeits-Catering · Getränk

Aperitif Hugo	7,50 EUR
Vegetarisch — Holunderblüte, Prosecco, Minze — zum Empfang.	

Hochzeits-Catering

Hochzeitsbuffet Klassik	39,00 EUR
Vegetarisch — Drei Gänge als Buffet, Salatbar und Dessertauswahl — pro Person, ab 50 Personen.	
Hochzeitsbuffet Premium	49,00 EUR
Vegetarisch — Fünf Gänge, Live-Station und Mitternachtssnack — pro Person, ab 50 Personen.	
Sektempfang & Canapés (a)	12,00 EUR
Vegetarisch — Begrüßungssekt, alkoholfreie Alternativen und Canapés — pro Person, ab 30 Personen.	

Business & Seminar

Business-Lunch	16,50 EUR
Vegetarisch — Zwei warme Gerichte, Salate und Dessert im Büro serviert — pro Person, ab 10 Personen.	
Seminar-Tagespauschale (ag)	24,00 EUR
Vegetarisch — Zwei Kaffeepausen mit Gebäck und Obst plus Mittagsbuffet — pro Person, ab 15 Personen.	

Private Feiern & Messe

Geburtstags-Buffet (a)	22,00 EUR
Vegetarisch — Herzhafte Klassiker, Fingerfood und Kuchen nach Wahl — pro Person, ab 20 Personen.	
Messe-Catering-Paket	18,00 EUR
Vegetarisch — Standversorgung ganztägig: Snacks, Getränke und Service — pro Person, ab 25 Personen.	

Getränke

Getränkepaket	9,00 EUR
Vegan — Wasser, Säfte und Kaffee für die ganze Veranstaltung — pro Person, ab 10 Personen.	

Frühstück & Brunch

Brunch-Buffet (a)	18,50 EUR
Vegetarisch — Brötchen, Aufstriche, Obst, Müsli und warme Kleinigkeiten — pro Person, ab 10 Personen.	
Kaffee & Kuchen (a)	9,50 EUR
Vegetarisch — Filterkaffee satt und Kuchenauswahl vom Blech — pro Person.	

Desserts & Süßes

Dessertbuffet	12,00 EUR
Vegetarisch — Mousse, Tiramisu, Obstsalat und Mini-Törtchen — pro Person, ab 15 Personen.	
Hochzeitstorte (a)	180,00 EUR
Vegetarisch — Dreistöckig nach Absprache — Festpreis inkl. Lieferung und Aufbau.	

Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide · c = Eier · d = Fisch · g = Milch (Laktose) · h = Schalenfrüchte (Nüsse) · k = Sesam