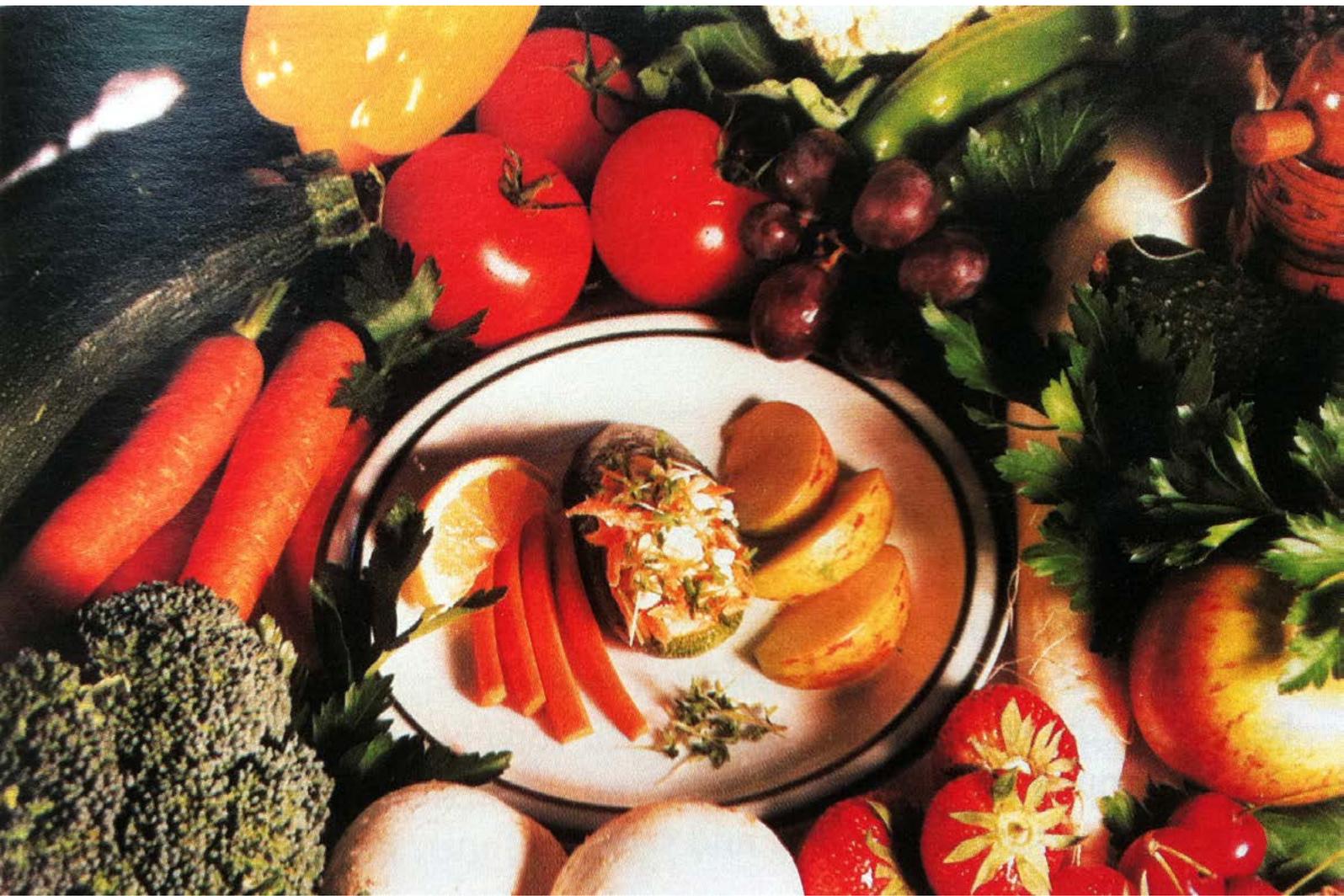


Vegetarische Speisen und Buffets
Vegamax



Inhaltsverzeichnis

3	Gute Gründe	
4	Salate	
	Suppen leicht / Suppen deftig	
5	Gefüllte Gemüse	
	Mundgerechte Leckerbissen	
	Plätzchen und Kügelchen	
6	Gebackenes	
	Brot / Brötchen	
7	Vegetarische Brotaufstriche	
	Süßes	
8	Warme Gerichte	
9	Kuchen und Torten	
10	Kleine Leckereien	
11	Canapés / Fingerfood	
	Süße Häppchen	
12	Buffetvorschläge	A – Z
		Aus aller Welt
13	Buffetvorschläge	Querbeet
		Das Besondere
14	Buffetvorschläge	Das Vegane
15	Vertragliches	

Herzlich Willkommen bei Vegamaxx



Auf dieser und den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere Arbeit und unser Angebot geben.

Seit 1988 bereiten wir für Sie vegetarische und vegane Speisen zu, zunächst im Rahmen eines Cafés, seit 1997 ausschließlich als Partyservice und Caterer in Räumen des Union Gewerbehofs Dortmund.

Gute Gründe, unser Angebot anzunehmen:

Essen ist ein Stück Lebensfreude, ein außerordentlich wichtiges dazu.
Zur Erfüllung dieser Freude wollen wir unseren Teil beitragen.
Vegetarisches Essen ist leicht und bekömmlich.

Alle Speisen bereiten wir frisch zu. Das bedeutet auch, dass wir eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien berücksichtigen können.
Getreide, Getreideprodukte, Eier und etliche andere Zutaten beziehen wir aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA). Etliche unserer Speisen sind vegan oder auf Wunsch vegan.
Unter dem Stichwort DAS VEGANE finden Sie bei unseren Buffetvorschlägen ein vollständig veganes Buffet.

Beratung

Wir beraten Sie ausführlich und kompetent, helfen Ihnen bei der Auswahl der Speisen und der Zusammenstellung. Oder Sie sagen uns, wie viele Gäste Sie zu welchem Anlass erwarten und wir senden Ihnen unsere Buffetvorschläge zu.

Buffet oder Menü?

Möchten Sie statt eines Buffets ein mehrgängiges Menü - wir machen Ihnen gern dem Anlass und der Jahreszeit entsprechende Angebote.

Wir freuen uns auf Sie!

Günter Dzarnecki & Susanne van Gulijk

Salate

Avocado-Mango-Salat mit Bohnen und Rucola	3,30 €
Chicoree mit Früchten	2,90 €
Chinakohlsalat mit Mandarinen	2,90 €
Herzhafter Käsesalat mit Tomaten und Gurken	2,90 €
Hirtensalat mit Lauchzwiebeln und Minze	3,00 €
Kartoffelsalat mit Äpfeln und Gurken	2,80 €
Kichererbsensalat mit Paprika und Basilikum	2,80 €
Möhren-Kresse-Salat mit Mozzarella	3,00 €
Paprika-Olivensalat mit Muschelnudeln	2,90 €
Italienischer Nudelsalat mit Brokkoli	3,30 €
Bulgursalat mit Minze und scharfem Joghurt	3,30 €
Rohkostplatte mit Couscous und Nüssen (10 Portionen)	30,00 €

Suppen

Suppen leicht	
Sauerkrautsuppe mit Apfelfrucht	3,30 €
Möhren-Ingwer-Suppe	3,30 €
Brokkoli-Rahmsuppe	3,30 €
Gelbe Linsensuppe mit Knoblauch-Croutons	3,30 €
Gemüsesuppe	3,30 €
Kartoffelsuppe mit Zitrone und Haselnüssen	3,30 €
Tomatensuppe	3,30 €

Suppen deftig	
Allgäuer Käsesuppe	4,70 €
Curry-Gemüsesuppe mit Gerste	4,60 €
Mediterrane Gemüsesuppe mit Kichererbsen	4,70 €
Leipziger Suppentopf mit Grießklößchen	4,70 €
Gemüseeintopf mit Dinkelklößchen	4,60 €
Grünkernsuppe mit Pilzen, Zucchini und Walnüssen	4,70 €
Kartoffel-Rahm-Suppe mit Pilzen	4,60 €

Gefüllte Gemüse

Gefüllte Tomaten mit Kapern und Oliven	2,30 €
Gratinierte Riesenchampignons mit Frischkäsefüllung	2,20 €
Champignons mit Hirsefüllung	2,20 €
Gefüllte Weinblätter	1,40 €
Gefüllte Zucchinihappen	2,10 €
Paprika-Monde mit Roggen-Oliven-Füllung	2,20 €
Tomaten mit Hirsecrème-Füllung	2,20 €

Mundgerechte Leckerbissen

Bleichsellerieschiffchen mit Gorgonzola	2,20 €
Buchweizenpfannkuchenröllchen mit Linsenfüllung	1,90 €
Pumpnickeltaler mit verschiedenen Käsecremes	1,40 €
Pumpnickel-Käse-Türmchen	1,80 €
Paprika-Röllchen mit Schafskäsefüllung	1,90 €
Pfannkuchen-Röllchen mit Walnuss-Käse-Füllung	1,70 €
Vollkorntaler mit Roquefort und Birne	1,70 €
Omelette-Röllchen mit Pesto-Füllung	1,70 €

Plätzchen und Kügelchen

Dinkel-Ringe mit Olivenfüllung	1,70 €
Hafer-Kokosnuß-Kugeln mit Curry-Bananen-Dip	2,00 €
Herzhafte Getreidebratlinge	1,80 €
Hirse-Lauch-Kugeln	1,90 €
Reis-Quinoa-Plätzchen mit Curry	1,80 €
Schafskäse-Zucchini-Plätzchen	1,70 €
Spinatbällchen mit Mandeljoghurt auf Zitronenscheiben	2,00 €
Überbackene Maisplätzchen	2,10 €
Mediterrane Grünkernbratlinge	2,10 €
Ziegenfrischkäse-Kügelchen	1,90 €

Gebackenes

Blätterteigtaschen mit Schafskäse-Spinat-Füllung	1,80 €
Blätterteigtaschen mit Sprossen	1,80 €
Blätterteig-Tomaten-Quadrate	1,40 €
Königinpasteten mit Artischockenherzen-Füllung	2,60 €
Getreidepastete mit Preiselbeer-Sahne (10 Stücke)	24,00 €
Cashewnuss-Braten mit Preiselbeer-Rotwein-Sauce (10 Stücke)	26,00 €
Wirsingpastete (10 Stücke)	24,00 €
Champignon-Pastete im Blätterteig (10 Stücke)	24,00 €
Gemüse-Quiche	22,00 €
Blumenkohl-Karotten-Quiche mit Walnüssen	23,00 €
Pilz-Kräuter-Quiche	23,00 €
Spinat-Torte	22,00 €
Sauerkrautkuchen vom Blech	24,00 €
Umgedrehte Lauchtorte vom Blech	24,00 €
Zwiebelkuchen vom Blech	24,00 €

Brot oder Brötchen

Baguette (Vollkorn)	auf Anfrage
Baguette (Weißmehl: Roggen oder Weizen)	2,90 €
Bio-Vollkornbrot	auf Anfrage
Brötchenrad (Vollkorn) klein / groß	12,00 € / 24,00 €
Brötchenrad (Weißmehl) klein / groß	10,00 € / 18,00 €

Vegetarische Brotaufstriche

Avocadocrème	13,80 €
Gorgonzolacrème mit Rucola und Apfel	13,80 €
Kichererbsen-Crème	9,80 €
Obatzter (angemachter Camembert)	11,80 €
Oliven-Mandel-Aufstrich mit Ricotta	13,80 €
Pfefferkäse mit Kresse	11,30 €
Ricottacrème indisch	13,80 €
Radieschenschnee	11,30 €
Rote-Linsen-Aufstrich	11,30 €
Schafskäsecreme auf griechische Art mit Oliven	11,80 €
Tomatenmousse mit Basilikum	11,80 €
Ungarischer Paprikakäse	11,80 €
Veganes "Zwiebelmett"	11,30 €
Hausgemachte Knoblauch- oder Kräuterbutter	6,80 €
Pflaumen-Zimt-Crème	11,30 €
Rote-Bete-Aufstrich mit Walnüssen	12,30 €

Süßes

Apfelknödel mit Vanillesauce und Preiselbeeren	2,30 €
Pflaumen mit Zimt-Sahne-Füllung	3,00 €
Aprikosen-Orangen-Crème	2,70 €
Bananen-Mandel-Quark	2,10 €
Fruchtsalat mit Mandeln	3,50 €
Grüner Obstsalat mit süßer Käsesahne	3,90 €
Hirsecrème mit Himbeermark	2,20 €
Kokosmilch-Reis mit Mangopüree	2,30 €
Mascarpone-Orangen-Dessert	3,50 €
Pflaumen-Sahne-Crème mit Portwein	3,70 €
Süße Couscousbällchen	1,90 €
Westfälische Quarkspeise	2,20 €
Zimtaprikosen mit Ricottafüllung	1,60 €
Schokocrème mit Marsala-Wein	3,20 €

Warme Gerichte

Mit Kartoffeln

Paprikagemüse mit Gnocchi	9,30 €
Sojasprossengemüse mit Senfsauce und Pellkartoffeln	8,50 €
Frühlingsgemüse mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Getreidebratlingen	9,30 €

Mit Nudeln

Spiralnudeln mit Tomatensauce, Pilzen und Nüssen	8,50 €
Schmetterlingsnudeln mit spanischer Gemüsecrème	8,50 €
Spaghetti mit Soja"bolognese"	8,50 €
Penne mit Brokkoli und Oliven	8,50 €
Linguine mit Pilz-Kräuter-Ragout	8,50 €

Mit Reis

Champignon-Zwiebel-Kasserolle mit Reis Mailänder Art	8,50 €
Zucchini indisch mit Naturreis	8,50 €
Risotto mit Haselnüssen, Gemüse und Currysauce	8,50 €
Gratinierte Kohlrabi mit Spinatfüllung und Reis mit Safransauce	9,50 €
Zucchini-Pilz-Ragout mit Tomatenreis	9,30 €
Kräuter-Reisbällchen auf Tomatengemüse	9,30 €
Brokkoli in pikanter Erdnusssauce mit Gewürzreis	9,30 €

Aufläufe

Lauch-Kartoffel-Auflauf mit Haselnüssen	8,50 €
Grünkohlaufauf mit Mandelkruste	9,30 €
Spitzkohlaufauf mit Nüssen	9,50 €
Spinatnudel-Auflauf mit Käsefüllung	9,30 €
Nudelaufauf mit bunten Gemüsen und Kräutersauce	9,30 €
Wirsingaufauf mit Gemüsefüllung	9,50 €
Hirse-Gemüse-Auflauf	8,50 €
Lauchgratin mit Tomatenhaube	9,50 €
Kartoffel-Sauerkraut-Gratin	8,50 €

Mit Getreide oder Hülsenfrüchten

Gefüllte Wirsingbällchen auf Paprikasauce mit Bulgur	9,50 €
Lauch-Möhren-Topf mit Grünkernklößchen und Käsesauce	9,50 €
Linsen-Kokos-Curry	9,30 €
Pikantes Bohnengulasch mit Käsekartoffeln	9,30 €
Couscous mit Gemüse und scharfem Joghurt	9,50 €
Möhrencurry mit roten Linsen und Polenta	9,30 €

Kuchen und Torten

Kuchen vom Blech	
Apfelstreuselkuchen	24,00 €
Butterkuchen mit Mandeln	21,00 €
Kirschstreuselkuchen	24,00 €
Schoko-Birnen-Kuchen mit Schmand	28,00 €
Blaubeerkäsekuchen vom Blech	28,00 €

Kuchen in runder Form	
Böhmischer Kirschenkuchen	19,00 €
Gedeckter Apfelkuchen	19,00 €
Bananenkuchen	20,00 €
Käsekuchen	22,00 €
Möhren-Nuss-Kuchen	22,00 €
Schoko-Nuss-Kuchen (Kastenform)	19,00 €
Russischer Zupfkuchen	21,00 €

Torten	
Eierlikör-Sahnetorte	27,00 €
Joghurt-Torte mit Waldbeeren	25,00 €
Schokoladen-Torte	22,00 €
Sekt-Torte	25,00 €
Philadelphia-Torte	21,00 €
Mandarinen-Quark-Sahnetorte	24,00 €
Karotten-Orangen-Torte mit Haselnüssen	25,00 €

Canapés

Canapés mit Weißbrot, Roggenbrot oder Vollkornbrot	
mit Gorgonzola und Cashewnüssen	1,90 €
mit Appenzeller und Pistazien	1,90 €
mit Avocadocrème	1,60 €
mit Kichererbsencreme	1,60 €
mit Ricottacrème "indisch"	1,60 €
mit Gorgonzolacrème mit Rucola und Apfel	1,60 €
mit Oliven-Mandel-Aufstrich	1,60 €
mit Kräutercreme und Walnuss	1,90 €
mit Obatzter	1,60 €
mit Pfefferkäse und Kresse	1,60 €
mit Radieschenschnee	1,60 €
mit Rote-Linsen-Aufstrich	1,60 €
mit Schafskäsecreme griechischer Art	1,60 €
mit Tomaten-Basilikum-Mousse	1,60 €
mit Ungarischem Paprikakäse	1,60 €
mit Ziegenkäse, Kresse und Radieschen	1,90 €
Vollkorntaler mit Roquefort und Birne	1,70 €
Mit Pumpernickel	
Pumpernickeltaler mit pikanten Käsecremes	1,40 €
Pumpernickel-Käse-Türmchen	1,80 €

Kleine Leckereien

Paprika-Röllchen mit Schafskäsefüllung	1,90 €
Pfannkuchen-Röllchen mit Walnuss-Käsefüllung	1,70 €
Tomaten-Mozzarella-Spießchen	2,20 €
Bleichsellerieschiffchen mit Gorgonzola	2,20 €
Omelette-Röllchen mit Pesto-Füllung	1,70 €
Überbackene Maisplätzchen	2,10 €
Gratinierte Champignons mit Frischkäsefüllung	2,20 €
Champignons mit Hirsefüllung	2,20 €
Blätterteig-Tomaten-Quadrate	1,40 €
Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafskäse-Füllung	1,80 €
Blätterteigtaschen mit Sprossenfüllung	1,80 €
Ziegenfrischkäse-Kügelchen	1,90 €
Dinkel-Ringe mit Oliven	1,70 €
Minipasteten mit Artischockenherzen-Füllung (ab 20 Stück)	1,50 €
Mürbteigtortelettes mit Mais und Paprika (ab 20 Stück)	1,60 €
Mürbteigtortelettes mit Zucchini und Zimtsahne (ab 20 Stück)	1,60 €
Mürbteigtortelettes mit Ziegenkäse und getrocknete Tomaten (ab 20 Stück)	1,60 €
Nuss-Getreide-Plätzchen (ab 20 Stück)	1,40 €
Reis-Quinoa-Küchlein (ab 20 Stück)	1,40 €

Süße Häppchen

Apfel- Ziegenkäse-Törtchen (ab 20 Stück)	1,50 €
Früchte-Spießchen (ab 20 Stück)	1,50 €
Schoko-Datteln mit Marzipan (ab 20 Stück)	1,70 €
Pflaumenhälften mit Zimt-Sahne-Füllung (ab 20 Stück)	1,60 €
Süße Couscoubällchen (ab 20 Stück)	1,90 €
Zimtaprikosen mit Ricottafüllung (ab 20 Stück)	1,60 €
Blätterteigtartelettes mit Birnen und roten Zwiebeln (ab 20 Stück)	1,70 €

von A - Z

Stück/ Portion	
1	Avocadocreme
10	Möhren-Kresse-Salat mit Mozzarella
10	Hirtensalat mit Lauchzwiebeln und Minze
10	Sauerkraut-Suppe mit Apfelfrucht
15	Gratinierte Riesenchampignons mit Frischkäsefüllung
16	Pfannkuchen-Röllchen mit Walnuss-Käse-Füllung
1	Cashewnuß-Braten mit Preiselbeer-Rotwein-Sauce
20	Blätterteigtaschen mit Schafskäse-Spinat-Füllung
1	Umgedrehte Lauchtorte vom Blech
15	Königinpasteten mit Artischockenherzen-Füllung
1	Obatzter (angemachter Camembert)
1	Brötchenrad, klein (Vollkorn)
1	Baguette (Weißmehl)
10	Pflaumen mit Zimt-Sahne-Füllung
10	Westfälische Quarkspeise
15	Zucchinihappen, gefüllt mit Äpfeln und Möhren
Preis pro Person ca. 20,10 €	

Aus aller Welt

Stück/ Portion	
10	Kichererbsensalat mit Paprika und Basilikum
10	Bulgursalat mit Minze und scharfem Joghurt
10	Curry-Gemüsesuppe mit Gerste
15	Gefüllte Weinblätter
15	Omelette-Röllchen mit Pesto-Füllung
20	Schafskäse-Zucchini-Plätzchen
15	Überbackene Maisplätzchen
15	Dinkel-Ringe mit Olivenfüllung
15	Hafer-Kokosnuß-Kugeln mit Curry-Bananen-Dip
15	Königinpasteten mit Artischockenherzen-Füllung
2	Baguettes (Weißmehl)
10	Hirsecrème mit Himbeermousse
10	Schokocrème mit Marsala-Wein
Preis pro Person ca. 18,70 €	

Querbeet

Stück/ Portion	
10	Italienischer Nudelsalat mit Brokkoli
10	Chinakohlsalat mit Mandarinen
12	Gemüsesuppe
12	Paprika - Monde mit Roggen-Oliven-Füllung
12	Tomaten mit Hirsecrème-Füllung
15	Spinatbällchen mit Mandeljoghurt auf Zitronenscheiben
1	Wirsingpastete (10 Stücke)
15	Blätterteigtaschen mit Schafskäse-Spinat-Füllung
1	Pilz-Kräuter-Quiche
1	Sauerkrautkuchen vom Blech
10	Aprikosen-Orangen-Crème
10	Fruchtsalat mit Mandeln
15	Apfel- Ziegenkäse-Törtchen
	Preis pro Person ca. 18,40 €

Das Besondere

Stück/ Portion	
10	Avocado-Mango-Salat mit Bohnen und Rucola
1	Rohkostplatte mit Couscous und Nüssen (10 Portionen)
12	Möhren-Ingwer-Suppe
15	Gefüllte Zucchinihappen
15	Gratinierte Riesenchampignons mit Frischkäsefüllung
20	Paprika-Röllchen mit Schafskäse
15	Ziegenfrischkäse-Kügelchen
15	Hirse-Lauch-Kugeln
1	Blumenkohl-Karotten-Quiche mit Walnüssen
1	Getreidepastete mit Preiselbeer-Sahne
1	Tomatenmousse mit Basilikum
1	Ungarischer Paprikakäse
1	Brötchenrad, klein (Vollkorn)
1	Baguette (Weißmehl)
10	Kokosmilch-Reis mit Mangopüree
10	Grüner Obstsalat mit süßer Käsesahne
	Preis pro Person ca. 20,50 €

Das Vegane

Stück/ Portionen	
10	Kichererbsensalat mit Paprika und Basilikum
10	Chinakohlsalat mit Mandarinen
12	Gemüsesuppe
15	Herzhafte Getreidebratlinge
20	Blätterteig-Tomaten-Quadrate
15	Hafer-Kokosnuß-Kugeln mit Curry-Bananen-Dip
1	Cashewnuss-Braten mit Preiselbeer-Rotwein-Sauce
1	Veganes "Zwiebelmett" (Aufstrich)
1	Kichererbsencreme
1	Rote-Bete-Aufstrich mit Walnüssen
2	Roggenbaguettes
15	Buchweizenpfannkuchenröllchen mit Linsen-Füllung
15	Gefüllte Tomaten mit Oliven und Kapern
10	Kokosmilch-Reis mit Mangopüree
10	Fruchtsalat mit Mandeln
	Preis pro Person ca. 18,40 €

So kommen wir ins Geschäft:

Sie können bei uns telefonisch bestellen oder einen Gesprächstermin vereinbaren. Ihre Bestellung hätten wir gern 14 Tage vor dem Liefertermin, kürzere Zeiträume sind nach Absprache möglich.

Ein Buffet gibt's ab zehn Personen, einzelne Speisen ab 10 Portionen.

Geschirrverleih:

Sollten Sie Geschirr und Besteck, Gläser etc. benötigen, fragen Sie uns einfach.

So wird geliefert:

Wir werden alles Menschenmögliche tun, Termine einzuhalten. Eventuelle Abweichungen durch äußere Umstände gelten als vereinbart. Für Lieferungen innerhalb Dortmunds unter 300 € Bestellwert berechnen wir 12 € Anfahrtspauschale. Über 300 € Bestellwert ist die Anlieferung frei. Bei Lieferungen außerhalb Dortmunds vereinbaren wir die Pauschale entsprechend der Entfernung.

So zahlen Sie:

Unsere Rechnungen sind bei Erhalt der Ware zahlbar. Ausnahmen vereinbaren Sie bitte gesondert mit uns. Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Sollten Sie sich zusätzlich für gastronomische Dienstleistungen entscheiden (Geschirr- und Besteckverleih etc.) sind wir vom Gesetzgeber gehalten, für den gesamten Auftrag statt der 7% den vollen MWST-Satz von 19% in Rechnung zu stellen.

Bitte lassen Sie sich hierzu beraten.

So haften wir:

Wir garantieren, daß die Waren beim verlassen unseres Hauses in einwandfreiem Zustand sind.

Etwasige Mängel sind bei der Anlieferung geltend zu machen.

Unser Eigentumsvorbehalt:

Alle mitgelieferten Gegenstände wie Geschirr, Töpfe, Gläser, Servierbesteck, Platten usw. bleiben unser Eigentum.

Vom Vertrag zurücktreten

können sie bis zu fünf Werktagen vor Lieferung gegen eine Bearbeitungsgebühr von 10%. Bei späterem Rücktritt behalten wir uns vor, bis zu 70% des Bestellwertes zu berechnen.

Gerichtsstand für beide Teile ist Dortmund.

und sonst?

Sie bringen uns das Serviergeschirr gespült zurück. Wenn wir es abholen sollen, berechnen wir innerhalb Dortmunds pauschal 12 €.