

BIO-Buffer

Alle Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft.



LANDMARKT
CATERING

Kalte Vorspeisen

Salat Caprese mit Basilikum (Tomate-Mozzarella)

Antipasti-Platte

(marinierte Tomaten & Oliven + gegrillte Auberginen und Paprika)

3,95 € / Portion

Käseplatte aus Kuh- Schaf- und Ziegenkäse

5,95 € / Portion

Vegane Suppe mit Vollkornbrotscbeiben

Kartoffelcremesuppe

Kartoffel-Lauch-Suppe

Bunte Gemüsesuppe mit Nudeln

Orientalische Linsensuppe mit Kokosmilch

Kürbis-Ingwer-Suppe (saisonal)

Mediterrane Minestrone mit Nudeln

Tomatencremesuppe

3,95 € als Vorsuppe 250 ml / 6,95 € als Hauptgericht 500 ml

Suppen mit Fleisch + Vollkornbrotscbeiben (saisonal)

Erbsensuppe mit Wienerwürstchen

Bunte Gemüsesuppe mit Huhn und Reis

Linseneintopf mit Bockwurstscheiben

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Soljanka

Deftige Gulaschsuppe

4,95 € als Vorsuppe 250 ml / 7,95 € als Hauptgericht 500 ml



LANDMARKT
CATERING

Vegetarische Aufläufe

Gemüse-Lasagne

Bunte Gemüsequiche

Kartoffel-Kürbis-Gratin

Kartoffel-Spinat-Gratin

Mediterraner Nudelauflauf

12,95 € / Portion

Vegane Hauptgerichte

Chili sin Carne mit Reis

Buntes Gemüsecurry mit Reis

Kartoffel-Paprika-Gulasch

12,95 € / Portion

Vegetarische Bratlinge

Orientalischer Falafelspieß

Saftiger Zucchini-Möhren-Bratling

3,50 € / Stück

Salate als Beilage

Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegan)

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise

Taboulé-Salat mit Minze (vegan)

Gemischter Salat aus Tomaten, Gurken und Mais (vegan)

Griechischer Salat mit Feta (vegetarisch)

3,95 € / Portion



LANDMARKT
CATERING

Hauptspeisen mit Fleisch/Fisch

Hähnchen-Curry mit buntem Gemüse + Basmatireis

Putengeschnetzeltes mit Rahm-Champignons + Ofenkartoffelspalten

Deftiger Rindergulasch an Rotkohl + Petersilienkartoffeln

Burgunderbraten an Buttererbsen + Kroketten

Kabeljau-Filet im Spinatnest in Limonensoße + Basmatireis

Überbackene Schweinemedallions an Buttergemüse + Ofenkartoffelspalten

Kleine Putenschnitzel an Erbsengemüse und Kroketten

Thüringer Wildgulasch an Rotkohl und Salzkartoffeln

Entenkeulen an Rotkohl und Mini-Kartoffelklößen

23,95 € / Portion

Desserts im Glas (120 ml)

Panna Cotta mit Himbeerspiegel (auch vegan)

Mousse au Chocolat (auch vegan)

Rote Grütze mit Vanillesoße (auch vegan)

Bratapfel-Tiramisu (nur im Winter)

Frischer Obstsalat mit Nüssen

3,50 € / Portion





**LANDMARK
CATERING**

Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich Umsatzsteuer:

Berechnung der Umsatzsteuer:

- 7 % Umsatzsteuer, wenn kein Geschirr gemietet wird oder
- 19 % Umsatzsteuer, wenn Geschirr (Teller, Besteck etc.) gemietet wird

Mindestabnahme einer Speise: 6 Portionen

Hinweis zur Auswahl der Hauptspeisen:

Gästekzahl bis: 10 Personen: max. 2 Hauptspeisen + Vorspeisen + Desserts

30 Personen: max. 3 Hauptspeisen + Vorspeisen + Desserts

Gästekzahl ab: 40 Personen: max. 4 Hauptspeisen + Vorspeisen + Desserts

Serviceleistungen

- Wir verleihen gerne auch Geschirr, Gläser und Besteck.
Leih- und Reinigungsgebühr: 0,75 €/ Teil
- Eine Abholung ist zwischen 10 und 18 Uhr möglich.
- Die Liefer-/Abholgebühren incl. Reinigungskosten und Miete Wärmebehälter richten sich nach Entfernung zum Lieferort.
Lieferkosten innerhalb von Erfurt: 60 €
(Bei eigenem Rücktransport reduzieren sich diese Kosten um 20 €)

Hinweis: Zum Anschluss der Wärmebehälter wird vor Ort Strom über eine eigene Verteilerdose sowie Wasser benötigt.

Alle Zutaten stammen aus ökologischem Anbau – möglichst von regionalen BIO-Bauern.

Ökokontrollstelle: DE-ÖKO-021