

vorveg
Catering



All unsere Speisen sind vollständig pflanzlich und werden in Handarbeit frisch hergestellt.

Februar 2025

Inhaltsverzeichnis

Fingerfood..... 3

Wraps & Quesadillas..... 3

Brotzeit..... 3

Gegrillte Sandwiches..... 4

Canapés & Co..... 4

Salate & Süßes..... 5

Salate..... 5

Süßer Abschluss..... 5

Extras & Veranstaltungen..... 6

Sonderwünsche..... 6

Preise..... 7

Infos & Bedingungen..... 7

Preise..... 7

vorveg Mittagstisch..... 8

Angebot (coming soon)..... 8



Fingerfood

Wraps, Quesadillas & Co.

Verkauf erfolgt stückweise und erfordert eine Mindestabnahme von **10 Stück** pro ausgewähltem Artikel. Handlich, vielseitig und ohne Besteck genießbar – perfekt für jede Gelegenheit!

☐ **KEIN Feta Wrap**

Cremige Feta-Alternative aus Kokos und Kartoffeln trifft auf fruchtige Tomatensalsa, aromatisch marinierten Rucola und zarten, veganen Frischkäse aus Mandeln - eingewickelt in goldgelbe Mais-Tortilla.

☐ **KEIN Chicken Teriyaki Wrap**

Zart angebratene, saisonale Pilze in herzhafter Teriyaki-Marinade, kombiniert mit knackigem Gemüse, frischem Salat und cremiger Sesam-Mayo - eingewickelt in weiche Vollkorn-Tortilla.

☐ **Smashed Taco Greek Style**

Zart geschmorte Soja-Füllung mit mediterranen Aromen trifft auf knackig-frischen, saisonalen Salat mit fein gehackter Petersilie - serviert in knusprigem Taco und abgerundet mit cremigem, hausgemachten Tzatziki auf Sojabasis.

☐ **KEINE Lachs Rolle**

Fein marinierte Graved-Lachs-Alternative aus gegrillter Paprika, kombiniert mit süß-scharfem, veganen Apfel-Meerrettich-Frischkäse, Rote-Bete-Mayonnaise und knackigem Salat - in Pfannkuchen gerollt.

☐ **KEIN Chorizo Quesadilla**

Würzige Chorizo-Alternative auf Erbsenbasis, begleitet von cremiger Käsesauce aus Kartoffeln und Karotten sowie geschmolzenem, pflanzlichen Cheddar, getoppt mit pikantem Paprika-Gemüse, geschichtet in goldbraun angebratene Mais-Tortilla - serviert mit erfrischenden Limetten-Joghurt auf Sojabasis.

☐ **Hot Beet Wrap**

Würzig marinierter Tofu mit milder Schärfe trifft auf fruchtige Gemüse-Salsa und knackig-frischen, saisonalen Salat, verfeinert mit cremiger Koriander-Joghurt-Mayo - eingerollt in leuchtend pinke Rote-Bete-Tortilla.

☐ **Kichererbsen Taco**

Herzhaft gewürzte Kichererbsen treffen auf knackiges Rotkraut, saftige Tomaten, aromatische Paprika und rote Zwiebeln, Verfeinert mit frischem Koriander und cremiger Tahini-Sauce - in knusprigem Taco serviert.



Brotzeit

Lust auf eine herzhafte Brotzeit? Ob belegte Brötchen oder herzhafte Brote – wir stellen Dir eine köstliche Auswahl zusammen! Genieße unser pflanzliches „Mett“ aus gepufftem Reis und Kichererbsen, einen veganen Fleischsalat mit geräuchertem Tofu und Cornichons oder unseren cremigen KEIN Eiersalat aus Makkaroni und Kichererbsen u.v.m. - auch ein **gemischter Brotkorb** mit vielfältigen **Dips** bereiten wir gerne für Dich vor. Teile uns einfach Deine Wünsche mit und wir machen Deine Brotzeit perfekt!



Fingerfood

Gegrillte Sandwiches

Verkauf erfolgt stückweise und erfordert eine Mindestabnahme von **8 Stück** pro ausgewähltem Artikel. Perfekt portioniert und unkompliziert ohne Besteck zu genießen – ideal für jedes Event!

☐ **KEIN Honig Senf Sandwich**

Fein gewürfelter Seitan, mariniert in harmonischer Mischung aus Senf und Agavendicksaft, vereint sich mit cremiger Käsesauce aus Kartoffeln und Karotten. Dazu geschmolzener, pflanzlicher Cheddar und frischer Römersalat - serviert auf goldbraun geröstetem Bio-Weißbrot.

☐ **KEIN Käse Bacon Sandwich**

Zart cremige Käsesauce aus Kartoffeln und Karotten trifft auf rauchigen, knusprigen Kokos-Bacon - serviert auf goldbraun gegrilltem Bio-Sauerteigbrot.

☐ **KEIN Mozzarella Sandwich**

Zartschmelzende Mozzarella-Alternative aus Kokos, kombiniert mit aromatischem Grillgemüse, würzigem Kürbiskernpesto und frischem Basilikum - serviert auf knusprig gegrilltem Rustico-Panini.

☐ **KEIN Pastrami Sandwich**

Hauchdünn aufgeschnittenes, herzhaft gewürztes Pastrami aus Seitan, kombiniert mit geschmolzenem, pflanzlichen Cheddar, knackigem Krautsalat und cremigem Hummus - serviert auf goldbraun geröstetem Bio-Weißbrot.

Canapés & Co.

Verkauf erfolgt stückweise und erfordert eine Mindestabnahme von **10 Stück** pro ausgewähltem Artikel. Perfekt für den kleinen Hunger, Veranstaltungen ohne Besteck/ Geschirr sowie als stilvoller Snack.

☐ **KEIN Teriyaki Fleischbällchen**

Feine, saftige Bällchen aus braunen Linsen und Champignons, umhüllt von süßlich-herzhafter Teriyaki-Sauce, mit geröstetem Sesam und gebratenen Frühlingszwiebeln verfeinert - stilvoll auf einem Spieß serviert.

☐ **Pizzaschnecke OHNE vier Käse**

Cremige Käsesauce aus Kartoffeln und Karotten trifft auf zartschmelzenden Mozzarella aus Kokos, würzigen Parmesan aus Kartoffeln und Cashews sowie eine aromatische Feta-Alternative aus Kokos und Kartoffeln - im fluffigen Pizzateig goldbraun gebacken.

☐ **KEIN Lachs Canapé**

Fein marinierte Graved-Lachs-Alternative aus gegrillter Paprika, kombiniert mit süß-scharfem veganen Apfel-Meerrettich-Frischkäse, Rote-Bete-Mayonnaise und knackigem Salat - auf Canapé serviert.

☐ **KEIN Bacon Cabanossi**

Herzhafte Erbsenbratwurst, umhüllt von zart marinierten Auberginenstreifen, die geschmackvoll an rauchigen Bacon erinnern - perfekt gegrillt und stilvoll auf einem Spieß serviert.

☐ **Pizzaschnecke Fungi**

Herzhaftes Zusammenspiel aus aromatischen, saisonalen Pilzen, zartschmelzendem Mozzarella aus Kokos und würzigem Parmesan aus Kartoffeln und Cashews - eingewickelt in luftigen Pizzateig und goldbraun gebacken.



Salate & Süßes

Salate

Verkauf erfolgt stückweise und erfordert eine Mindestabnahme von **10 Stück** pro ausgewähltem Artikel. Frisch, leicht und perfekt portioniert – unsere Salate im Glas sind nicht nur ein stilvoller Hingucker, sondern auch ein pures Geschmackserlebnis!

- ☐ **Roter Linsensalat**
Rote Linsen, kombiniert mit erdiger Rote Bete, verfeinert mit orientalischen Gewürzen, Frühlingslauch und gerösteten Kernen.
- ☐ **Bulgur Salat**
Orientalisch gewürzter Bulgur, verfeinert mit Tomaten, Kräutern und einem Hauch Zitrone - herzhaft und aromatisch.
- ☐ **Couscous Salat**
Fein gewürzter Couscous mit frischer Minze, knackigem Gemüse und einem Hauch Zitrone - aromatisch und erfrischend.
- ☐ **Kritharaki Salat**
Griechischer Nudelsalat mit schwarzen Oliven, knackigem Gemüse, cremiger Feta- Alternative aus Kokos und ausgewählten Kräutern.
- ☐ **Quinoa Salat**
Nussiger Quinoa mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse und fein abgestimmten Dressing.
- ☐ **Gemischter Salat (Saison)**
Frische, knackige Salatmischung (saisonal) mit leichter, süß-sauren Vinaigrette, knusprigen Croûtons und gerösteten Kernen.

Süßer Abschluss

Verkauf erfolgt stückweise und erfordert eine Mindestabnahme von **10 Stück** pro ausgewähltem Artikel. Perfekt portioniert und einfach unwiderstehlich! Ob cremig, fruchtig oder schokoladig – unsere Desserts sorgen für den perfekten Abschluss jeder Mahlzeit.

- ☐ **Karottenkuchen**
Saftiger Mini-Karottenkuchen mit veganem Frischkäsetopping.
- ☐ **Streuselkuchen mit Frucht (Saison)**
Wie bei Oma! Fluffiger Kuchenboden, belegt mit saisonalen Früchten und abgerundet mit knusprigen Streuseln.
- ☐ **Mousse au Café**
Luftig-leichte Kaffee-Mousse mit harmonisch ausbalancierter Kaffeenote und feiner Süße - ein cremiger Genuss, nicht nur für Kaffeeliebhaber! Im Glas serviert.
- ☐ **Frischer Obstsalat (Saison)**
Bunte Auswahl an saisonalen und regionalen Früchten, frisch geschnitten und voller natürlicher Süße.
- ☐ **Schokoladen-Erdnuss-Brownie**
Fluffige Schokoladen-Brownies, getoppt mit einer Erdnusscreme und fein gehackten Erdnüssen.
- ☐ **Cake-Pops**
Saftiger Kern, umhüllt von zart geschmolzener Schokolade und verziert mit bunten Streuseln.
- ☐ **Panna Cotta mit Frucht (Saison)**
Samtig-cremige Panna Cotta, verfeinert mit einer fruchtigen Sauce - leicht, frisch und im Glas serviert.



Extras & Veranstaltungen

Sonderwunsch? Kontaktiere uns!

Du planst eine Veranstaltung und suchst nach einem **individuell abgestimmten Catering**? Ob mit eigenem **Barista** und **Siebträgermaschine** oder einer Auswahl an **warmen Speisen** – wir machen es möglich! Von herzhaften Suppen, würzigem Dal und aromatischen Currys bis hin zum deftigen Seitan-Gulasch, Grillfesten, veganem Döner oder auch pflanzlicher Currywurst – wir bieten vielseitige und kreative Lösungen für jedes Event. Kontaktiere uns und wir gestalten gemeinsam ein Catering, das genau zu Deinen Wünschen passt!

✉ cafe@vorveghannover.de



Rent a Barista



veganes Grillfest
(Mai - September)



individuelle Veranstaltungen
mit warmen Speisen



Preise & Lieferung

Infos & Bedingungen



- ✓ **Mindestanzahl:** 20 Personen – denn gutes Essen schmeckt in Gesellschaft am besten!
- ✓ **Lieferung:** Ab einem Mindestbestellwert von 400 € (netto) liefern wir innerhalb Hannovers (Stadt) kostenlos. Für Lieferungen unter dem Mindestbestellwert oder außerhalb von Hannover (Stadt) fällt eine Kilometerpauschale von 0,75 € pro gefahrenem Kilometer (einfache Strecke) an.
- ✓ **Vorbestellung:** Mindestens 24 Stunden im Voraus, ab 50 Personen mindestens 48 Stunden vorher.
- ✓ **Extras:** Aufbau, Abbau, Entsorgung von Speiseabfällen sowie Bereitstellung von Geschirr und Gläsern – wir kümmern uns darum! Kontaktiere uns einfach für Deine individuellen Wünsche.

Paket 1

9,90 ,– p. P.

zzgl. USt.

4 Produkte aus
der Kategorie
Fingerfood

Paket 2

9,50 ,– p. P.

zzgl. USt.

3 Produkte aus
der Kategorie
Fingerfood
sowie 1
Produkt aus
der Kategorie
Salate & Süßes

Paket 3

13,90 ,– p. P.

zzgl. USt.

6 Produkte aus
der Kategorie
Fingerfood

Paket 4

13,50 ,– p. P.

zzgl. USt.

4 Produkte aus
der Kategorie
Fingerfood
sowie 2
Produkte aus
der Kategorie
**Salate &
Süßes**

Personalkosten

Für separat gestelltes Personal berechnen wir folgende Stundensätze:

 Service MitarbeiterInnen	32 €
 Köchin/ Koch	34 €
 Barista	34 €

Dies entfällt, wenn die Personalkosten bereits in einer gastronomischen Gesamtdienstleistung (Extras & Veranstaltungen) enthalten sind.

Geschirr, Besteck & Gläser

Preise inkl. Reinigung.

 Geschirr inkl. Besteck	2,50 € p. P.
 Gläser	2,00 € p. P.

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise. Die Höhe der Umsatzsteuer richtet sich nach dem gewünschten Angebot des Kunden gemäß Umsatzsteuergesetz (UStG) und wird transparent in unserem Angebot ausgewiesen.



Mittagstisch - coming soon

NEU: wöchentlich wechselnder Mittagstisch

Ab dem **17. Februar 2025** bieten wir im Rahmen unseres Caterings einen **wöchentlich wechselnden, rein pflanzlichen Mittagstisch** an – täglich frisch und in Handarbeit für euch zubereitet!

Unser Angebot auf einen Blick:

-  **Wann?** Montag bis Donnerstag, Lieferung zwischen 11:00 und 13:00 Uhr (nach Wunschzeit)
-  **Mindestbestellmenge?** Ab 10 Personen
-  **Kosten?** 10,90 € netto pro Person – inklusive Hauptgericht und Nachspeise
-  **Lieferung?** Im Umkreis von 1 km kostenfrei, darüber hinaus fällt eine Kilometerpauschale von 0,75 € pro gefahrenem Kilometer (einfache Strecke) an

Unsere Gerichte wechseln jede Woche und werden mit viel Liebe aus frischen, hochwertigen und rein pflanzlichen Zutaten zubereitet – perfekt für Büros, Teams oder kleine Gruppen, die Wert auf Geschmack und Nachhaltigkeit legen.

So einfach geht's:

- 1** Schaut euch unser **aktuelles Wochenmenü** an (erhältlich über Instagram, unserer Website oder auf Anfrage).
- 2** Bestellt **24 Stunden** im Voraus und teilt uns Eure Wunschzeit und Personenzahl mit.
- 3** **Genießt** unser frisch geliefertes Mittagessen – ausgewogen, köstlich und vegan!

Jetzt bestellen:

Meldet Euch direkt bei uns, um Euer Team oder Eure Gruppe anzumelden!

 cafe@vorveghannover.de

