

CATERING

IN 'T GRÜN

2023

PLANTBASED

van nature lactosevrij en
eivrij...geen gebruik van dierlijke
producten.

GEBAK BAKKEN

dat doen we zelf want dat is
magie met een vleugje chemie

WWW.INTGRUN.BE

Healthy Plantbased Catering



Hey hallo daar!
Bedankt voor je interesse in In 't grün catering.
Ben jij op zoek naar plantaardige catering?
Wel, dan zit je hier te kijken in de juiste PDF.

Wij stellen bij voorkeur een offerte op maat op,
aangepast aan uw persoonlijke voorkeur en
situatie.

Er zijn verschillende mogelijkheden:
Taartenbuffet,
Dessert of sweettable,
Koud buffet,
Hapjes,
...

De samenstelling van de salades, dips en dessert
kies je zelf uit de brochure. Aanpassingen kunnen
natuurlijk altijd besproken worden.

Wij voorzien alles op grote schotels, klaar om te
presenteren. Heb je zelf schotels? Deze kan je
enkele dagen op voorhand, binnen brengen.



IN 'T GRÜN



Maak je keuze uit volgende salades

- Gegrilde tahini bloemkool met granaatappel en za'atar
- Scrambled tofu met tomaat en spinazie
- Aardappelsalade met dille, rode ui en komkommer
- Geroosterde wortels met yoghurtpesto
- Koolsalade met walnoot en appel
- Pastasalade met hummus en rode biet.





Maak je keuze uit volgende dips

- Hummus
- Bonendip
- Ajvar
- Tofucreme
- Whipped tahini
- Baba ganoush





Maak je keuze uit volgende hapjes

- Foccacia bite met tomaat
- Breadbites met hummus, ingelegde paprika en sprouts
- Dippotje met tuinbonentapenade, lentegroentjes en sprouts
- Tacocupje met guacamole, no cheese, ajuin en tomaat
- Auberginerolletje met tofucréme
- Lenterolletjes



Taarten ronden we af naar boven.

Elke taart bevat 8 a 10 (ruime) stukken,
afhankelijk van de vorm.



Dessert of sweet table

- chocomousse
- cheesecake
- tiramisu
- pudding
- muffins
- koekjes
- pannekoekjes
- Panna cotta
- ...

Dessert of sweet table

- Cinnamonrolltaart
- Brownie
- Crumble taart
- Citroen/maanzaad
- Worteltaart
- Gembertaart
- ...
-

