

SPROUT

NATURAL FOOD EST. 2015

CATERING MENUS



Auf den folgenden Seiten findest Du unsere fertigen Menüs inkl. Preisen (inkl. MwSt.)

Auch bei unseren Caterings gilt:

Wir verarbeiten ausschließlich hochwertige Zutaten.

Wann immer wir können benutzen wir Bio-Produkte.

Wir arbeiten niemals mit Fertigprodukten.

Bei uns ist alles zu 100% Handarbeit.

Wir arbeiten nach unseren eigenen Rezepten, die wir selbst entwickelt haben. Für den typischen Sprout-Geschmack.

Wir achten außerdem innerhalb unseres Teams sowie bei unseren Partnern auf einen fairen und gemeinschaftlichen Umgang mit Menschen, Tieren und der Umwelt.

All diese Dinge sind Teil unserer Werte, die uns wichtig sind und die u.a. unsere Preisstruktur definieren.

Zusätzlich buchbar sind

Servicepersonal

Geschirr & Besteck

Getränke jeder Art

Equipment wie Sonnenschirme, Barteile,

Stühle und Tische

Dekoration

Nicht im Preis inbegriffen ist die Lieferung bzw. Anfahrt sowie eventuell anfallende Kosten für Logistik. **Natürlich sind Änderungen jeder Zeit möglich.**



Sprout's Theke SMALL

Ein Teil unseres Foodangebotes, was Du auch in unserem Store findest

MENU:

Warm: *

Sprouts Kartoffeln mit Brechbohnen an veganer Mayonnaise

Hafer mit getrockneten Tomaten und Aubergine an Tomatendressing

Quinoa, mit Zucchini und Pilzen an Knoblauch-Hefeflocken-Dressing

Kalte Salate: *

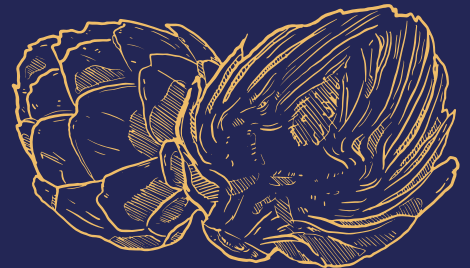
Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie an Apfel-Senf-Dressing

Sprouts veganer Ceasars

Pilzsalat mit Schnittlauch, Salatherzen und schwarzem Sesam

Zwei kalte Saisonsalate Deiner Wahl

Zwei Saisongemüse/Mezze Deiner Wahl



PREISE:

Ab 25 Personen, 24 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 50 Personen, 22 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen, 21 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden

Exkl. Geschirr und Besteck



Sprout's Theke MEDIUM

Ein Teil unseres Foodangebotes, was Du auch in unserem Store findest

MENU:

Warm:

Quinoa, mit Zucchini und Pilzen an Knoblauch-Hefeflocken-Dressing
Kichererbsen mit Spinat und Tofu an Erdnuss-Dressing
Sprouts Kartoffeln mit Brechbohnen an veganer Mayonnaise
Hafer mit getrockneten Tomaten und Aubergine an Tomatendressing

Kalte Salate:

Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie an Apfel-Senf-Dressing
Pilzsalat mit Schnittlauch, Salatherzen und schwarzem Sesam
Sprouts veganer Ceasars

Drei kalte Saisonsalate Deiner Wahl

Vier Saisongemüse/Mezze Deiner Wahl

Ein Dip Deiner Wahl



PREISE:

Ab 25 Personen, 29 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 50 Personen, 27 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen, 25 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden

Exkl. Geschirr und Besteck



Sprout`s Theke LARGE

Unser komplettes Angebot inkl. Dips, Brot und Desserts

MENU:

Warm

Quinoa, mit Zucchini und Pilzen an Knoblauch-Hefeflocken-Dressing
Kichererbsen mit Spinat und Tofu an Erdnuss-Dressing
Sprouts Kartoffeln mit Brechbohnen an veganer Mayonnaise
Hafer mit getrockneten Tomaten und Aubergine an Tomatendressing

Kalte Salate

Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie an Apfel-Senf-Dressing
Pilzsalat mit Schnittlauch, Salatherzen und schwarzem Sesam
Sprouts veganer Ceasars

Drei kalte Saisonsalate

Bio-Brotmischung

Vier Saisongemüse/Mezze

Drei Saisondips

Dessert

Zimtschnecke (vegan)
Carrot Cake



PREISE:

Ab 25 Personen, 34 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 50 Personen, 32 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen, 30 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden
Exkl. Geschirr und Besteck



Fingerfood / Empfang

MENU:

Canapés (vegan)

Humus

Rote Beete Zitrone

Tomate-Paprika

Fingerfood-Cup gefüllt mit

Cracker, Antipasti, Fruchtspieß, Käse

Camembert mit Basilikum, getrockneter Tomate und Blaubeere

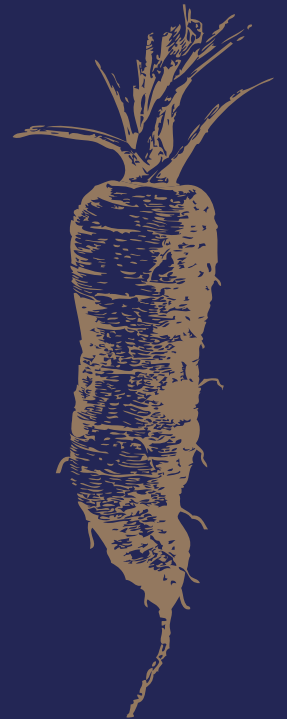
Fingerfood-Salate (vegan)

Caesars (mit Knoblauch)

Pilzsalat mit Schnittlauch und Frühlingszwiebel

Pfirsich mit Basilikum und Mozzarella

Kokos-Kakao-Rohkost-Lolli



PREISE:

Ab 25 Personen, 36 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 50 Personen, 34 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen 30 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden

Exkl. Geschirr und Besteck



Mezze-Catering

Friends Sharing Menu

MENU:

Dips

Humus
Mutabah
Tomate - Paprika - Dip
Erdnuss-Zitronen-Dip
Pilz-Tamari-Dip

Salate

Sprouts Caesars
Pilz-Salat mit Schnittlauch,
Frühlingszwiebel und schwarzem Sesam

Gemüse

Oliven
Saure Gurke
Frische Gemüsesticks

Brot

Flatbread
Baguette (hell und dunkel)
Körnerbrot

Käse

Feta
Körniger Frischkäse mit Kräutern
Kräftiger Bergkäse



PREISE:

Ab 25 Personen, 38 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 50 Personen, 33 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen 30 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden

Exkl. Geschirr und Besteck



Suppencatering mit Brotzeit

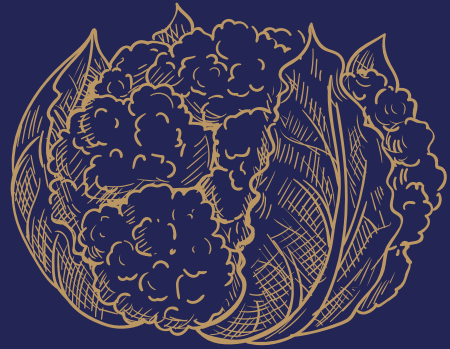
MENU:

Suppen

Grüne Erbsensuppe mit Kokosmilch (leicht scharf) &
Suppe aus geröstetem Blumenkohl (vegan) &
Sprouts klassische Tomatensuppe mit Knoblauch.

Brotzeit

Bunte Bio-Brötchenmischung
Kräuterbutter
Homemade Pilz-Dip
Rote-Beet Dip



PREISE:

Ab 50 Personen, 24 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen 22 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden

Exkl. Geschirr und Besteck



Leichtes Sommercatering

MENU:

Salate

- Sprout Caesars (mit Knoblauch)
- Brotsalat mit Tomaten, Zwiebel, Petersilie an Apfel-Senf-Dressing
- Pilzsalat mit Schnittlauch, Frühlingszwiebel und schwarzem Sesam

Warm

Sprouts Kartoffelsalat mit Brechbohnen an veganer Mayonnaise

Dips

Tomate - Paprika - Dip
Erdnuss-Zitronen-Dip
Pilz-Tamari-Dip
Kräuterbutter

Bunte Bio-Brötchemischung

Kalte Gemüse Gazpacho



PREISE:

Ab 50 Personen, 28 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen 25 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden

Exkl. Geschirr und Besteck



Kongress - Catering

Offizielle Veranstaltung ca. 7 Stunden

MENU:

Getränke für den ganzen Tag

Kaffee in Pumpkannen mit
Hafer - und Kuhmilch sowie Zucker
Tee (Kräuter, Schwarztee, Früchtetee)

Wasser still und laut
Verschiedene Bio-Zisch Limonaden
Apfel- und Orangensaft

Bunte Gebäckplatten für den Morgen & Nachmittag (Süß)

Lunch

Kartoffeln mit Brechbohnen an veganer
Mayonnaise
Hafer mit getrockneter Tomate und
Aubergine an Tomatendressing

Salate

Gemischter Salat aus Tomaten, Gurken,
Möhren und Blattsalaten mit Saaten

Brotsalat mit Tomaten, Zwiebel, Petersilie an
Apfel-Senf-Dressing

Brotbeilage

Kräuterbutter

Dessert

Brownies



PREISE:

Ab 50 Personen, 39 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen 35 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden
Exkl. Geschirr und Besteck



Kongress Fingerfood - Catering

Offizielle Veranstaltung ca. 7 Stunden

MENU:

Getränke für den ganzen Tag

Kaffee in Pumpkannen mit
Hafer - und Kuhmilch sowie Zucker
Tee (Kräuter, Schwarztee, Früchtetee)

Wasser still und laut
Verschiedene Bio-Zisch Limonaden
Apfel- und Orangensaft

Bunte Gebäckplatten für den Morgen & Nachmittag (Süß)

Lunch:

Rote Beete Zitrone - Canapés
Tomate-Paprika - Canapés

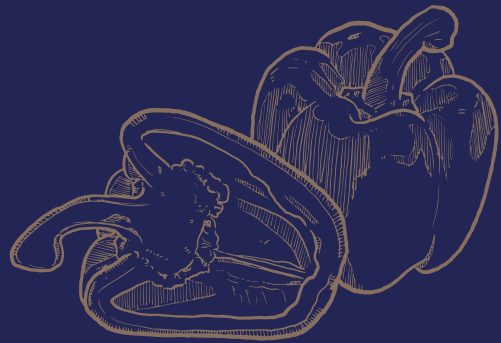
Fingerfood-Cup gefüllt mit
Cracker, Antipasti, Fruchtspieß, Käse

Fingerfood-Salate (vegan)

- Caesars (mit Knoblauch)
- Pilzsalat mit Schnittlauch & Frühlingszwiebel
- Brotsalat mit Tomate, Ofenzwiebel & Petersilie an Apfel-Senf-Dressing

Dessert

Sprouts Carrot Cake
Zimtschnecke (vegan)



PREISE:

Ab 50 Personen, 40 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Ab 100 Personen 36 Euro pro Person (Inkl. MwSt.)

Exkl. Anfahrt / Abholung in Dresden
Exkl. Geschirr und Besteck

INTERESSE?

Schreib eine Mail mit

Wunschmenü,
Personenanzahl,
Datum

ggf. Extras (wie Personal, Geschirr etc.)
& ggf. Änderungswünschen

an Markus@sproutfood.de

Billiges Essen ist eine Illusion, so etwas gibt es nicht.
Die wahren Kosten für das Essen werden am Ende irgendwo bezahlt.
Bezahlen wir sie nicht an der Kasse, geht das zu Lasten
der Umwelt und unserer Gesundheit.

(Michael Polan, Das Omnivoren-Dilemma)

