



# MENÜKARTE

**Verschiedenste Fingerfood-Häppchen, vielfältige Salate, innovative vegetarische Kreationen und süsse Dessertverführungen: Das gesamte Angebot von Gaumenliebe Catering auf einen Blick.**

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**



## APÉRO & FINGERFOOD

Popcorn Falafel <b>V</b> frittierte Bällchen aus Mais und Popcorn	CHF 1.00
Gaumenliebe Wrap gefüllt mit feingeschnittenem Gemüse und Joghurdressing	CHF 2.00
Geröstetes Brioche Tomatenmarmelade, rauchige Wirsingcrème und knuspriger Rucola	CHF 2.00
Vegetarischer Burger Zopfbrot mit Sesam, knackiger Salat und grilliertes Peperonata	CHF 6.00
Frittierte Venere-Reisbällchen gefüllt mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto	CHF 1.50
Gemüse Tempurachips <b>V</b>	CHF 3.00*
Sommerrolle aus Rotkraut <b>V</b> mit Erdnuss und Sojadressing	CHF 1.50
Hausgemachtes Brot gefüllt mit Philadelphia und schwarzem Pfeffer	CHF 10.00**

Die Preise sind pro Portion berechnet.

\* Preis für 150g (entspricht 5 Portionen)

\*\* Preis für 1,5kg, kleinere Mengen möglich.

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**



# APÉRO & FINGERFOOD

## KÄSEBUFFET ZUR CHÄSHÜTTE

Kleine Garniture  
3, 5 oder 7 Käsesorten, Brot, Butter, Chutney und Feigensenf ab CHF 10.00

Grosse Garniture  
3, 5 oder 7 Käsesorten, Brot, Butter, Chutney, Feigensenf, Früchte, Nüsse, Kartoffeln ab CHF 15.00

Käsewagen  
Reichhaltiges Buffet mit Betreuung Preis auf Anfrage

## DIPS

Aioli	CHF 7.50	pro 1/2 Liter
Kräutermayonnaise	CHF 9.00	pro 1/2 Liter
Sauce Romesco <b>V</b>	CHF 15.00	pro 1/2 Liter
Spezial Gaumenliebe BBQ <b>(V)</b>	CHF 22.00	pro 1/2 Liter

Die Preise des Käsebuffets variieren je nach Sorte und Menge. Das Käsebuffet kann ebenfalls zum Dessert angeboten werden.

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**



## SALATE & VORSPEISEN

	klein	gross
Quinoasalat mit Randen und Feta	CHF 8.50	CHF 16.00
Fattusch <b>V</b> Gemüsesalat mit frittiertem, dünnen Fladenbrot und Zitronen-Minze-Dressing	CHF 8.00	CHF 16.00
Mais-Chili-Espuma mit Onsenei aufgeschäumte Maissuppe mit Chili, bei 65 Grad pochiertes Freilandeier	CHF 8.00	CHF 16.00

## SUPPEN & EINTÖPFE

	klein	gross
Saisonale Suppe (kalt oder warm) <b>(V), S</b>	CHF 8.00	CHF 13.00
Minestrone mit Fregola Sarda und Jackfruit	CHF 7.50	CHF 14.00
Rieslingsuppe <b>V</b>	CHF 7.00	CHF 15.00
Gemüsechili <b>V</b> leicht pikantes Eintopfgericht mit leckern Toppings	CHF 8.00	CHF 14.50
Gaumenliebe Eintopf Kartoffelsuppe mit Emmentaler	CHF 9.00	CHF 18.00

Die Preise für die kleine Portion gelten bei Buffet oder Apéro. Die Preise für eine grosse Portion werden verrechnet, wenn du ein Gericht pro Person wünschst.

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**



## HAUPTGERICHTE

Gaumenliebe Curry **V** CHF 21.00  
mit viel Gemüse und Reis

Ramen-Bowl à la Gaumenliebe **V** CHF 19.00  
vietnamesische Nudelsuppe

Gaumenliebe Couscous-Bowl CHF 13.50  
Couscous mit Ofenblumenkohl, Onseineier und verschiedenen Garnituren an einer Spinatcrème

Linsen-Bowl **(V)** CHF 18.50  
farbige Linsen mit Sojagranulat-Bolognese, Kidneybohnen und geriebenem Bergkäse

Pasta Ditaloni Rigati CHF 17.50  
mit Burrata an Jangjji Tomatensauce

Fregola Sarda CHF 18.50  
mit Büffelmozzarella, Peperonata und eingelegten Gurken

Gemüsecurry **V** CHF 14.50  
Saisonales grünes Gemüse an Erdnuss-Sataysauce, dazu Jasmin Reis

Vegetarischer Burrito **(V)** CHF 9.50  
Seidentofu, eingelegtes Gemüse, Joghurtdressing, und geräucherter BBQ Dip eingewickelt in Fladenbrot

Die Hauptgerichte auf dieser Seite sind für Anlässe ohne Buffet gedacht, entsprechend sind die Preise berechnet.

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**



## HAUPTGERICHTE FÜR BUFFET

### BASIS

Couscous <b>V</b>	CHF 2.50	pro 160g
Farbige Linsen <b>V</b>	CHF 2.50	pro 160g
Pasta Ditaloni Rigati	CHF 3.50	pro 160g
Fregola Sarda	CHF 3.50	pro 160g
Jasminreis <b>V</b>	CHF 2.50	pro 160g
Fladenbrot <b>V</b>	CHF 1.00	25 cm Ø

### PROTEINE

Büffelmozzarella	CHF 5.00	pro 125g
Burrata	CHF 5.00	pro 125g
Seidentofu <b>V</b>	CHF 7.50	pro 125g
Sojagranulat Bolognese <b>V</b>	CHF 7.50	pro 150g
Onseneier	CHF 2.50	53g/Stk.
Kidney Bohnen <b>V</b>	CHF 2.00	pro 100g

### VITAMINE

Im Ofen geschmorter Blumenkohl	CHF 4.50	pro 125g
Saisonales Gemüse <b>(V), S</b>	Tagespr.	pro 150g
Bio Tomaten in allen Farben <b>V, S</b>	CHF 3.50	pro 120g
Peperonata <b>V</b>	CHF 4.50	pro 120g
Grillierter Lauch	CHF 4.50	pro 100g
Saisonale Waldpilze	CHF 6.50	pro 100g

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**



## HAUPTGERICHTE FÜR BUFFET

### TOPPINGS

Koriander <b>V</b>	CHF 0.40
Geröstete Kerne <b>V</b>	CHF 0.40
Knusperzwiebeln <b>V</b>	CHF 0.40
Chili <b>V</b>	CHF 0.40
Knusprige Kichererbsen	CHF 0.40
Popcorn	CHF 0.80
Eingelegtes Gemüse <b>V</b>	CHF 0.80
Karotte, Gurke, Randen, Rettich	
Pochierte Birnen <b>S</b>	CHF 0.80
Geriebener Bergkäse	CHF 0.80
Brunnenkresse an Honig-Rosmarin-Dressing <b>S</b>	CHF 0.80

### SAUCEN

Erdnuss Satay-Sauce <b>V</b>	CHF 30.00	pro Liter*
Rhabarber vinaigrette <b>V, S</b>	CHF 26.00	pro Liter*
Joghurt Dressing	CHF 12.00	pro Liter*
Jangjji Tomatensauce	CHF 33.00	pro Liter*
Veganes Gemüsecurry <b>V</b>	CHF 28.00	pro Liter*
Cremige Spinatsauce mit gerösteten Zwiebeln	CHF 26.00	pro Liter*

\*Pro Portion werden 100g - 120g gerechnet.

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**



## DESSERTS

### Süss und Salzig **S**

Caramelmousse, saisonales Früchtecoulis. Milcheis, knusper Chips

CHF 8.00

### Desserttraum im Glas **S**

Schokokaffeekekuchen, saisonales Früchtemousse, karamellisierte Nüsse, Sauerrahmeis

CHF 8.00

Glacebuffet von der Gelateria di Berna  
verschiedene Sorten nach Wahl

CHF 8.00

Auf Wunsch hin kann auch der Glace-  
wagen organisiert werden. Hierzu verrechnen  
wir zusätzliche Kosten.

## DEKLARATIONEN

**V** = vegan

**(V)** = vegane Zubereitung möglich

**S** = saisonal, Zutaten variieren je nach Saison

Für Angaben zu Intoleranzen kannst du uns  
gerne kontaktieren. Wir geben dir Auskunft  
oder lassen dir eine entsprechende Liste zu-  
kommen.

**GAUMEN  
LIEBE  
CATERING**