

la mesa

catering menu

GET IN TOUCH

✉ catering@lamesa.at

⌚ [@lamesa.wien](https://www.lamesa.wien)

🌐 www.lamesa.at

vegan & vegetarisches Catering

*

vorwiegend in BIO Qualität

*

10 bis 200 Personen

*

Wien & Umgebung

*

drop-off oder full service - you choose!

FINGERFOOD

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK

QUICHE, gewürfelt, wahlweise:
Gorgonzola-Birne (saisonale Variationen)
Lorraine vegan*

POLENTASCHNITTE, wahlweise:
Tomate, Mozzarella & Basilikum
grüner Spargel & Zitrone*
Olive & Artischocke*

AREPAS mit Bohnenpaste & gegrillten
Austernpilzen*

TEIGTASCHERL mit Spinat & Schafskäse

KARTOFFELTALER mit Schnittlauchhaube

KRÄUTERFRITTATA-Tomaten-Spieße

SAMOSA mit Apfel-Zwiebel Chutney*

FIOTEIG MUFFINS mit Süßkartoffel &
Tahin*

*VEGAN

SAVORY CROISSANT, wahlweise:
Camembert & Zwiebelmarmelade
Tofuscrumble & Avocado*

Diverse BRÖTCHEN (auf Anfrage)

WRAP mit Hummus, Rotkraut, Salat &
Grillgemüse* (auf Wunsch mit Feta)

SALATE IM GLAS, wahlweise:
Reisnudelsalat mit Gurke, Radieschen &
Orange*

Quinoa-Salat mit Erdnussdressing*

Tabouleh mit Bulgur*

Couscoussalat mit Feta & knackigem
Gemüse
(vegan* möglich)

Belugalinsensalat mit Granatapfelkernen*

Kichererbsen-Feta-Gemüsesalat mit
Koriander (vegan* möglich)

Melanzeni Nudelsalat mit Algen & Sesam*

*VEGAN

EINTÖPFE

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

ALLE EINTÖPFE WAHLWEISE MIT
REIS, KOKOS-MINZE-COUSCOUS ODER GEBÄCK

LINSENDAL mit Kokosmilch und Süßkartoffeln*

KICHERERBSEN CURRY mit
Kartoffeln, dazu hausgemachtes
Chutney

THAI GEMÜSECURRY mit Pilzen & Koriander*

SHAKSHUKA mit weißen Bohnen* & wahlweise
Feta

CHILI sin Carne*

BERGLINSENEINTOPF mit Miso und Seitan*

RATATOUILLE, saisonal inspiriert*

AUSTERNPILZ-ROTWEINEINTOPF mit Kartoffeln,
Karotten & Rosmarin*

ERDÄPFELGULASCH mit veganer Chorizo*

SZEGEDINER KRAUT mit Räuchertofu &
Kartoffeln*

MAIN DISHES

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

VEGANE "SPECK" LINSEN mit Serviettenknödel*

GRÜNKERN-MOSSAKA, auf Wunsch vegan

VEGANE LASAGNE mit Linsen-Gemüse-Bolognese*

LASAGNE mit Gemüse & Bio Käse

KRAUTFLECKERL*

TOFUGRÖSTL mit Rote-Rübensalat*

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

CREMESUPPEN:

Süßkartoffel-Ingwer Cremesuppe*, Zucchini-Currysuppe*, Rote-Rübe-Kokossuppe*, Rote Linsensuppe*

SUPPENSPEZIALITÄTEN:

Toskanische Dinkelsuppe*, Reissuppe mit Zitrone & Rosmarin*, Tom Ka Gai*, Minestrone

KALTE SUPPEN:

Gazpacho*, Kalte Knoblauchsuppe, Gurken-Joghurtsuppe

BUFFET HIGHLIGHTS

MINDESTBESTELLMENGE 10 PERSONEN

SAUERTEIGBROT & GEBÄCK mit zweierlei Aufstrich, wahlweise:

Basilikum-Erbse*

Karotte-Räuchertofu*

Linse-Tomate-Zitrone*

Hummus*

Feta-Pistazie

Rote-Rübe-Kren

Geschlagene Dattel-Walnussbutter*

KÄSEPLATTE:

Auswahl an Käse, Obst, Gebäck & Cracker

VEGANE PLATTE:

Antipasti, Rohkost, Aufstriche, Gebäck

GROSSES FRÜHSTÜCK:

Butter, Marmelade, Peanutbutter, Obst, Rohkost, Aufstriche, Käse & harte Eier oder vegane Antipasti, Gebäck & Croissants

SÜSSES FRÜHSTÜCK:

Hausgemachte Marmelade, Butter (wahlweise vegan*), Peanutbutter, Gebäck & Croissant

*VEGAN

SWEETS & DESSERT

MINDESTBESTELLMENGE 6 STÜCK

CROISSANTS*, wahlweise:

Pistaziencroissant*

Mandelcroissant*

Plain*

NUSS BROWNIE, glutenfrei

VEGANER BROWNIE*

APFEL-INGWERGELEE mit Mandelcreme*

VANILLECREME mit Beerenkompott*

SFOUP - Grieß-Gewürzkuchen

SCHOKO-MOUSSE TÖRTCHEN*

APFEL-BIRNEN CRUMBLE im Glas*

COOKIES*, wahlweise:

Schoko-Kokos

Bretzel-Meersalz

ENERGY BALLS*, wahlweise:

Cranberry-Kokos

Dattel-Kakao

CHEESECAKE mit Himbeere

TIRAMISU

*VEGAN

KUCHEN & TORTEN

ALS GANZES

NUSS- oder MOHNSTRUDEL, für ca 6 Personen

NUSS BROWNIE, glutenfrei,
für ca. 20 Personen

VEGANER BROWNIE ohne Nüsse*,
für ca. 20 Personen

SCHOKO MOUSSE TORTE*, für ca 10-12 Personen

MOHNTORTE mit Zitronenglasur, glutenfrei,
für ca 12-14 Personen

KAROTTENTORTE mit Creamcheesetopping, für
ca 12-14 Personen

ZITRONENKUCHEN, für ca. 10-12 Personen

NUSSKUCHEN, für ca. 10-12 Personen

BLUEBERRY CHEESECAKE, für ca 12-14 Personen

SACHERTORTE, für ca. 12-14 Personen

Saisonale OBSTTARTE mit Streuseln*, für ca. 12-14
Personen

Allgemeine Informationen und AGBs

Wir bereiten Dein Essen frisch zu, dabei kann es saisonal oder lieferbedingt zu kleineren Änderungen der Zutaten kommen.

Für die optimale Planung Deiner Veranstaltung ersuchen wir, Deine Bestellung spätestens eine Woche vor dem Termin zu tätigen. Die finale Personenanzahl ist bis 5 Werktagen vor der Veranstaltung bekanntzugeben, spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Änderung der Personenanzahl oder der Liefermenge sind uns schriftlich per Email bekannt zu geben.

Wir behalten uns vor, eine Anzahlung i.H.v. 30% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Stornobedingungen:

7-10 Tage vor Veranstaltung: 30% des Auftragswertes (brutto)

4-6 Tage vor Veranstaltung: 50% des Auftragswertes (brutto)

0-3 Tage vor Veranstaltung: 100% des Auftragswertes (brutto)

Getränke nach Verbrauchsabrechnung sind von der Stornoregelung ausgenommen.
Geschirrpauschalen und etwaige Personalkosten fallen unter die Stornoregelung.

Der/die Auftraggeber:in gewährleistet den Zugang zu den Veranstaltungsräumlichkeiten - vor, während und nach der Veranstaltung.
Ein/e mit dem Veranstaltungsablauf vertraute/r Ansprechpartner:in muss bei der Anlieferung anwesend sein.

Unsere Preise verstehen sich brutto inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Unsere Rechnungen sind 7 Tage nach Leistungs- bzw. Lieferdatum ohne Abzug fällig.
Danach fallen Verzugszinsen in gesetzlich erlaubter Höhe an.

Gerichtsstand: Wien