



Bio Catering Preisliste

15-60 P.

61-100 P.

FINGERFOOD

Canapés

Dinkel-Baguette Scheiben mit:

2,30€

2,00€

- Oliventapenade
- Hummus

Verrine (kl. Gläschen)

3,30€

3,00€

Auswahl:

- Couscous Salat
- Curry-Linsensalat mit getr. Aprikose
- Badischer Kartoffelsalat
- Bunte Bohnensalat
- Rote Bete Salat mit Sonnenblumenkernen
- Karotte-Sesam Salat

Laugengebäck

Laugenstange

1,80€

1,60€

Laugenstange mit Frischkäse (vegan mögl.)

2,30€

2,10€

Salz/Sesam Brezeln

1,80€

1,60€

Salz/Sesam-Butterbrezeln (vegan mögl.)

2,30€

2,10€

Süßes Gebäck

Zopf mit/ohne Rosinen

1,70€

1,50€

Nusszopf

1,90€

1,70€

Blechkuchen der Saison

2,70€

2,50€



Bio Catering Preisliste

	15-60 P.	61-100 P.
Petit Four		
Saisonale Quiche nach Art des Hauses	3,60€	3,40€
Tart Variationen	3,60€	3,40€
Fritata	3,60€	3,40€
Gemüse Muffin	3,60€	3,40€
Gefüllte Blätterteig Variationen (süß/salzig)	3,70€	3,50€
Wraps & Pfannkuchen	6€-8€	
Gefüllte Wraps		
Gefüllte Pfannkuchen		
<i>Preis je nach Füllung unterschiedlich</i>		
Zum Knabbern		
Knusperstangen mit Dip, 10 Stück	10€	8€
Käsegebäck, 10 Stück	10€	8€



zuka solicafé

Bio Catering Preisliste

HAUPTGERICHTE

15-60 P. 61-100 P.

Suppe der Saison mit Bauernbrot

6,80€

5,80€

Eintopf mit Bauernbrot

9,50€

8,50€

- Chili sin Carne
- Kraut und Rüben Eintopf
- Linseneintopf mit veget. Wienerle

Gerichte mit Vorspeise (Suppe oder Blattsalat)

17,50€

16,00€

- Kichererbsen Curry mit Basmati Reis
- Dal mit Basmatireis
- Ofenkartoffeln mit Gemüse, Hummus & Aioli
- Vegetarische Moussaka
- Ratatouille mit Polentaschnitte

Überbackene Gerichte

- Vegetarische Moussaka
- Lasagne mit veg. Bolognese, überbacken mit Mozzarella
- Mac & Cheese
- Kartoffelgratin
- Graupenauflauf

Tagesgericht Di-Fr 11.30-15Uhr (siehe Wochenkarte)

mit Vorspeise (Suppe oder Blattsalat)

13,50€

12,50€

ohne Vorspeise

11,00€

10,00€



zuka solicafé

Bio Catering Preisliste

Schüler Essen

8,50€

7,50€

- Pasta mit vegetarischer Bolognese
- Chili sin Carne mit Reis
- Gemüse-Lasagne

Schüler Getränke

Apfelschorle/Traubenschorle vom “Fass”

2,20€

2,00€

DESSERTS

4,50€

4,00€

- Mousse au chocolat
- Hafer Cotta mit Fruchtspiegel
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Milchreis mit Apfelmus/Sauerkirschen
- Tiramisu Variationen
- Brownies

zuka solicafē

15-60 P. 61-100 P.

GETRÄNKE

Filterkaffee	1,90€	1,70€
Tee	1,60€	1,40€
Wasser (0,33l)	1,60€	1,40€
Saft-Schorle	2,60€	2,40€
Saft (Orange/Apfel)	2,60€	2,40€
Bier (0,33l)	2,80€	2,60€
Wein (0,1l)	3,80€	3,60€
Sekt (0,1l)	3,80€	3,60€
Getränkepauschale Sekt, Hugo, Aperitiv, Wein Bier ab €15,00 pro Person		

5 L Dispenser (für 25 Personen)	€50,00	€45,00
• Hausgemachter Eistee		
• Hasugemachte Rhabarber Limo		
• Zitronenmelisse-Ingwer Limo		
• Rosmarin-Beeren Limo		
• Apfelsaftschorle		

SONSTIGES

Lieferung bzw. Abholung	€35,00	€35,00
Servicepersonal (pro Std.)	€30,00	€30,00
Geschirr/Besteck	je nach Anzahl	

zuka solicafē



zuka solicafē