BUFFET- & MENÜPLANUNG
LIVE- & SHOWCOOKING
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR
EVENTPLANUNG

PARTYSERVICE CREATIVE GÖCKEL

VORSCHLÄGE FÜR VEGETARISCHE & VEGANE BUFFETS

Michael Göckel, Küchenmeister
Waldhilbersheimer Straße 13
55545 Bad Kreuznach – Winzenheim

Telefon 0671 33335
Telefax 0671 9211968
info@partyservice-creative.de
www.partyservice-creative.de

Gültig ab Januar 2027. Alle vorhergehenden Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt..

Vegetarisches & veganes Buffet 2027/01

Vorspeisen auf Telleretagèren in der Tischmitte

Mit Vanille geröstete Urmöhren auf Currycreme Vegetarisch mit Lactose
Feine Gemüseantipasti mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel und Champignons Vegan
Cremiger Burrata an Ochsenherztomaten und grünen Spargel mit bestem Olivenöl Vegetarisch mit Lactose

Hausgebackene Brotsorten Vegan, Gluten dazu eingelegte Oliven Vegan
Joghurtdipp Vegetarisch mit Lactose und Tomatensalsa Vegan

Vom Buffet

Vegetarische Bratlinge an Pfifferlingragoût Vegetarisch

Tarte von grünem Spargel, Blattspinat und Kirschtomaten
mit Ziegenkäse gold gelb überbacken Vegetarisch

Tagliatelle (ohne Ei) Vegan aus dem Parmesanlaib
mit Meersalz, Pfeffer und Sahne Vegetarisch
extra dazu veganer Parnesan gehobelt Vegan

Sommerliche Gemüseauswahl Vegan

Butterspätzle Vegetarisch Kartoffelgratin mit Käse überbacken Vegetarisch

Frisch angemachter Brotsalat Gluten mit Romanasalat, Ciabatta, Feta,
Gurken, Tomaten, Radieschen und Wassermelone Vegetarisch in Himbeervinaigrette Vegan

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernemix, Croûtons und Parmesano
Vinaigrette Vegan und Frenchdressing

Panna Cotta von Valrhona Salzkaramell im Gläschen Vegetarisch
Rhabarber-Joghurtmousse mit Vanillesahne im Gläschen Vegetarisch

von 30-50 Personen pro Person € 57,00
ab 51 Personen pro Person € 56,00
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE GÖCKEL

Vegetarisches & veganes Buffet 2027/02

Gazpacho Andaluz
kalte Gemüsesuppe mit gerösteten Baguettescheiben und Olivenöl

Mit Vanille geröstete Möhren auf Currycreme

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons,
gerösteten Nüssen und Parmesanspänen
dazu Vinaigrette und Sahne-Kräuterdressing

Mediterranes Grillgemüse auf Jogurt-Chillisauce

Hausgebackene Brotsorten mit Blütensalzbutter

Tortelli mit Mangold, Pinienkernen und Ricottakäse gefüllt
dazu Tomaten-Gemüsesauce und Parmesanspäne

Gefüllte Zucchini mit Gemüsecouscous und Käse gratiniert

Tarte von grünem Spargel und Kirschtomaten
mit Ziegenkäse gold gelb überbacken

Zarte Schokoladen Panna Cotta
mit Orangenragoût im Gläschen

Jogurt-Limonencreme
Mascarponecreme mit Mango

von 30-50 Personen pro Person € 50,00
ab 51 Personen pro Person € 49,00

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Vegetarisches & veganes Buffet 2027/03

Orientalisches Grillgemüse auf Joghurt-Chillisauce mit einem Hauch Sesam

Pastasalat mediterran mit Rucola, Paprikarauten,
Seccotomaten, Parmesano, und Oliven

Couscoussalat mit Gemüse, Minze und Pinienkernen
und gerösteten Datteln

Carpaccio von Kräuterseitlingen mit Pinienbeize

Cremiger Burrata
Strauchtomaten und grünem Spargel
mit Basilikum in bestem Olivenöl - Balsamicomarinade

Basilikum Panna Cotta mit Tomaten Relish

Knackiger Blattsalat mit Croûtons, Kresse,
gerötsteten Nüssen und Kirschtomaten
dazu Himbeerdressing und Kräuter-Joghurtdressing

Hausgebackene Brotsorten mit Blütensalzbutter

Gebratene Asianudeln mit Shii Takepilze und Gemüse

Cocos-Gemüse Curry mit Koriander dazu Basmati-Duftreis

Frisch aus der Pfanne angeschwenkte
Ravioli mit Rucola und Ricottakäse gefüllt
an Salbeisahne daneben Parmesanspäne

Gefüllte Paprikaschoten mit Ziegenkäse

Neue Kartöffelchen mit Meersalz und Rosmarin

Himbeer Buttermilchcreme
Mousse von kräftigem Espresso im Gläschen

von 30-50 Personen pro Person € 57,50
ab 51 Personen pro Person € 56,50

Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Vegetarisches & veganes Buffet 2027/04

Vorspeise von der Telleretagere

Carpaccio von Kräuterseitlingen in Pinienbeize

Spargel - Orangensalat in Schnittlauchvinaigrette

Gebratene Urmöhren in altem Balsamico und Ahornsirup

Hausgebackene Brotsorten mit Walnuss-, Körner-, und Weizenbaguette
dazu Hummus, vegane Blütensalzbutter und cremige Avocadocreme

Live Cooking Station (I)

Frisch gebratene Kleine Blumenkohlschnitzel
dazu grüner und weißer Stangenspargel
Neue Kartöffelchen mit Meersalz
Zerlassene Butter und vegane Frankfurter Grüne Sauce

Livecooking Station (II)

Deftige Spinat-Semmelknödel
mit Pfifferlingragoût

Frisch angemachter Brotsalat mit Rucola
Gurken, Tomaten, Radieschen und Wassermelone
in Himbeervinaigrette

Livecooking Station (III)

Live angeschwenkte Tagliatelle mit Zuckerschoten, Babyspinat, Aubergine,
Möhren, Datteltomaten, Pinienkerne und Seccotomaten
dazu veganer Parmesan

Dessert
Erdbeersalat im Gläschen mit Blutorangen Sorbet
Gebrannte Crème Catalan
Panna Cotta von Kokosmilch mit Passionsfruchtmark

von 30-50 Personen pro Person € 61,00
ab 51 Personen pro Person € 60,00
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Vegetarisches & veganes Buffet 2027/05

Im Teigmantel gebackene Auberginen und Zucchini [A,C]
an Joghurt-Fenchelcreme [G]

Pastasalat [G,C] mediterran mit Rucola, Paprikarauten,
Seccotomaten [L], Parmesano und Oliven

Mit Vanille geröstete Möhren auf Currycreme [G,C]

Perlcouscous Salat [A] mit Rote Bete,
Blattpetersilie und Pinienkernen

Marinierter Balkankäse [G] an Tomatensalsa

Frisch angemachter Brotsalat [A]
mit Romanasalat, Gurken, Tomaten,
Radieschen und Wassermelone in Himbeervinaigrette

Ofenfrische Brotsorten dazu Guacamole

Paella mit grünen Bohnen, Paprika, Auberginen,
Zucchini und Tomaten in duftendem Safranreis

Ravioli mit Rucola und Ricottakäse gefüllt [A,C,G]
dazu fruchtige Tomatensauce A,G und Parmesanspäne

Gefüllte Paprikaschoten mit Ziegenkäse [G]

Tiramisu [A,C,G] mit Himbeeren
Buttermilchmousse [G] mit Waldbeeren
Frischer Fruchtsalat

von 30-50 Personen pro Person € 46,00
ab 51 Personen pro Person € 45,00

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Vegetarisches & veganes Grillbuffet 2027/06

Wassermelonensalat mit Oliven und Schafskäse [G]

Salat von breiten Bohnen mit gesalzenen,
gerösteten Mandeln und Chilifäden

Roter Tabulé Salat mit Gurke, Tomate und Minze

Sommertomaten mit roten Zwiebeln, mariniert mit Kürbisöl [H]

Knackiger Romansalat mit Granatapfel,
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesano
an Balsamico- und Himbeerdressing [G,H]

Ofenfrische Brotsorten [A,H] mit Rote Bete Hummus

Vom Grill

Saté von Urmöhren in Erdnuss-Sojamarinade
Champignonköpfe gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Frühlingslauch
Yakitori Kürbissteaks
Saté vom Mock Chicken mit Paprika (Chicken Veganes Hühnchen)
Maiskolbenlollys
dazu verschiedene Grillsaucen
Minziger Joghurtdip, Chilicreme,
Kartoffelspalten Virginiaart [A,G]

Joghurt-Rhabarbercreme [G]
Weißes Mousse au chocolat dazu Erdbeersalat [G,H]

von 30-50 Personen pro Person € 55,00
ab 51 Personen pro Person € 54,00
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Vegetarisches & veganes Grillbuffet 2027/07

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons [A,G],
Kernemix und gehobeltem Parmesano [G]
an hausgemachten Dressings [J,G,C]

Salat von Strauchtomaten mit roten Zwiebeln,
Kreuznacher Kartoffelsalat [JC]
Nudelsalat [A,C,G,J]
Weißkrautsalat und Gurkensalat [G,J]

Ofenfrische Brotspezialitäten [A,H]
mit Chili-Vanillebutter [G] und Blütensalzbutter [G]

Vom Grill

Gemüsespieße mit Paprika, Rote Bete und Zucchini
Tandoori Auberginen
Süßkartoffel Rauchtofuspieß mit Cashewdip
Schafskäse mit Zwiebeln und Peperoni [G]
dazu Chillisauce [C,G,I], Currycreme [C,G,J], Kräuterbutter [G] Senf[J] und Ketchup

Baked Potatoes mit Sauerrahmdipp [G]

Cremige Panna Cotta mit Himbeermark [G]
dazu Salat von frischen Früchten

von 30-50 Personen pro Person € 45,00
ab 51 Personen pro Person € 44,00
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse,E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst (Nüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide, M = Lupinen N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)