

sattgrün 
catering

sattgrün: natürlich, frisch, anders

sattgrün steht für frische, hausgemachte vegane Küche. Wir sind der Überzeugung, dass leckeres Essen, bewusste Ernährung, Nachhaltigkeit und Tierschutz zusammengehören. Bei uns kommt das Essen vom Feld auf den Teller. Unsere Gerichte sind nicht nur frei von tierischen Inhaltsstoffen, Cholesterin und Geschmacksverstärken, sondern vielfach auch glutenfrei.

Neben spannenden Gemüsegerichten, inspiriert von den Streetfood-Küchen dieser Welt, bieten wir frische Salate, herzhafte Fleischalternativen und selbstgebackene Kuchen an. Alle Gerichte werden nach eigener Rezeptur zubereitet und wechseln saisonal.

Seit über 15 Jahren begeistert sattgrün mit seinen veganen Selbstbedienungsbuffets nicht nur überzeugte Vegetarier, sondern all jene, die sich bewusst und gesund ernähren möchte. Mittlerweile ist Deutschlands erste vegane Restaurantkette an fünf Standorten vertreten.

Seit 2024 kann das sattgrün Buffet auch für Feiern bestellt werden. Egal ob für ein Familienfest oder ein Business-Event, gemeinsam mit dir planen wir ein individuelles Buffet, das keine Wünsche offen lässt.

Wofür sattgrün steht:

- Rein pflanzliche und nachhaltige Gastronomie aus ehrlicher Überzeugung
- Vegane Gerichte, die alle Gäste begeistern
- Saisonal wechselnde Rezeptkreationen inspiriert von den Streetfood-Küchen dieser Welt
- Frische Gerichte aus ausschließlich eigener Zubereitung

Was uns wichtig ist:

- Die Verbindung von Nachhaltigkeit, Tierschutz, bewusster Ernährung und leckerem Geschmack
- Verwendung saisonaler Erzeugnisse
- Nachhaltigkeit vom Einkauf, über die Energieversorgung bis hin zur Verpackung
- Respektvoller Umgang mit Mitarbeiter*innen, Kund*innen und Zulieferer*innen



Suppen-Buffer

- Süßkartoffel-Kokos-Suppe (vegan, glutenfrei)
- Indische Linsensuppe (vegan, glutenfrei)
- Saison wechselnde Suppe (vegan)

Als Beilage:

+ Rustikales Bauernbrot

+ Zwei passende Toppings, z.B. Petersilie, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Sesam, Sonnenblumenkerne, Croûtons

7,90 € pro Portion, Mindestabnahme 10 Portionen pro Suppe (jeweils 500ml)

Stand Mai 2024



Salat-Buffer

Bestehend zum Beispiel aus:

- Linsensalat mit Roter Bete, Gewürzgurken und glatter Petersilie (vegan, glutenfrei)
- Farfallesalat mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Rucola und kandierten Walnüssen (vegan)
- Bulgursalat mit Gurke, Paprika, Kirschtomaten und glatter Petersilie (vegan)
- Orientalischer Kichererbsensalat mit Möhren, Gurke Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft und Kreuzkümmel (vegan, glutenfrei)
- Einem saisonalen Salat mit Hülsenfrüchten und frischem Gemüse

7,90 € pro Portion, Mindestabnahme 5 Portionen pro Salat (jeweils 500ml)

Stand Mai 2024



Warmes Buffet

Bestehend zum Beispiel aus:

- Soja-Stroganoff mit Champignons, Schwarzwurzel und ausgebackenen Kartoffeln (vegan, glutenfrei)
- Ausgebackener Blumenkohl, mit Zucchini, Möhre in Tahini-Zitronen-Sauce mit Reis (vegan, glutenfrei)
- Soja-Geschnetzeltes griechischer Art, ausgebackenen Kartoffeln und Tzatziki (vegan, glutenfrei)
- Geschmorte Champignons in dunklem Balsamico-Jus mit Penne der Saison (vegan)
- Gebratene Sojamedaillons in indonesischer Erdnuss-Sauce mit Reis (vegan, glutenfrei)
- Thai-Curry mit frittiertem Tofu, saisonalem Gemüse und Reis (vegan)
- Indisches Blumenkohl-Linsen-Curry mit Kichererbsen, Spinat und Reis (vegan, glutenfrei)
- Einem saisonalen Gemüsegericht oder Curry mit Reis

19,90 pro Portion, Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht (jeweils 900ml)



Dessert-Buffer

- Erdnuss-Schoko-Kuchen (vegan)
- Schoko-Kirsch-Kuchen (vegan)
- Möhre-Walnuss-Kuchen (vegan)
- Zitronenkuchen (vegan)

2,50 Euro pro Stück Kuchen (Fingerfood), Mindestabnahme 32 Stück von einem Kuchen



Unser Menüvorschlag für Business Lunch oder private Feier

Vorspeise:

Bulgursalat mit Gurke, Paprika, Kirschtomaten und glatter Petersilie (vegan)

Riesenbohnsalat mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Spinat und Balsamico (vegan, glutenfrei)

Hauptspeise:

Soja-Stroganoff mit Champignons, Schwarzwurzel und Reis (vegan, glutenfrei)

Indisches Blumenkohl-Linsen-Curry mit Kichererbsen, Spinat und Reis (vegan, glutenfrei)

Geschmorte Champignons in dunklem Balsamico-Jus mit Penne der Saison (vegan)

Nachspeise:

Kokos-Schoko Kuchen (vegan)

29,00 € pro Person, Mindestens 30 Personen



Wein:

Chardonnay 0,75l	18,50 €
Sauvignon Blanc 0,75l	18,50 €
Grauburgunder 0,75l	18,50 €
Weißburgunder 0,75l	18,50 €
Spätburgunder Rosé 0,75l	18,50 €
Merlot 0,75l	18,50 €
Spätburgunder 0,75l	19,50 €
Cuvée Hommage 0,75l	24,50 €

Alkoholfreie Getränke:

Kasten Fritz Limonaden

24 Flaschen je 0,2 Liter

69,60 €

zur Auswahl stehen:

Kola, Kola Superzero, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Bio-Rhabarberschorle, Mischmasch

Abrechnung nach Verbrauch

Kasten Viva Con Agua Wasser

24 Flaschen je 0,33 Liter

69,60 €

Zur Auswahl stehen:

Sprudelnd oder still, auch gemischt

Abrechnung nach Verbrauch

Bereitstellung Chafingdish

Chafingdish (je 15 Portionen) mit Brennpaste

Stück/10 €

Leihgebühren für Besteck und Geschirr:

- Messer, Gabel, Löffel
- Schale/Bowl
- Teller

Stück /0,40 €

Stück /0,70 €

Stück /0,90 €

Liefergebühr:

Mindestbestellwert für Lieferungen 800€

Kleinere Mengen können über Uber Eats bestellt werden

- Auslieferung und Abholung Stadtgebiet Düsseldorf
- Auslieferung und Abholung erweitertes Gebiet Kreis Düsseldorf

90 €

150 €