

SUPPENGRÜN-Catering

SUPPENGRÜN-Catering gibt es -

- mit oder ohne Lieferung
- mit oder ohne Geschirr
- mit oder ohne Service



Sigmundstraße19
78462 Konstanz

Telefon +49 7531 917100
Fax +49 7531 917101

Web: www.suppengruen.biz
www.facebook.com/suppengruen.konstanz
eMail: suppe@suppengruen.biz

Öffnungszeiten:
von 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr
außer an Sonn- und Feiertagen

Suppen:

Exotisches	Preisstufe
Exotische Hackfleischsuppe mit Bananen	III
Grüner Thai-Curry-Eintopf mit Duftreis (vegan)	III
Curry-Kokos-Suppe mit Putenstreifen	III
Scharfe Gemüse-Kichererbsensuppe mit Couscous (vegan)	II
Süßkartoffel-Paprikasuppe mit Kokosmilch (vegan)	III
Reis-Kokossuppe mit Shrimps	III
Apfel-Currysuppe mit gebratener Entenbrust	III
Zucchini-Limettensuppe mit Minze (vegetarisch)	II
Bulgursuppe mit roten Linsen und Minze (vegan)	II
Westafrikanische Erdnuss-Suppe mit Kokosmilch (vegan)	III
Karibisches Ananas-Chili mit Rindfleisch	III
Afrikanischer Maistopf mit Rindfleisch	III
Hühnersuppe mit Kokosmilch	III
Indischer Linsen-Ingwer-Eintopf mit Putenbrust	III
Jamaikanische Kürbis-Kokossuppe (vegan)	III
Lamm-Curry mit Aprikosen	IV
Möhren-Mangocremesuppe mit Kokosmilch (vegan)	III
Süßkartoffel-Erdnussuppe mit Kokosmilch (vegan)	III
Scharfe tunesische Hühnersuppe mit Nudeln	III
Tropische Tomatensuppe mit Ingwer, Pepperoni und Kokosmilch (vegan)	II
Indische Tamarinden-Hühnersuppe mit Ingwer und Basmatireis	III
Marokkanischer Kartoffeltopf mit Kicherbsen und Joghurt (vegetarisch)	III
Wirsing-Curry-Eintopf mit Chili und Kokos (vegan)	III
Feine Cremesuppen, alle vegetarisch	Preisstufe
Karotten-Ingwersuppe mit Nelken, Zimt und Kardamon	II
Orientalische Gemüsecremesuppe mit geröstetem Sesam	II
Karottencremesuppe mit Koriander	II
Brokkolicremesuppe mit Gnocchi, Parmesan und Walnüssen	II
Feurige Bananensuppe mit Curry	II
Tomatencremesuppe mit Creme fraiche und Croutons	II
Kürbiscremesuppe mit Curry und Aiwar	III
Kürbis-Apfelcremesuppe mit Salbei	III
Kartoffelcremesuppe mit Roquefort	III
Kartoffelcremesuppe mit Zucchini	II
Spinatcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	II
Fenchelcremesuppe mit Mandeln	II
Paprikacremesuppe mit Pepperoni	II
Möhren-Orangencremesuppe mit Ingwer	II
Scharfe Aprikosen-Möhrensuppe	II
Gorgonzolacremesuppe mit Walnüssen und Trauben	III
Deftiges	Preisstufe
Deftige Gulaschsuppe mit viel Fleisch drin	III
Tomaten-Paprikasuppe mit Hackfleisch, Penne und Parmesan	III
Chili con carne	III
Bündner Gerstensuppe mit Speck	II
Russischer Nudeltopf mit Hackfleisch	III
Kartoffelsuppe mit Speck mit Wienerle	II
Belugalinsensuppe mit pfeffriger Wurst	II
Linseneintopf mit Speck und Wienerle	II
Erseneintopf mit Speck und Wienerle	II
Gaisburger Marsch	III
Sizilianischer Gemüsetopf mit Parmesan (vegetarisch)	II
Scharfe rote Bohnensuppe (vegan)	II
Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch	III
Rindfleisch-Gemüseintopf	III
Holsteiner Gemüsetopf mit Speck und Würstchen	II
Italienische weiße Bohnensuppe mit Penne und Parmesan	II
Kichererbsensuppe mit Tomaten und Croutons	II
Provenzalische Kastanien-Maissuppe	II
Ratatouillesuppe mit Pasta	II

gültig ab
4. September 2010

SUPPENGRÜN-Catering



Sigmundstraße19
78462 Konstanz

Telefon +49 7531 917100
Fax +49 7531 917101

Web: www.suppengruen.biz
www.facebook.com/suppengruen.konstanz
eMail: suppe@suppengruen.biz

Öffnungszeiten:
von 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr
außer an Sonn- und Feiertagen

Suppen:

Feines mit Fisch	Preisstufe
Kartoffelcremesuppe mit Räucherfelchen und Dill	IV
Kohlrabi-Orangensuppe mit Zanderfilet	IV
Italienische Fischsuppe mit Safran	IV
Karibische Süßkartoffelsuppe mit Kabeljau	IV
Fenchelcremesuppe mit Lachs	IV
Käsesuppe mit Shrimps	IV
Bodensee-Fischsuppe mit Felchen, Zander und Lachsforelle	IV
Hyannis Fish Chowder mit Kartoffeln und Speck	IV
Asiatischer Fisch-Curry-Eintopf	IV
Currysuppe mit Seeteufel	III
Lachscremesuppe mit Räucherlachs	IV
Mango-Fischsuppe mit grünem Pfeffer	IV
Mediterraner Fischeintopf mit Pernod	IV
Nordafrikanischer Fischeintopf mit Couscous	III
Bouillabaisse - französische Fischsuppe mit Aioli	IV
Lachs-Kokos-Curry-Eintopf mit Eiernudeln	IV
Gemüsebrühe oder Rinderkraftbrühe mit	Preisstufe
Flädle	I
Nudeln	I
Tortellini	I
Maultaschen (mit Fleisch- oder Gemüsefüllung)	I
Leberspätzle	I
Kalte Suppen	Preisstufe
Gurkensuppe mit Shrimps	III
Gazpacho	III
Vichysoise	II
Paprika-Orangensuppe mit Croutons	II
Joghurtsuppe mit Minze	II
Möhren-Ingwersuppe	II
Apfel-Curry-Suppe	II
Zucchini-suppe mit Stangensellerie und Sonnenblumenkernen	II

Salate:

Rohkostsalate mit Kräuterdressing
Blattsalate
Tomaten
Gurken
Karotten
Paprika
Kohlrabi
Sellerie
Rote Bete
Salate mit Fleisch, Wurst und Fisch
Italienischer Bohnensalat (weiße Bohnen) mit Thunfisch
Weißkrautsalat mit Speck
Grüner Bohnensalat mit Speck
Rosenkohlsalat mit Specksauce
Wurstsalat mit oder ohne Käse
Spätzlesalat mit Pfefferwurst
Salade Nicoise
Rindfleischsalat
Sächsischer Rindfleischsalat
Rettich-Weißwurstsalat
Thai-Nudelsalat mit Hackfleisch
Arabischer Reis-Huhn-Salat
Schwäbischer Kartoffelsalat (ohne Fleisch, Wurst und Fisch, dafür richtig schwäbisch mit einer kräftigen Fleischbrühe angemacht)
Heringssalat nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und Sahnesauce

gültig ab
4. September 2010

SUPPENGRÜN-Catering

Salate:

Salate ganz vegetarisch

Orientalischer Reissalat mit Rosinen, Aprikosen und Erdnüssen
Tabbouleh (Bulgursalat mit Tomaten und Minze)
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Teufelssalat (Spaghetti) mit Kapern
Sauer-scharfer Glasnudelsalat mit Ananas
Curry-Nudelsalat
Pasta-Rucola-Salat mit Balsamicodressing
Karottensalat mit Ananas, Mandarinen und Kokos
Insalata Caprese (Tomaten-Mozzarella-Basilikum)
Griechischer Bauernsalat mit Feta
Perlgraupensalat mit Feta
Belugalinsensalat mit Stangensellerie und getrockneten Tomaten
Kichererbsensalat mit Oliven
Kokos-Kichererbsensalat
Kichererbsensalat mit Curry und Koriander
Kohlrabi-Apfelsalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Curry-Reissalat mit Trauben
Mexikanischer Reissalat mit Avocado
Reissalat mit Mandarinen und Mango-Chutney
Rote Bete mit Minze
Rote Bete-Apfelsalat mit Meerrettich
Rote Linsen mit Joghurt und Minze
Mediterraner Gemüsesalat
Bunter Krautsalat
Fruchtiger Paprikasalat
Indonesischer Apfel-Gurkensalat mit Erdnussauce
Pikanter Mangosalat

Desserts:

verschiedene Angebote je nach Saison

Früchtequark nach Wahl
Früchtejoghurt nach Wahl
Milchreis oder Kokosmilchreis mit Fruchtmark nach Wahl
Grießpudding mit Fruchtmark nach Wahl
Zwetschgenkompott
Apfel-Orangen-Kompott mit Ingwer
Apfelmus mit Zimtucker
Frischer Obstsalat
Rhabarber-Ingwer-Kompott
Rote Grütze mit Vanillesauce
Shikarni – Nepalesischer Pistazienquark
Marzipancreme



gültig ab
4. September 2010