



CONCORDIA CATERING

www.concordiacatering.nl  
concordia.catering@gmail.com  
+31 6 26 76 71 42



2025



# VEGETARIAN VEGAN MENU

Experience the Finest Vegetarian Buffet!

Enjoy vegan dishes made with organic ingredients of exceptional quality. Cheese and yogurt dressings are served separately for easy customization.

Starting at €25 per person (excluding VAT), this menu is ideal for celebrations and events of 15+ guests.

Make your event memorable with our gourmet Vegetarian Buffet!

## HOT DISHES

### Eggplant and Chickpea Tagine

Moroccan-style stew with eggplant, chickpeas, tomatoes, apricots, and warming spices like cinnamon and cumin. Served with optional harissa on the side for spice lovers.

### Vegan Moussaka

Layers of roasted eggplant, zucchini, and potatoes with a rich tomato-lentil sauce, topped with a creamy cashew béchamel.

### Vegetable Pad Thai

Stir-fried rice noodles with tofu, peanuts, bean sprouts, carrots, and tamarind sauce. Served with lime wedges and chili flakes on the side.

### Stuffed Bell Peppers with Quinoa and Vegetables

Bell peppers filled with a mix of quinoa, mushrooms, zucchini, and herbs, baked until tender. Optional toppings: vegan cheese or sour cream.

### Sweet Potato and Spinach Curry with White Beans

Creamy coconut-based curry with sweet potatoes, spinach, and white beans, spiced with turmeric and coriander for a warming flavor.

### Celeriac Steaks with Pomegranate Sauce

Thick slices of roasted celeriac served with a tangy narsharab (pomegranate reduction) sauce, garnished with fresh herbs and pomegranate seeds.

## SALADS

### Mediterranean Quinoa Salad (Vegan)

A mix of quinoa, cherry tomatoes, cucumbers, red onions, and parsley. Optional toppings: crumbled feta, olives, or tahini dressing.

### Grilled Vegetable and Arugula Salad (Vegan)

Grilled zucchini, bell peppers, and asparagus served on a bed of fresh arugula. Optional dressings: lemon vinaigrette or a creamy vegan yogurt dressing.





CONCORDIA CATERING

www.concordiacatering.nl  
concordia.catering@gmail.com  
+31 6 26 76 71 42



2025

## VEGETARISCH/VEGANISTISCH

Geniet van onze veganistische gerechten, bereid met biologische ingrediënten van topkwaliteit. Kaas en yoghurtdressings worden apart geserveerd, zodat gasten hun bord naar wens kunnen aanpassen.

Prijzen vanaf €25 per persoon (exclusief BTW).

Ideaal voor feesten en evenementen vanaf 15 personen. Maak uw evenement onvergetelijk met ons Vegetarisch Veganistisch Menu!

### WARME GERECHTEN

#### Aubergine- en Kikkererwten-tajine

Marokkaanse stoofschotel met aubergine, kikkererwten, tomaten, abrikozen en verwarmende kruiden zoals kaneel en komijn. Optioneel geserveerd met harissa voor de liefhebbers van pittig eten.

#### Veganistische Moussaka

Lagen geroosterde aubergine, courgette en aardappelen met een rijke tomaat-linzensaus, afgewerkt met een romige cashew-béchamel.

#### Groente Pad Thai

Roergebakken rijstnoedels met tofu, pinda's, taugé, wortels en tamarindesaus. Geserveerd met partjes limoen en chilivlokken aan de zijkant.

#### Gevulde Paprika's met Quinoa en Groenten

Paprika's gevuld met een mix van quinoa, champignons, courgette en kruiden, gebakken tot ze zacht zijn. Optionele toppings: vegan kaas of vegan zure room.

#### Zoete Aardappel- en Spinazie-curry met Bonen

Romige curry op basis van kokosmelk met zoete aardappel, spinazie en witte bonen, gekruid met kurkuma en koriander voor een verwarmende smaak.

#### Knolselderij-steaks met Granaatappelsaus

Dikke plakken geroosterde knolselderij geserveerd met een pittige narsharab (granaatappelreductie) saus, gearneerd met verse kruiden en granaatappelpitjes.

### SALADES

#### Mediterrane Quinoasalade (Vegan)

Een mix van quinoa, cherrytomaten, komkommers, rode ui en peterselie. Optionele toppings: verkruimelde feta, olijven of tahinidressing.

#### Gegrilde Groente- en Rucolasalade (Vegan)

Gegrilde courgette, paprika en asperges geserveerd op een bedje van verse rucola. Optionele dressings: citroenvinaigrette of een romige vegan yoghurtdressing.