

TIBITS CATERING

Genussvoll für jeden Anlass.

ANGEBOT

5. März 2026 bis
3. Juni 2026



Vegetarisches & veganes Restaurant | Bar | Take-Away | Catering
Aarau | Basel | Bern | Lausanne | Luzern | St. Gallen | Winterthur | Zug | Zürich
catering@tibits.ch | 044 250 69 56 | www.tibits.ch | [f](#) [ig](#) [at](#)

tibits Catering Angebot

März – Juni 2026





TIBITS

FRISCH, REGIONAL, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS.

Bei tibits steht Genuss im Zentrum: Wir legen grossen Wert auf saisonale, regionale und nachhaltige Zutaten. Zudem kochen wir mit naturbelassenen Produkten ohne Zusatzstoffe. Bei uns gibt es verschiedene hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen. **Mittlerweile ist sogar über 80 Prozent von unserem Angebot rein pflanzlich.** Die Gerichte werden am Tag eurer Veranstaltung frisch und im nächstgelegenen tibits Restaurant sorgfältig zubereitet.

TIBITS CATERING

Überrascht eure Gäste mit feinen kalten und warmen tibits Leckerbissen vom Buffet, frisch gepressten Vitaminsäften und genussvollen Dessertvariationen. Wir stellen euch aus dem reichhaltigen Angebot euer persönliches Buffet für einen Apéro, eine leichte oder eine volle Mahlzeit zusammen.

Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 500.- exklusive Lieferkosten.

Für kleinere Gruppen beachten Sie gerne unsere Packages und Optionen auf Seite 7.

WIE FUNKTIONIERT ES?

tibits kommt zu euch nach Hause, in euren Meeting Raum oder in eure Waldhütte. Feste aller Art vom einfachen Picknick bis zur Hochzeitsfeier bereichern wir mit unseren Leckereien. Wir liefern die Gerichte heiss zu eurem Anlass; Schöpfbesteck, elektrische Heizplatten und eine Menükarte mit den Allergenen werden mitgeliefert. Mit ein paar wenigen Handgriffen steht euer persönliches tibits Buffet für eure Gäste bereit.

Auf Wunsch sind wir gerne auch mit unserem Team vor Ort und übernehmen das Einrichten des Buffets und die Betreuung vor Ort.

Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage.

WIE BESTELLE ICH?

Bestellen könnt ihr gleich online mit unserem [Anfrageformular](#).

Anschliessend senden wir euch per E-Mail eine unverbindliche Offerte, welche natürlich noch beliebig an euer Fest angepasst werden kann.

Von Montag bis Freitag sind wir auch telefonisch erreichbar und helfen euch gerne, euren Anlass zu planen: 044 250 69 56.

Bestellungen sind, sofern wir genügend Kapazität haben, grundsätzlich bis zu 5 Arbeitstage im Voraus möglich.



EVENTS IM TIBITS

Ihr plant einen Anlass bei uns im tibits?

Unsere Seminar- und Banketträume in Zürich, Zug, St. Gallen, Luzern, Lausanne und Aarau eignen sich perfekt für Meetings, Seminare oder auch ganz individuelle Anlässe.

Weitere Infos unter:

[Eventräume](#)

KONTAKT

catering@tibits.ch

www.tibits.ch/catering

044 250 69 56

AGB

SALATE & ANTIPASTI

- **Artischocken Antipasti** an Orangen Vinaigrette (März)
- **Ayayay** - pflanzlicher «Eier»-Salat mit Tofu, Soja-Mandel-Drink & Kala Namak
- **Datterini-Pasta-Salat** mit frischem Basilikum (April-Juni)
- **Kisir** Bulgur, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Granatapfelkerne, leicht scharf
- **Olivenmix** mit frischer Petersilie (nur kleine Schale)
- **Tahina Crème** mit Sesam & Crème-fraîche-Alternative aus Cashews von New Roots (März)

kleine Schale 700 g **33.00**
Schale 1500 g **66.00**

- **Edamole** mit Edamame, Erbsen & Koriander (April-Juni)
- **Hummus** mit Sesam, Zatar & Olivenöl
- **Linsensalat** mit Äpfeln & Kräutern (März-April)
- **Power Greens** Broccoli, Cocobohnen & Sojabohnen an Chili-Frucht-Dressing, mittelscharf
- **Quinoasalat** mit Kichererbsen, Erbsen, Peperoni & frischen Kräutern
- **Radiesli mit Dill** leicht mariniert mit Bieressig & frischem Dill
- **Rüebli-Meerrettich-Mousse** mit Schnittlauch
- **Taboulé** mit Peperoni- und Gurkenwürfeln, frischer Minze & Granatapfelkernen (April - Juni)
- **Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern

kleine Schale 700 g **28.00**
Schale 1500 g **56.00**

- **Indisches Dal** mit roten Linsen, Tomaten & Koriander (Mai-Juni)
- **Kartoffelsalat à la française** mit frischem Schnittlauch & Petersilie
- **Orientalischer Couscous-Salat** mit Kichererbsen & Sultaninen (März)
- **Rotkabis** mit Preiselbeeren
- **Rüebliсалat** nach tibits Geheimrezept

kleine Schale 700 g **23.00**
Schale 1500 g **46.00**

- **Im Weckglas** Indisches Dal / Kisir / Linsensalat / Orientalischer Couscous-Salat / Quinoa Salat / Taboulé / Hummus / Rüebli-Meerrettich-Mousse / Olivenmix / tibits Nussmischung

nach Wahl, je Weckglas **4.50/5.50**

mmm...



WARMER SNACKS

- **Auberginen Tätzli** ca. 20 Stk.
mit Minze
- **Buffalo Blumenkohl** 1 kg
- **Calzone Piccolo** ca. 15 Stk.
mit Champignons, Tomaten & Basilikum,
mittelscharf
- **Falafel** ca. 50 Stk.
knusprige Kichererbsenbällchen nach
Hausrezept
- **Frühlingsrollen** ca. 20 Stk.
mit frischem Gemüse & Sesamöl
- **Gözleme** ca. 15 Stk.
mit Greek-Style-Tofu an einer Marinade aus fermentierten Cashews, Petersilie & Tomatenpesto
- **Jalapeños** ca. 25 Stk.
mit Sauerrahm gefüllte Chilischoten, mild
- **Kachori** ca. 20 Stk.
indische Teigtaschen mit Erbsen & Peperoni
- **Samosas** ca. 15 Stk.
indische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln,
Gemüse & Curryblättern, leicht scharf
- **Spinat-Quinoa-Tätzli** ca. 20 Stk.
mit Kartoffeln & Muskatnuss

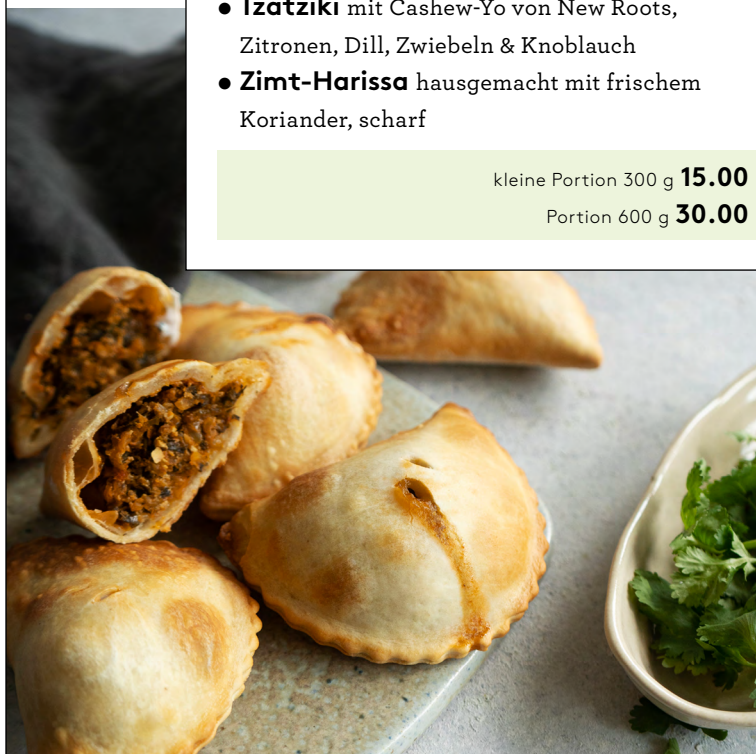
je **50.00**

PASSENDEN DIPS

- **Cocktailsauce** nach Hausrezept
- **Mango-Apfel-Chutney** mit Zimt &
Koriander, scharf
- **Randen-Preiselbeeren-Cocktailsauce**
- **Sweet-Chili-Sauce** mit Peperoncini,
mittelscharf
- **Tzatziki** mit Cashew-Yo von New Roots,
Zitronen, Dill, Zwiebeln & Knoblauch
- **Zimt-Harissa** hausgemacht mit frischem
Koriander, scharf

kleine Portion 300 g **15.00**

Portion 600 g **30.00**



WARMER LECKERBISSEN

Das Catering richtet sich nach dem Angebot in den tibits Restaurants. Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet und wechseln täglich. Gerne stellen wir Ihnen eine Offerte mit einer Auswahl an warmen Gerichten zusammen.

UNSERE AKTUELLE AUSWAHL

- **Broccolisuppe**
- **Erbsensuppe**
- **Frühlings-Minestrone** mit Karotten, Stangensellerie, Lauch & weissen Bohnen
- **Grüne Spargelsuppe** (saisonal April-Juni)
- **Mulligatwny-Suppe** englische Currysuppe mit Äpfeln & Linsen, scharf (März)
- **Pastinaken-Kokos-Suppe** mit Curry
- **Rüebli-suppe** aus tibits eigener Rüebliorte
- **Thailändische Kokosmilchsuppe**
- **Zitronengras-Suppe** leicht scharf

pro 1.2 Liter **38.00**

SUPPEN

Auch Suppen eignen sich ideal für unsere Caterings. Wir bieten die Möglichkeit, unsere Suppen heiss und fixfertig oder kalt in 1 Liter Flaschen abgefüllt zu liefern. Auf Wunsch können Sie (für einen Aufpreis von CHF 10.-) gerne auch Suppentopf und Schöpfkelle bei uns mieten.

[Hier gibts einen Einblick](#)



BROTE

- | | |
|--|--------------|
| • Focaccia al Basilico | 21.00 |
| • Focaccia mit Rauchsatz & Rosmarin | 21.00 |
| • Focaccia mit Sesam & Paprika | 21.00 |
| • Brötchen bio | 0.90 |
| • Glutenfreie Brötchen bio | 0.90 |

SANDWICHES

- | | |
|--|-------------|
| • Antipasti-Sandwich
mit Basilikum, Rucola & Crèmei-fraîche-Alternative aus Cashews | 7.80 |
| • Ruby Royale Burger Hälfte
im Randen-Brioche, mit New Roots Soft White aus Cashews, Rotkabis & Randen-Preiselbeeren-Cocktailsauce | 5.50 |
| • Kebab Sandwich Hälfte
Focacciabrot mit Kebabseitan & pflanzlicher Cocktailsauce | 5.50 |
| • Rüebli-Meerrettich-Mousse-Sandwich
im glutenfreien Körnerbrot, mit Sprossen | 6.80 |

PÂTISSERIE & DESSERT

- | | |
|--|--------------|
| • Amaretti ohne Mehl, mit Mandeln | 3.20 |
| • Brownie Viertel mit Dinkelmehl & Baumnüssen | 1.20 |
| • Linzertörtli aus glutenfreien Zutaten mit Haselnüssen | 6.50 |
| • Mango-Passionsfrucht Gugelhöpfli | 3.20 |
| mit Dinkelmehl (ab 50 Stk.) | |
|
 | |
| • Chocolate Chip Cookie | 3.20 |
| mit Dinkelmehl (März-April) | |
| • Mandelstange | 4.30 |
| (März-April) | |
| • Rhabarber-Streusel-Schnitte | |
| (Mai-Juni) | |
| • Vanille-Kokosmakrönli | |
| (Mai-Juni) | |
|
 | |
| • Rüebli-Kuchen | 52.00 |
| aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln | |
| • Schoggi-Bananen-Kuchen | 45.00 |
| mit Dinkelmehl (März-April) | |
| • Zucchetti-Schoggi-Kuchen | 45.00 |
| (Mai-Juni) | |
|
 | |
| • Fruchtsalat 1kg | 35.00 |
| • Tagesdesserts saisonale Cheesecakes, Crèmes &
weitere Spezialitäten nach wechselndem Angebot | |



PACKAGES FÜR KLEINERE GRUPPEN

DAILY-PACKAGE

Perfekt geeignet für 10-12 Personen.

KALTE GERICHTE

- **Kisir**

Bulgur, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Granatapfelkerne, leicht scharf

- **Power Greens**

Broccoli, Cocobohnen & Sojabohnen an Chili-Frucht-Dressing, mittelscharf

- **Rüeblisalat**

nach tibits Geheimrezept

- **tibits Brötli**

WARME GERICHTE

- **Täglich neu**

nach Angebot am Buffet

DESSERT

- **Rüepli-Kuchen**

aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln

- **INFO:** Die Auswahl und Mengen des saisonalen Packages können nicht geändert werden. Das Package wird fixfertig in unseren Schalen und danach in 2 Thermoboxen (40x60x30cm) vorbereitet.



**hier
bestellen**

350.00

144.00



129.00



144.00



APÉROPLATTEN

Perfekt geeignet für 10-12 Personen

PLATTE MEDITERRAN

- **Mini Pastetli**
mit saisonaler Füllung
- **Blätterteigrolle**
mit mediterraner Füllung
- **Soft White auf Hafer-Sesam Brötli**
mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- **Sweet 'n' Sour Hackbällchen-Ananas-Spiess**
- **Kebab-Rolle**

PLATTE KLASSISCH

- **Tofu-Basilikum-Cherry-Tomaten-Spiess**
- **Tatar-Brötli**
auf glutenfreiem Baguette
- **Gefüllte Tartelette**
mit Rüepli-Mousse
- **Gefüllte Dattel mit Soft White**
mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- **Antipasti-Gemüse-Spiess**

PLATTE BAO BUNS

gedämpfte Brötchen gefüllt mit

- **Ayayay**
pflanzlicher «Eier»-Salat
- **Edamole** mit Edamame, Erbsen & Koriander (April-Juni)
- **Hummus und Falafel**
mit Sesam (März)
- **Kebab** aus Seitan, mit hausgemachter Cocktailsauce
- **tibits Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern

INFO: Die Auswahl und Mengen der Aperoplatten können nicht geändert werden. Die Preise gelten für Bestellungen mit Abholung im Restaurant. Bei Anlässen mit Personal weichen die Preise ab.

**hier
bestellen**

CATERING ZUM SELBER SCHÖPFEN

Für kleinere Gruppen kann direkt im tibits Restaurant vom Buffet geschöpft und die gewünschte Anzahl von Gerichten frei zusammengestellt werden. Es ist also grundsätzlich in Ordnung, auch mehrere Schalen am Buffet zu schöpfen. Dabei profitieren Sie vom reduzierten Take-Away-Preis.



FRESH!

SOFTGETRÄNKE & ESSENZEN

- Thymian-Tonic Essenz 5 dl 12.00
- Passionsfrucht Essenz 5 dl 12.00
- Ingwer-Zitronen-Essenz 5 dl 12.00

Die Basis für feine Limonaden zum selber mischen.

- Eistee hausgemacht klassisch 5 dl 5.80
1l 11.00
- Hibiskus-Minze-Eistee 5 dl 5.80
1l 11.00
- Süssmost bio 5 dl 5.80
1l 11.00



SÄFTE

- Frisch gepresster Orangensaft 1l 27.00
- Green Fitness 1l 27.00
frisch gepresst | Apfel, Fenchel, Zitrone & Dinkelgras/Spinat (saisonal)
- Ingwer-Rüebli-Apple Saft 1l 27.00
frisch gepresst | mit Fenchel & Zitrone
- Tutti Frutti 1l 27.00
frisch gepresst | Orange, Apfel, Birne, Banane & Kiwi





TIBITS PROSECCO

- **Prosecco Treviso** (Conegliano, IT, bio)

75 cl **27.00**



WEIN

- **Sélection tibits: Sauvignon blanc Touraine** 75 cl **22.50**
(Weiss, Loire, FR, bio)
- **Assemblage Blanc «Euphorie»** 75 cl **27.00**
(Weiss, AOC Vaud, CH, Demeter)
- **Sélection tibits: Syrah-Grenache «Racine»** 75 cl **22.50**
(Rot, Languedoc, FR, bio)
- **Merlot «Cantastorie»** 75 cl **28.50**
(Rot, Ticino DOC, CH)
- **Rosé «Les Enfants»** 75 cl **24.00**
(Rosé, Côtes de Gascogne, FR)

BIER

- **Flasche Bier**
saisonale & regionale Auswahl
- **Flasche Bier alkoholfrei**
regionale Auswahl

33 cl **ab 6.50**

33 cl **ab 5.00**

