

# TIBITS CATERING

Genussvoll für jeden Anlass.

**ANGEBOT**

4. September bis  
3. Dezember 2025



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

tibits



## 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 St. Gallen, das Blumenzimmer in Luzern, das Kreativ-Atelier und das Blumenzimmer in Zürich 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** mit Kapern & Oregano (Oktober - Dezember)
- **Ayayay** - pflanzlicher «Eier»-Salat mit Tofu, Soja-Mandel-Drink & Kala Namak
- **Chirashi Sushi** mariniertes japanischer Reis mit Gemüse & Algen (September - Oktober)
- **Dörrbohnenalat** mit Baumnüssen & frischem Koriander
- **Federkohl-Granatapfel Taboulé** mit Minze (Oktober - Dezember)
- **Herbstlicher Orecchiette Salat** mit Kürbis, Lauch, Champignons & Rosmarin (Oktober - Dezember)
- **Kürbis-Pickles** mit schwarzem Sesam & Harissa, leicht scharf (November - Dezember)
- **Olivenmix** mit frischer Petersilie & Oregano (Oktober - Dezember, nur kleine Schale)

kleine Schale 700 g **33.00**

Schale 1500 g **66.00**

- **Cerignola-Oliven** mit frischer Petersilie (September, nur kleine Schale)
- **Hummus** mit Sesam & Olivenöl
- **Linsensalat** mit Gemüsewürfeln & Schnittlauch (November - Dezember)
- **North Atlantic Kelp** mit marinierten Karotten, Glasnudeln und Weizenkörnern (September)
- **Peruanischer Quinoasalat** mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Minze & Limettensaft (September)
- **Rüebli-Meerrettich-Mousse** mit Schnittlauch
- **Saambar Traubensalat** blaue & weiße Trauben mariniert mit Sojasauce, Sesam, Minze & frischem Koriander, leicht scharf
- **Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern

kleine Schale 700 g **28.00**

Schale 1500 g **56.00**

- **Belugalinsen Salat** mit Schweizer Linsen, Zucchini & Rüebli (September - Oktober)
- **Cole Slaw** mit Weisskabis & Karotten
- **Kartoffelsalat** mit Aceto Balsamico & Senfkörnern (September)
- **Kartoffelsalat à la française** mit frischem Schnittlauch & Petersilie (Oktober - Dezember)
- **Randensalat** an feiner Senfsauce
- **Rüebli Salat** nach tibits Geheimrezept

kleine Schale 700 g **23.00**

Schale 1500 g **46.00**

- **Im Weckglas** Belugalinsen Salat / Chirashi Sushi / Federkohl-Granatapfel Taboulé / Hummus / Linsensalat mit Gemüsewürfeln / Peruanischer Quinoasalat / Rüebli-Meerrettich-Mousse / Olivenmix / tibits Nussmischung / Dessertcrème nach Tagesangebot (Auswahl variiert saisonal)

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

mmm...



## WARMER SNACKS

- **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
- **Jalapeños** ca. 25 Stk.  
mit Sauerrahm gefüllte Chilischoten, mild
- **Pide** ca. 15 Stk.  
mit Sojagehacktem & Minze, leicht scharf
- **Samosas** ca. 15 Stk.  
indische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse & Curryblättern, leicht scharf

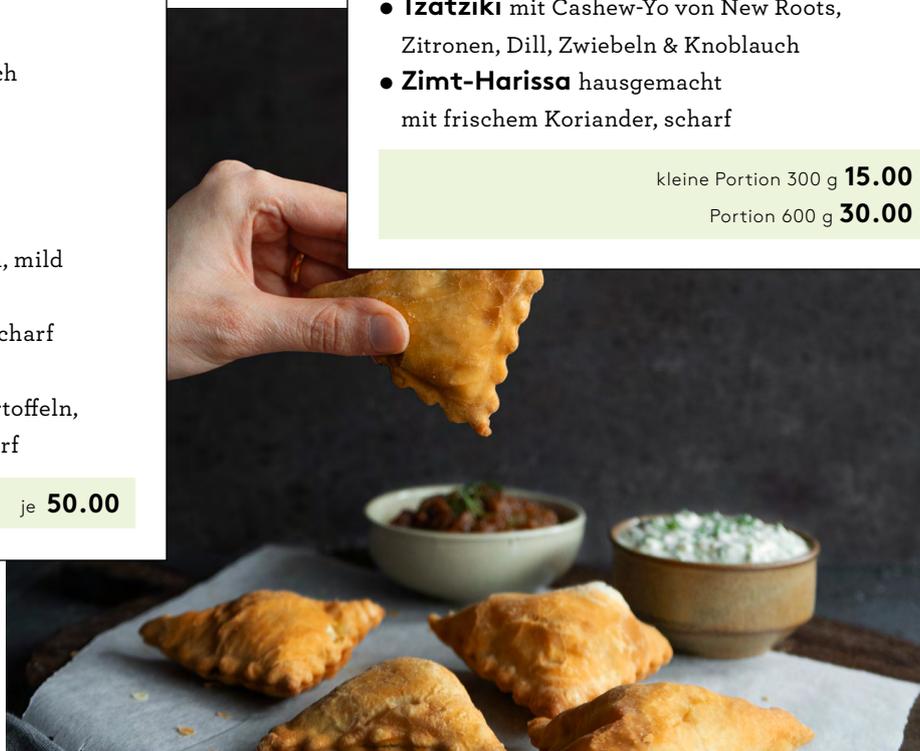
je **50.00**

## PASSENDE DIPS

- **Barbecuesauce** mit Tomaten, Senf, Kreuzkümmel & Chili
- **Cocktailsauce** nach Hausrezept
- **Kürbis-Yuzu-Chutney**
- **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

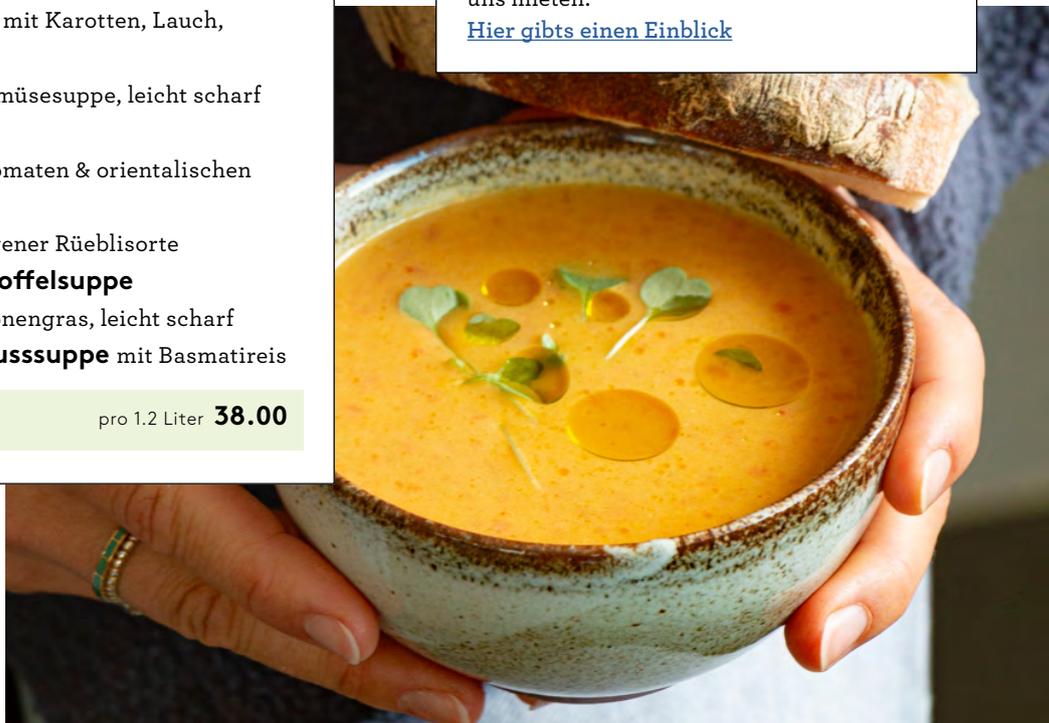
- **Blumenkohlsuppe** mit Kurkuma & Tandoori-Gewürzen
- **Bündner Gerstensuppe** mit Karotten, Lauch, Sellerie & weissen Bohnen
- **Harira** marokkanische Gemüsesuppe, leicht scharf
- **Lauch-Quinoa-Suppe**
- **Rote Linsensuppe** mit Tomaten & orientalischen Gewürzen, leicht scharf
- **Rüebli-suppe** aus tibits eigener Rüebli-sorte
- **Thailändische Süsskartoffelsuppe** mit Kokosnussmilch & Zitronengras, leicht scharf
- **Westafrikanische Erdnussuppe** mit Basmatireis

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

- **Ayayay Sandwich** **6.80**  
veganes «Eier»sandwich im glutenfreien Körnerbrot, mit Tofu, Mandeln, Kala Namak & Radieslisprossen
- **Black Teff Burger Hälfte** **5.50**  
aus Soja- und Weizenprotein, Kidneybohnen & Champignons, mit veganer Cocktailsauce, Tomaten & Zwiebeln
- **Dinkel-Laugen Bagel** **6.80**  
mit Rüebli-Meerrettich Mousse & Radieslisprossen
- **Kebab Sandwich Hälfte** **5.50**  
Focacciabrot mit Kebabseitan & veganer Cocktailsauce

## PATISSERIE & 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 Gugelhöpfl** 3.20  
mit Dinkelmehl
  
- **Apfel-Streusel Törtli** 6.50  
aus glutenfreien Zutaten (September-Oktober)
- **Death by Chocolate Muffin** 4.30  
mit Dinkelmehl (November-Dezember)
- **Magenbrot Würfel** 4.50  
mit Dinkelmehl, Mandeln & Haselnüssen  
(September-Oktober)
- **Nuss-Ecke** 4.50  
mit Mandeln, Haselnüssen & Himbeermarmelade  
(November-Dezember)
- **Rüebli Gugelhöpfl** 4.50  
mit Dinkelmehl & Haselnüssen (September-Oktober)
- **Zimtstern** 3.80  
vegan, mit Mandeln & Haselnüssen (November-Dezember)
  
- **Marroni-Schoggi Kuchen** 45.00  
mit Dinkelmehl (November-Dezember)
- **Schoggi-Zucchetti Kuchen** 45.00  
mit Dinkelmehl & Haselnüssen (September-Oktober)
- **Zwetschgen Kuchen** 52.00  
aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln (November-Dezember)
  
- **Fruchtsalat** 1kg 35.00
- **Tagesdesserts** saisonale Cheezecakes,  
Crèmes & weitere Spezialitäten nach wechselndem Angebot



## PACKAGES FÜR KLEINERE GRUPPEN

### DAILY-PACKAGE

Perfekt geeignet für 10-12 Personen.

#### KALTE GERICHTE

- **Dörrbohnsalat**  
mit Baumnüssen & frischem Koriander
- **Randensalat**  
an feiner Senfsauce
- **Rüebli-salat**  
nach tibits Geheimrezept
- **Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern
- **tibits Brötli**

#### WARME GERICHTE

- **Täglich neu**  
nach Angebot am Buffet

#### DESSERT

- **Amaretti**  
ohne Mehl, 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

159.00



### 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 Rüebli-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
- **Hummus und Falafel**  
mit Sesam
- **Schnitzel** aus Weizen- und Sojaprotein, 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

129.00



129.00



### 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 & Federkohl/Spinat (saisonal)
- Ingwer-Rüebli-Apfel 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 **24.50**



## 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 Brume IGP** 75 cl **24.00**  
(Rosé, Côtes de Gascogne, FR)
- **Glühwein** 1l **28.00**  
nach Hausrezept



## BIER

● **Flasche Bier**  
saisonale & regionale Auswahl

33 cl **ab 6.50**

