

TIBITS CATERING

Genussvoll für jeden Anlass.

ANGEBOT

4. Juni 2026 bis
2. September 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](#) [t](#)

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 – 8.

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.

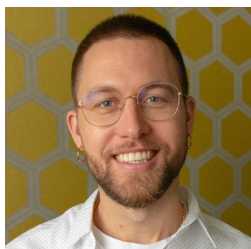
WIE BESTELLE ICH?

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

- **Datterini-Pasta-Salat** mit frischem Basilikum (Juni)
- **Griechischer Salat** mit Bio-Feta, Oliven, Gurken & Tomaten
- **Olivenmix** mariniert mit Zitronenöl & Basilikumpesto (nur kleine Schale)
- **Panzanella** toskanischer Brotsalat (Juli-August)
- **Süßkartoffel Ceviche** mit Paprika und frischem Koriander, serviert mit einer leicht scharfen Limetten-Passionsfruchtsauce

kleine Schale 700 g	33.00
Schale 1500 g	66.00

- **Auberginen-Antipasti** mit Rucola, leicht scharf
- **Ayayay** – pflanzlicher «Eier»-Salat mit Tofu, Soja-Mandel-Drink & Kala Namak (Juni)
- **Edamole** mit Edamame, Erbsen & Koriander (Juni)
- **Hummus** mit Zitronenöl, Sesam & Zitrone
- **North Atlantic Kelp** mit marinierten Karotten, Glasnudeln & Weizenkörnern
- **Rüebli-Meerrettich-Mousse** mit Schnittlauch
- **Smashed Cucumber Salad** mit Five Spice Gewürz, Sesam & Knoblauch, mittelscharf
- **Taboulé** mit Peperoni- und Gurkenwürfeln, frischer Minze & Granatapfelkernen
- **Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern

kleine Schale 700 g	28.00
Schale 1500 g	56.00

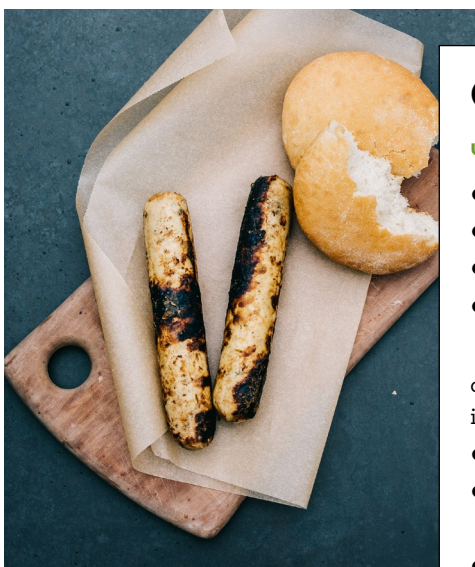
- **Indisches Dal** mit roten Linsen, Tomaten & Koriander
- **Kartoffelsalat** mit Aceto Balsamico & Senfkörnern
- **Muddai Piratthal** pflanzlicher «Eier»-Salat mit Kichererbsen, Orecchiette, Tomaten & Erbsen (Juli-August)
- **Rüebli-salat** nach tibits Geheimrezept

kleine Schale 700 g	23.00
Schale 1500 g	46.00

- **Im Weckglas** Indisches Dal / Taboulé / Edamole / Hummus / Rüebli-Meerrettich-Mousse / Olivenmix / tibits Nussmischung

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

mmm...



GRILLSPEZIALITÄTEN

ungebraten, für euren Grillspass

- **Bratus** vegane Bratwurst (à 5 Stück) **je 6.00**
- **tibits Burger Patty** (à 10 Stück) **je 5.00**
- **Tofuspiesse** mit Tandoori, Cashewjoghurt und Zitrone (à 8 Stück) **je 6.50**
- **Corn Ribs** knuspriger Mais mit BBQ-Gewürzmischung 1 kg **36.50**

dazu passend unsere hausgemachten Grillsaucen in der praktischen Spritzflasche:

- **Buffalosauce** mit Sambal Oelek & Cayennepfeffer, mittelscharf 220 g **14.00**
- **Chimichurri Öl** mit Limetten, Petersilie, Minze & Peperoncini, leicht scharf 220 g **14.00**
- **Jalapeño-Salsa** mit frischem Koriander, mittelscharf 200 g **14.00**

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
- **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-Tätschli** ca. 20 Stk.
mit Kartoffeln & Muskatnuss

je **50.00**

PASSENDE DIPS

- **Aprikosen-Ingwer-Chutney**
- **Cocktailsauce** nach Hausrezept
- **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

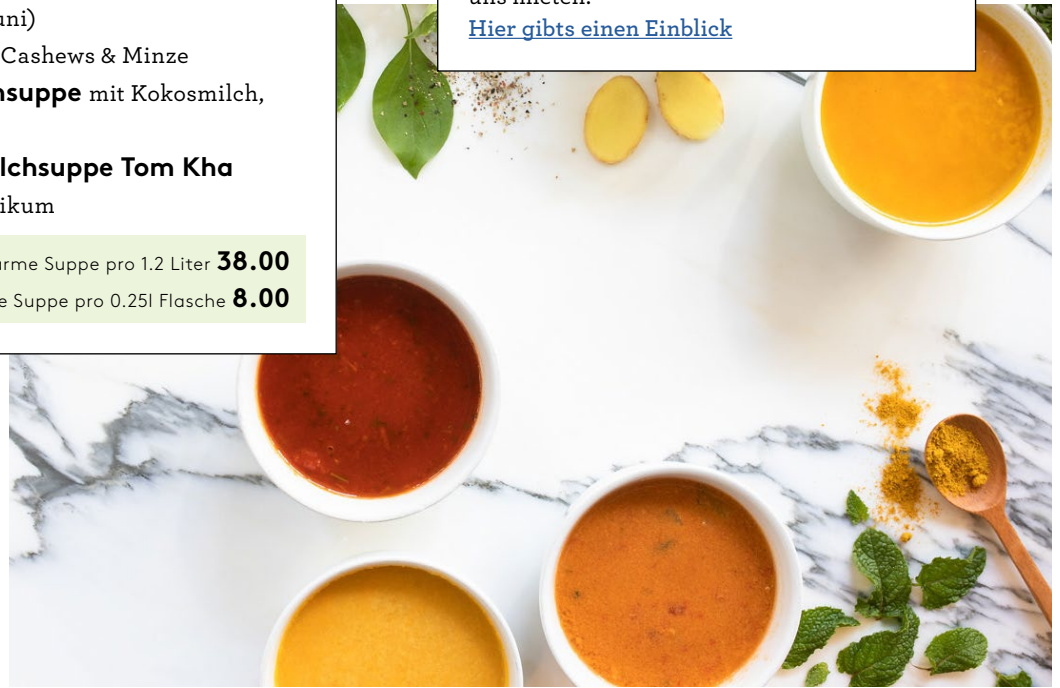
- **Erbsensuppe** (Juni)
- **Gazpacho** kalte spanische Tomaten-Gurken-Suppe
- **Grüne Spargelsuppe** (Juni)
- **Kalte Gurkensuppe** mit Cashews & Minze
- **Kalte, pikante Melonensuppe** mit Kokosmilch, Ingwer & Minze
- **Thailändische Kokosmilchsuppe Tom Kha**
- **Tomatensuppe** mit Basilikum

warme Suppe pro 1.2 Liter **38.00**
 kalte Suppe pro 0.25l Flasche **8.00**

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** **7.80**
mit Basilikum, Rucola & Crème-fraîche-Alternative aus Cashews
- **Frischkäse-Bagel** **6.80**
mit Tomaten & Kräuteröl
- **Kebab Sandwich Hälfte** **5.50**
Focacciabrot mit Kebabseitan & pflanzlicher Cocktailsauce
- **Rüebli-Meerrettich-Mousse-Sandwich** **6.80**
im glutenfreien Körnerbrot, mit Sprossen

PATISSERIE & DESSERT

- **Amaretti** aus glutenfreien Zutaten, 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 (ab 50 Stk.)

- **Kokosmakrone** aus glutenfreien Zutaten (Juni) 3.80
- **Rhabarber-Streusel-Schnitte** 5.50
mit Dinkelmehl & Mandeln (Juni)
- **Chocolate Chip Cookie** mit Dinkelmehl (Juli-August) 3.80
- **Matcha-Blondie** 4.40
mit veganer weisser Schokolade, Caramel, Dinkelmehl,
Mandeln & Baumnüssen (Juli-August)

- **Rüebli-Kuchen** aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln 52.00
- **Schoggi-Bananen-Kuchen** mit Dinkelmehl (Juni) 45.00
- **Lemon Drizzle Kuchen** 45.00
Zitronenkuchen mit Dinkelmehl (Juli-August)

- **Fruchtsalat** 1 kg 35.00
- **Tagesdesserts** saisonale Cheesecakes, Crèmes,
Tiramisù & weitere Spezialitäten nach wechselndem Angebot



PACKAGES FÜR KLEINERE GRUPPEN

APÉRO-PACKAGE

Perfekt geeignet für 10-12 Personen.

KALTE GERICHTE

- **Nussmischung** geröstete und gesalzene Mandeln & Cashews, mit Cranberries & Rosmarin
- **Olivenmix** saisonal
- **Rüebli-Meerrettich-Mousse** mit Schnittlauch
- **Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern
- **Focaccia al basilico**
- **Chutney** saisonal

WARMER GERICHTE

- **Jalapeños** mit Sauerrahm gefüllte Chilischoten, mild
- **Samosas** indische Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse & Curryblättern, leicht scharf

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



hier bestellen

195.00

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 Rüebli-Mousse
- **Gefüllte Dattel mit Soft White** mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- **Antipasti-Gemüse-Spiess**

PLATTE BAO BUNS

- gedämpfte Brötchen gefüllt mit
- **Auberginen Antipasti** mit Rucola, leicht scharf
 - **Edamole** mit Edamame, Erbsen & Koriander (Juni)
 - **Hummus & Falafel** mit Zitronenöl, Sesam & Zitrone (Juli-August)
 - **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

PACKAGES FÜR KLEINERE GRUPPEN

DAILY-PACKAGE

Perfekt geeignet für 10-12 Personen.

KALTE GERICHTE

- **Rüebli- Meerrettich-Mousse**
mit Schnittlauch
- **Süßkartoffel Ceviche**
mit Paprika und frischem Koriander,
serviert mit einer leicht scharfen
Limetten-Passionsfruchtsauce
- **Taboulé**
mit Peperoni- und Gurkenwürfeln,
frischer Minze & Granatapfelkernen

- **tibits Brötli**

WARME GERICHTE

- **Täglich neu**
nach Angebot am Buffet

DESSERT

- **Amaretti**
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.



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-Apfel Saft 1l 27.00
frisch gepresst | mit Fenchel & Zitrone
- Tutti Frutti 1l 27.00
frisch gepresst | Orange, Apfel, Birne, Banane & Kiwi





SCHAUMWEIN

● **Sélection tibits:**

Prosecco Treviso (Conegliano, IT, bio)

75 cl **27.00**

● **Zotz Blanc de Blancs**

alkoholfrei (Baden-Württemberg, D)

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**

33 cl **ab 6.50**

saisonale & regionale Auswahl

● **Flasche Bier alkoholfrei**

33 cl **ab 5.00**

regionale Auswahl