

TIBITS CATERING

Genussvoll für jeden Anlass.

ANGEBOT

3. September bis
2. Dezember 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

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.

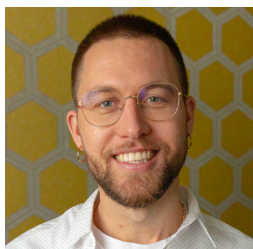
Für kleinere Gruppen beachten Sie gerne unsere Packages und Optionen auf Seite 7 – 8.

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 Buffetkarten mit den Allergeninformationen 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, 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

- **Dörrbohnenalat** mit Schweizer Bohnen, Baumnüssen & frischem Koriander
- **Federkohl-Granatapfel-Taboulé** mit Minze (November)
- **Herbstlicher Orecchiette-Salat** mit Federkohl, Kürbis, Lauch, Champignons & Rosmarin
- **Olivenmix** mit frischer Petersilie (nur kleine Schale)
- **Panzanella** toskanischer Brotsalat mit Butternusskürbis, Oliven, Sesam & Baumnüssen
- **Peperoni Antipasti** mit Oregano

kleine Schale 700 g **33.00**

Schale 1500 g **66.00**

- **Ayayay** – pflanzlicher «Eier»-Salat mit Tofu, Soja-Mandel-Drink & Kala Namak
- **Chirashi Sushi** mariniertes japanischer Reis mit Gemüse, Sesam & Algen
- **Federkohl-Bodenkohlrabi-Salat** mit Baumnüssen & Cranberries
- **Hummus** mit Sesam, Zatar & Olivenöl
- **Rollgerstensalat** mit Pastinaken, Karotten & schwarzem Sesam (Oktober)
- **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**

- **Gepickelter Randensalat** roh, mit Senfsamen (September-Oktober)
- **Kartoffelsalat à la française** mit frischem Schnittlauch & Petersilie
- **Rotkabis** mit Preiselbeeren
- **Rüebli Salat** nach tibits Geheimrezept

kleine Schale 700 g **23.00**

Schale 1500 g **46.00**

- **Im Weckglas** Chirashi Sushi / Federkohl-Granatapfel-Taboulé / Rollgerstensalat / Hummus / Rüebli-Meerrettich-Mousse / Olivenmix / tibits Nussmischung

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

mmm...



WARME SNACKS

- **Buffalo Blumenkohl** 1 kg
- **Calzone Piccolo** ca. 15 Stk.
mit Champignons, Tomaten & Basilikum, mittelscharf
- **Crispy Nuggets** 1kg
vegane «Chicken Nuggets» aus weissen Bohnen & Mais
- **Falafel** ca. 50 Stk.
knusprige Kichererbsenbällchen nach Hausrezept
- **Jalapenos** ca. 25 Stk.
mit Sauerrahm gefüllte Chilischoten, mild
- **Kachori** ca. 20 Stk.
indische Teigtaschen mit Erbsen & Peperoni
- **Onion Rings** 1kg
süssliche Zwiebelringe im Bierteig
- **Pide** ca. 15 Stk.
mit Soja-Gehacktem & Minze, leicht scharf
- **Randen-Nuggets** ca. 25 Stk.
mit Kartoffeln, Koriander, Ingwer, Zimt & Cashews, mittelscharf
- **Samosas** ca. 15 Stk.
indische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse & Curryblättern, leicht scharf
- **Spinat-Quinoa-Tätschli** ca. 20 Stk.
mit Kartoffeln & Muskatnuss

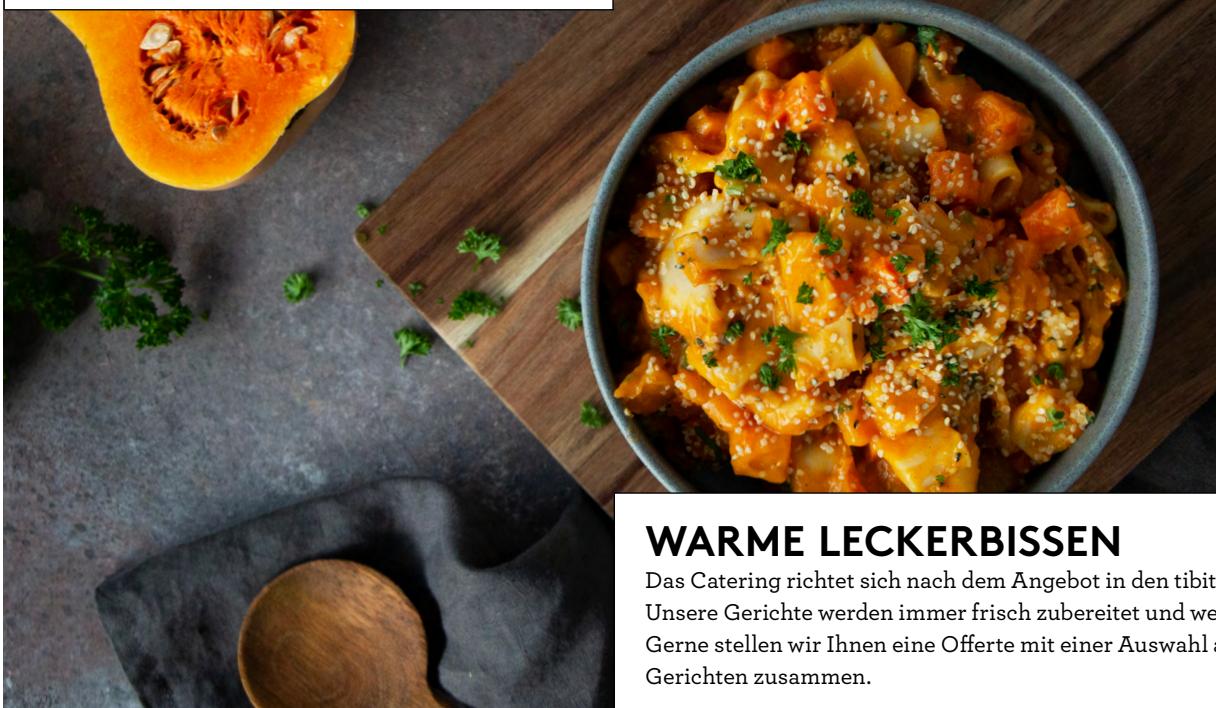
je **50.00**

PASSENDE DIPS

- **Cocktailsauce** nach Hausrezept
- **Preiselbeerchutney**
- **Sweet-Chili-Sauce** mit Peperoncini, mittelscharf
- **Tamarinden-Apfel-Chutney**
mit Datteln & Sultaninen
- **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**



WARME 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, leicht scharf
- **Borschtsch** mit Randen, Weisskohl & Karotten (Dezember)
- **Fenchelsuppe** mit Weisswein & Ras El Hanout
- **Harira** marokkanische Gemüsesuppe, leicht scharf
- **Kürbis-Marroni-Suppe** (Oktober-November)
- **Lauch-Quinoa-Suppe** (September-Oktober)
- **Rote Linsensuppe** mit Tomaten, orientalischen Gewürzen & Sesam, leicht scharf
- **Rüblisuppe** aus tibits eigener Rüblisorte
- **Westafrikanische Erdnussuppe**

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

- | | |
|---|-------------|
| • Frischkäse-Sandwich
im glutenfreien Körnerbrot mit Tomaten & Kräuteröl | 6.80 |
| • Kebab Sandwich Hälfte
Focacciabrot mit Kebabseitan & pflanzlicher Cocktailsauce | 5.50 |
| • Rosmarin-Focaccia
mit Peperoni Antipasti, Hummus mit Sesam & Rucola | 7.80 |
| • Ruby Royale Burger Hälfte
im Randen-Brioche mit New Roots Soft White aus Cashews, Rotkabis & Randen-Preiselbeer-Cocktailsauce | 5.50 |

PÂTISSERIE & DESSERT

- **Amaretti** aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln 3.20
- **Brownie Viertel** mit Dinkelmehl & Baumnüssen 1.20
- **Linzertörtli** aus glutenfreien Zutaten, mit Haselnüssen 6.50
- **Mini Mango-Passionsfrucht Gugelhöpfli** 3.20
mit Dinkelmehl & Kokoesnuss (ab 50 Stk.)

- **Cinnamon Rolls** mit Zimt & Zucker 3.80
- **Death by Chocolate Muffin** 4.30
mit Dinkelmehl (November)
- **Magenbrotwürfel** 4.50
mit Dinkelmehl, Mandeln & Haselnüssen (September-Oktober)
- **Mango-Passionsfrucht Gugelhopf** 4.20
mit Dinkelmehl & Kokosnuss (September-Oktober)
- **Nuss Ecke** 4.20
mit Mandeln, Haselnüssen & Himbeermarmelade (November)

- **Marroni-Schoggi-Kuchen** 45.00
mit Dinkelmehl (September-Oktober)
- **Orangen-Dattel-Kuchen** 45.00
mit Dinkelmehl (November)
- **Zwetschgen-Zimt-Kuchen** 52.00
aus glutenfreien Zutaten, mit Mandeln

- **Fruchtsalat** 1 kg 35.00
- **Tagesdesserts** saisonale Cheezecakes, Crèmes,



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
- **Hummus & Falafel** mit Zitronenöl, Sesam & Zitrone
 - **Kebab aus Seitan** mit hausgemachter Cocktailsauce
 - **Ayayay** pflanzlicher «Eier»-Salat mit Tofu
 - **tibits Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern

hier
bestellen

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.

PACKAGES FÜR KLEINERE GRUPPEN

DAILY-PACKAGE

Perfekt geeignet für 8-16 Personen.

KALTE GERICHTE

- **Rollgerstensalat**
mit Pastinaken, Karotten & schwarzem Sesam
- **Rotkabis mit Preiselbeeren**
- **Rüebli Salat**
nach tibits Geheimrezept
- **tibits Brötli**
mit Baumnüssen

WARMER GERICHTE

- **Täglich neu**
nach Angebot am Buffet

DESSERT

- **Mango-Passionsfrucht Gugelhopf** mit Dinkelmehl & Kokosnuss (September-Oktober)
- **Death by Chocolate Muffin** mit Dinkelmehl (November)

- **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**

**30.00
pro Person**

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
- Glühmost alkoholfrei 1l 20.00

**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





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

(Weiss, Loire, FR, bio)

75 cl **22.50**

● Assemblage Blanc «Euphorie»

(Weiss, AOC Vaud, CH, Demeter)

75 cl **27.00**

● Sélection tibits: Syrah-Grenache «Racine»

(Rot, Languedoc, FR, bio)

75 cl **22.50**

● Merlot «Cantastorie»

(Rot, Ticino DOC, CH)

75 cl **28.50**

● Rosé «Les Enfants»

(Rosé, Côtes de Gascogne, FR)

75 cl **24.00**

● Glühwein

nach Hausrezept

1l **28.00**



BIER

● Flasche Bier

saisonale & regionale Auswahl

33 cl **ab 6.50**

● Flasche Bier alkoholfrei

regionale Auswahl

33 cl **ab 5.00**