

salarte

A top-down view of a large, shallow metal bowl filled with a vibrant orange-brown quinoa salad. The salad is composed of small, fluffy quinoa grains, finely chopped green herbs (likely parsley and cilantro), and small pieces of yellow and green vegetables. A few larger sprigs of fresh parsley are placed on top of the salad. The bowl is set against a plain, light-colored background.

CATERING

Kreative, hausgemachte Salate – für Meetings, Feiern und Events. Vegetarisch, saisonal und immer frisch zubereitet.

SALATBOWLS | SALATBAR | FINGERFOOD

Unser salarte-Trio – 1 Bowl = 3 kreative Salate. Der Grüne, der Exote und der Sattmacher. Frisch portioniert und ideal für Workshops, Office oder Lunches.

Inhalt

- ___ 3 saisonale Salate in einer Bowl
- ___ selbstgebackenes Brot & Dip
- ___ in Mehrwegschalen geliefert

Alles vegetarisch – saisonal.
Auf Wunsch auch vegan oder glutenfrei.

ab 13,50 € p.P. | ab 8 Pers.
(zzgl. Lieferung)



Ideal für

WORKSHOPS | OFFICE LUNCHES | TEAM EVENTS

SALAT ————— BOWLS

Frisch portioniert für Meetings und Workshops.



SALAT BAR

Unsere Klassiker für gemeinsames Genießen.

SALAT

BAR

Drei saisonale Salate werden als Buffet in großen Schalen angerichtet. Dazu servieren wir selbstgebackenes Brot und hausgemachte Dips. Gemeinsam genießen – und individuell kombinieren.

Inhalt

- ___ 3 saisonale Salate in großen Schalen
- ___ selbstgebackenes Brot & hausgemachte Dips
- ___ auf Wunsch erweiterbar mit Add-ons siehe S.8

Alles vegetarisch – saisonal.

Auf Wunsch auch vegan oder glutenfrei.

15–20 € p.P. | ab 15 Pers.
(zzgl. Lieferung)



Ideal für

PRIVATE FEIERN | TEAM EVENTS | SOMMERFESTE | GEBURTSTAGE



FINGER FOOD

Kleine Häppchen für Empfang und Austausch.

FINGER _____ FOOD

Unsere Salate und Antipasti servieren wir kreativ portioniert – zum Beispiel im Glas oder auf frisch gebackenem Brot. Leicht zu genießen – auch im Stehen.

Auswahl

- ___ Salate im Weckglas
- ___ Canapés mit selbstgebackenem Brot oder Focaccia
- ___ Aufstriche
- ___ Antipasti

Alles vegetarisch – saisonal.
Auf Wunsch auch vegan oder glutenfrei.

20–25 € p.P. | ab 30 Pers.
(zzgl. Lieferung)



Ideal für

NETWORKING EVENTS | FIRMENFEIERN | HOCHZEITEN | VERNISSAGEN 7

Add-Ons

Suppe

Saisonale Suppe als wärmende Ergänzung zum Catering.

ab 4 € p.P.

Warme Gerichte

Quiche, Falafel oder Sesam-Halloumi Sticks.

ab 4 € p.P.

Nachspeise

Saisonale Desserts im Glas.

(z.B. Panna Cotta, Mousse au Chocolat)

ab 5 € p.P.

Lieferung

Wir liefern nachhaltig mit dem Lastenrad
– im Umkreis von ca. 10 km.



Optional Service

Auf Wunsch unterstützen wir euer Event vor Ort.

___ Servicepersonal

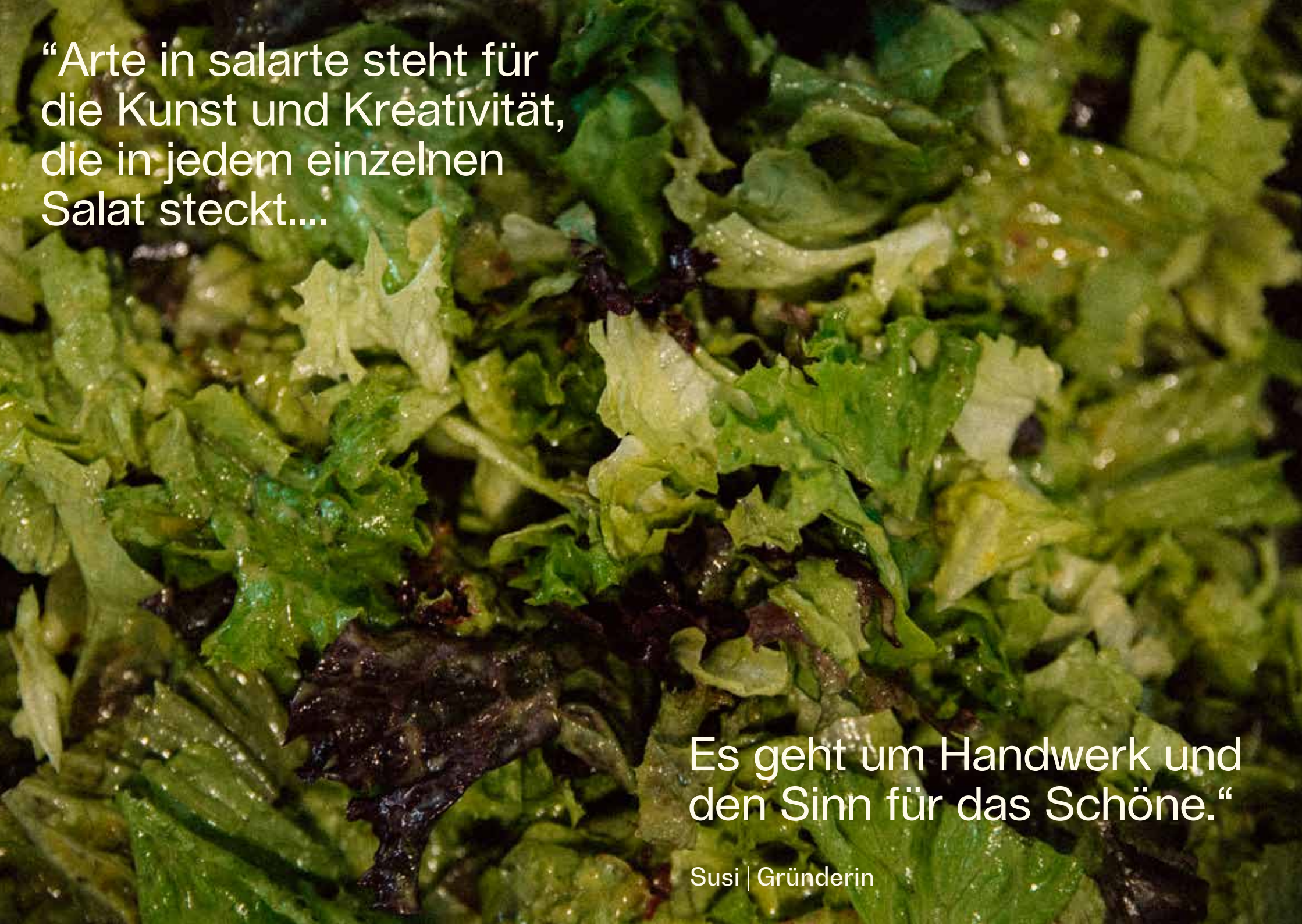
___ Geschirr-Verleih



HIER GEHTS ZUM
ONLINE FORMULAR

*Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.





“Arte in salarte steht für die Kunst und Kreativität, die in jedem einzelnen Salat steckt....

Es geht um Handwerk und den Sinn für das Schöne.“

Susi | Gründerin



salarte

Westenriederstraße 16, 80331 München (Viktualienmarkt)

hallo@salarte.de | 0170-1608160 | www.salarte.de

📷 sal__arte

GESUND GENIEßEN. BEWUSST ESSEN. EINFACH GUT FÜHLEN.