



DASTISCH MENUKARTE 2025

DASTISCH
Vegetarisches und veganes Catering
www.dastisch.ch
info@dastisch.ch

DEUTSCHE VERSION
ENGLISH BELOW

PARTY & APERO

FUSION-PLATTE

Geeignet für einen kleinen Apéro für 10–12 Personen. Vegan, auch ohne glutenhaltige Zutaten möglich.

Aloo Pathra

Würzige Kartoffel-Schnecken mit aromatischen Gewürzen, gerollt in dünnem Teig und knusprig gebacken. (VG)

Bombay-Style Kartoffel-Taler (gluten frei)

Goldbraun gebratene Kartoffelpatties mit Kräutern und leichten Gewürzen. (VG, GF)

Karottenbällchen mit Kräutern (Pfefferminze-Dill)

Zarte Karottenbällchen mit frischer Kräutermischung und feinen Gewürzen. (VG, GF)

Veganer Feta mit gerösteten Peperoni-Spießen

Würzige, leicht geröstete Peperoni mit cremigem veganen Feta auf Spießen serviert. (VG, GF)

Kräuterseitling Scallop mit Papadam & Zwiebelmarmelade

Geröstete Kräuterseitling-Medaillons mit knusprigem Papadam und süß-würziger Zwiebelmarmelade. (VG, GF)

Preis: 139 CHF

KLASSISCHE PLATTE

Geeignet für einen kleinen Apéro für 10–12 Personen. Vegan, auch ohne glutenhaltige Zutaten möglich.

Spinat-Walnuss-Pesto-Röllchen

Feine Teigrollen gefüllt mit Spinat-Walnuss-Pesto, leicht geröstet für eine aromatische Note. (VG)

Caprese-Spieße

Cherrytomaten, Mozzarella und frisches Basilikum auf Spießen, verfeinert mit einem Hauch von Balsamico. (V, GF)

Zucchini-Rollatini

Zarte Zucchini Biskuit, gefüllt mit cremigem Ricotta und würziger Oliven-Salsa. (V oder optional VG, GF)

Veganer Blauschimmelkäse mit Feigen Melange auf Crostini

Knuspriges Crostini mit intensivem veganem Blauschimmelkäse, verfeinert mit süßlich-fruchtiger feigen Melange. (VG)

Gefüllte Pastetli (Karotten-Meerrettich)

Blätterteigpastetchen mit einer würzig-frischen Füllung aus Karotte und Meerrettich. (V oder optional VG)

Preis: 135 CHF

AUFSTRICHE & DIPS

Muhammara

Würziger Dip aus gerösteten roten Paprika und Walnüssen, verfeinert mit orientalischen Gewürzen. (VG, GF)

Kräuter-Joghurt-Dip mit Limetten

Frischer Joghurt Aufstrich mit aromatischen Kräutern und einem Hauch Limette für eine leichte, cremige Note. (V oder optional VG, GF)

Kräuter-Käse-Aufstrich

Würzige Käse Creme mit frischen Kräutern, ideal als Brotaufstrich oder Dip. (V, GF)

Fava

Griechischer Aufstrich aus gelben Erbsen, abgerundet mit Olivenöl und einer pikanten Kapern-Salsa. (VG, GF)

Kürbis-Hummus

Cremiger Hummus mit geröstetem Kürbis, verfeinert mit Matbucha, knackigen Kürbiskernen, Granatapfel und Olivenöl. (VG, GF)

Saisonales Chutney

Fruchtig-würzige Beilage, je nach Saison aus frischen Früchten und feinen Gewürzen zubereitet. (VG, GF)

Mutabal

Rauchiger Auberginen-Dip mit Tahini, frischen Tomaten, scharfem Zhoug und einem Schuss Olivenöl. (VG, GF)

Preis pro 500g Portion: 24 CHF

PARTY & APERO

SANDWICHES & BRÖTCHEN

Wraps

Kichererbsen-Ranch-Wrap

Inspiziert vom klassischen Chicken-Ranch-Wrap, enthält diese Variante proteinreiche «Vegi Chicken» vermischt mit Tahini- Mayo, frischem Dill, Karotten und Sellerie – cremig und sättigend. (VG)

Mediterraner Pesto-Wrap

Eine erfrischende Kombination aus weißen Bohnen, gewürfelten Tomaten, Gurken, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola, verfeinert mit veganem Pesto. Dieser Wrap bietet eine knusprige Textur und mediterrane Aromen. (VG)

Regenbogen-Gemüse-Hummus-Wrap

Eine bunte Auswahl an Paprika, Karotten, Rotkohl und Gurken, kombiniert mit cremigem Hummus – knackig, gesund und voller Nährstoffe. (VG)

Tempeh-«BLT»-Wrap

Marinierte Tempeh-Streifen mit knackigem Salat, saftigen Tomaten und veganer Mayonnaise – eine pflanzliche Version des klassischen BLT-Sandwiches mit rauchigem Aroma. (VG)

Preis pro Stück 10.50 CHF
(mind. 6 pro Sorte)

Croissants

Mediterranes Avocado-Croissant

Cremige Avocado, veganer Frischkäse, sonnengetrocknete Tomaten und Rucola – ein perfektes Zusammenspiel aus frischen und mediterranen Aromen. (VG)

Herzhaftes Veggie-Ei & Muhammara-Croissant

Hausgemachtes veganes Rührei mit aromatischer Muhammara-Paste, garniert mit frischer Kresse – ein herzhafter und sättigender Genuss. (VG)

Preis pro Stück 10.50 CHF
(mind. 6 pro Sorte)

Focaccia

Gegrilltes Gemüse mit Pesto & Mozzarella

Aromatische Zucchini, Auberginen und Paprika treffen auf hausgemachtes Basilikum-Pesto und cremigen Mozzarella, serviert auf luftiger, goldbraun gebackener Focaccia.
(V oder optional VG)

Kürbis-Hummus mit «Pulled» Pilzen, Zwiebelmarmelade & Babyspinat

Cremiger Kürbis-Hummus, herzhaft marinierte, gezupfte Pilze und süßliche Zwiebelmarmelade vereinen sich mit frischem Babyspinat auf goldbrauner, luftiger Focaccia. (VG)

Caprese mit Pesto & Rucola

Saftige Tomatenscheiben, cremiger Mozzarella und frischer Rucola treffen auf ein würziges Basilikum-Pesto, serviert auf knuspriger, goldbrauner Focaccia – ein italienischer Klassiker mit mediterranem Aroma. (V oder optional VG)

Preis pro Stück 10.50 CHF
(mind. 6 pro Sorte)

PARTY & APERO

SANDWICHES & BRÖTCHEN

Bagels

Fava-Avocado-Gruyère mit Sprossen

Cremiges Fava-Bohnenpüree trifft auf reife Avocado und würzigen Gruyère, verfeinert mit frischen Sprossen auf einem goldbraun getoasteten Bagel. (V)

Friskäse-Aufstrich mit Tomaten, Pickles & Salat

Ein luftiger Bagel mit cremigem Friskäse-Aufstrich, saftigen Tomaten, knackigen Pickles und frischem Blattsalat – eine harmonische Mischung aus Frische und Würze. (V)

Mediterraner Oliven-Tapenade & Röstpaprika-Bagel

Herzhafte Oliven-Tapenade, gegrillte Paprika und eine Prise Zitrone verbinden sich auf einem getoasteten Bagel zu einem mediterranen Genuss. (VG)

Preis pro Stück 10.50 CHF
(mind. 6 pro Sorte)

Pita/Panini

Karotten-Falafel mit Mutabal & Pickles

Knusprige Karotten-Falafel in einer cremigen Mutabal-Sauce, serviert mit hausgemachten Pickles in fluffigen Pita-Brot – herzhafte und voller orientalischer Aromen. (VG)

Kimchi, Gegrillter Käse, Mayo & Kresse

Eine würzig-fermentierte Kombination aus hausgemachtem Kimchi, geschmolzenem Käse, veganer Mayo und frischer Kresse in einem goldbraunen Panini. (V optional VG)

Spinat-Feta-Pita mit gerösteten Pinienkernen

Cremiger Feta trifft auf sautiertem Spinat, veredelt mit gerösteten Pinienkernen und Zitronensaft in einer warmen, weichen Pita. (V)

Auberginen-Sabich mit Hummus & Mango-Amba

Geröstete Auberginen, samtiger Hummus und fruchtig-würzige Mango-Amba-Sauce machen dieses Levant Street-Food-Gericht zu einem Geschmackserlebnis. (VG)

Preis pro Stück 10.50 CHF
(mind. 6 pro Sorte)

Italienische Subs

Vegane Salami mit getrocknetem Tomatenpesto, gerösteten Paprika & Aubergine

Hausgemachte vegane Salami, intensives Tomatenpesto, gegrillte Paprika und saftige Auberginen vereinen sich in einem knusprigen italienischen Sub. (VG)

Hausgemachte vegane «Fleisch»-Bällchen in Marinara-Sauce mit Käse

Saftige, pflanzliche Bällchen in würziger Marinara-Sauce, getoppt mit geschmolzenem Käse auf einem frisch gebackenen Sub-Brot. (V optional VG)

Caprese-Sub mit Burrata & Pesto

Frische Burrata, sonnengereifte Tomaten, würziges Basilikum-Pesto und Rucola auf einem italienischen Sub – mediterraner Genuss pur. (V)

Preis pro Stück 12.50 CHF
(mind. 6 pro Sorte)



GROSSE MAHLZEITEN & GESCHAEFTSSESSEN

GRÖSSENANGABEN UND FÜR CATERING-BESTELLUNGEN

Unsere Gerichte sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich:

Gastronorm 1/1 (GN 1/1)

Diese Größe entspricht einem großen Behälter und ist ideal für 10–12 Personen.

Gastronorm 1/2 (GN 1/2)

Diese Größe entspricht einem halben Behälter und eignet sich für 5–6 Personen.

VORSPEISEN

Gegrillter Brokkoli mit Zitronen-Ingwer-Dressing (VG, GF)

Geschmorter Grünkohl & Tomaten mit Mandelsplittern (VG, GF)

Geröstete Babykarotten mit Tahini-Soße (VG, GF)

Preis: GN 1/1: 110 CHF | GN 1/2: 60 CHF

HAUPTGERICHTE

Moussaka (Kartoffeln und Auberginen mit Tomaten-Linsenragout)

Ein herzhafter Schichtauflauf mit goldbraun gebackenen Kartoffelscheiben, zarten Auberginen und einem aromatischen Tomaten-Linsenragout, verfeinert mit mediterranen Gewürzen – ein griechischer Klassiker in pflanzlicher Variante. (VG, GF)

Lasagne (Vegetarische Bolognese oder saisonale Gemüsevariation)

Hausgemachte Lasagne mit wahlweise einer herzhaften vegetarischen Bolognese aus Soja und Linsen oder einer feinen saisonalen Gemüsefüllung, geschichtet mit cremiger Bechamel-Sauce und überbackenem Käse. (V optional VG)

Blumenkohl-Kartoffel-Gratin al Forno

Zarter Blumenkohl und cremige Kartoffelscheiben in einer würzigen Béchamel-Sauce, mit Käse überbacken und goldbraun gratiniert. (V optional VG)

Ungarisches Letscho (Paprika-Tomaten-Eintopf mit Veggie-Wurst & Sauerrahm)

Ein traditioneller ungarischer Eintopf aus geschmorter Paprika und Tomaten, serviert mit würziger Veggie-Wurst und verfeinert mit einem Klecks Sauerrahm für eine angenehme Cremigkeit. (VG, GF)

Pilz-Risotto gefüllte Paprika mit Nuss-Persillade

Saftige, ofengebackene Paprika, gefüllt mit cremigem Pilz-Risotto, verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus gerösteten Nüssen und frischer Petersilie. (VG, GF)

**Preis: GN 1/1: 175 CHF |
GN 1/2: 95 CHF**

GROSSE MAHLZEITEN & GESCHAEFTSESSEN

SALATE & VORSPEISEN

(auch als Apéro geeignet)

Farbiger Bulgursalat

Bulgur mit Stangensellerie, Karotten, Edamame und gebackenen Kirschtomaten-Confit. (VG, GF)

Gerösteter Rote-Bete-Salat mit Senf & Kräutern

Rote Bete aus dem Ofen mit Senf-Dressing, frischen Kräutern und knackigem Topping. (VG, GF)

Kichererbsen-Masala-Peperoni mit Blattspinat

Würzige Kichererbsen-Peperoni-Mischung mit Blattspinat und aromatischen Gewürzen. (VG, GF)

Fenchelsalat mit schwarzen Linsen, Orange & Minz-Mandelblättchen

Knackiger Fenchel mit fruchtiger Orange, nussigen Linsen und gerösteten Mandeln. (VG, GF)

Junger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing

Frische Blattsalate mit saisonalem Dressing. (VG, GF)

Panzanella mit Süßkartoffel & Erbstück-Tomaten

Toskanischer Brotsalat mit gerösteter Süßkartoffel, bunten Tomaten und Kräutern. (VG, GF)

Karotten-Raita mit gerösteten Haselnüssen & Chat Masala

Fein geraspelte Karotten mit Joghurt, Rosinen, Gewürzen und gerösteten Haselnüssen. (VG, GF)

Levantinischer Krautsalat mit Oliven, Granatapfel & Kürbiskernen

Kohl und frisches Gemüse mit orientalischem Dressing, Oliven und knackigem Topping. (VG, GF)

Dreifarbiger Nudelsalat

Pasta in drei Farben mit hausgemachter Vinaigrette und mediterranen Zutaten. (V optional VG)

Japanische Soba-Nudeln mit Sesamsoße

Buchweizennudeln mit aromatischer Sesamsoße und Frühlingszwiebeln. (VG, GF)

Massierter Federkohl-Salat mit pikanter Vinaigrette

Weich gekneteter Grünkohl mit würzigem Dressing, gerösteten Kernen und Parmesan. (VG, GF)

Deutscher Kartoffelsalat mit Gewürzgurken

Klassischer Kartoffelsalat mit Essig-Senf-Dressing und knackigen Gewürzgurken. (VG, GF)

Schwarze Bohnen, Mais & Avocado-Salat mit Koriander-Dressing

Herzhafte Mischung aus schwarzen Bohnen, süßem Mais und cremiger Avocado. (VG, GF)

Gurkensalat mit Dill-Olivenöl-Dressing

Frische Gurken in feinem Dill-Olivenöl-Dressing. (VG, GF)

Kohlrabi-Carpaccio mit Granny Smith & fermentierter Gurke

Dünn gehobelter Kohlrabi mit säuerlichen Apfel und fermentierten Gurkenscheiben. (VG, GF)

Preis: GN 1/1: 110 CHF | GN 1/2: 60 CHF

GROSSE MAHLZEITEN & GESCHAEFTSESSEN

KOMBINIERTE GERICHTE

Kokos-Spinat-Curry mit Kartoffeln & Kichererbsen

Cremiges Curry mit Kokosmilch, Gewürzen und zart geschmortem Gemüse. (VG, GF)

Ayurvedischer Linsen-Gemüse-Eintopf mit Reis

Mild gewürztes Dal mit saisonalem Gemüse und Basmatireis. (VG, GF)

Saisonale Gemüse-Tajine mit getrockneten Pflaumen

Orientalisches Schmorgericht mit Gewürzen und süßlicher Note. (VG, GF)

Blumenkohl & grüne Erbsen in Tomatensoße

Fruchtige Tomatensoße mit sanft gegartem Gemüse. (VG, GF)

Veganes Bohnen-Gulasch

Herzhaftes Eintopfgericht mit aromatischer Paprika-Soße. (VG, GF)

Geschmorter Fenchel in Tomaten-Safran-Soße

Zarter Fenchel in einer mediterranen Gewürzsoße. (VG, GF)

Chili sin Carne (auf Wunsch pikant)

Würziger Bohneneintopf mit Tomaten & Chili. (VG, GF)

Caponata mit Marktgemüse

Italienisches Gemüse ragout mit Oliven & Kräutern. (VG, GF)

Mit Beilage nach Wahl

GN 1/1: 165 CHF | GN 1/2: 95 CHF

SPEZIALITÄTEN

Harissa-geröstete Karotten mit veganem Frischkäse

Würzige Ofenkarotten mit cremiger Beilage. (VG)

Sellerieschnitzel mit Kartoffelpüree & Senfsoße

Knusprig gebackener Sellerie mit aromatischem Püree. (VG)

Marinierter Tofu auf Pak Choi mit Erdnuss-Sesam-Soße

Herzhaft gebratener Tofu mit asiatischem Gemüse. (VG, GF)

Trentiner Strangolapreti (Mangold-Klöße) an Salbeibutter

Italienische Knödel mit feiner Kräuterbutter. (V)

BEILAGEN

(Preise auf Anfrage je nach Menge)

- Ofengemüse oder Ofenkartoffeln (VG, GF)
- Basmatireis gewürzt (VG, GF)
- Basmatireis naturbelassen (VG, GF)
- Brauner Kurzkornreis, gedämpft (VG, GF)
- Weisser Kurzkornreis, gedämpft (VG, GF)
- Kartoffelpüree (VG, GF)
- Cremige Polenta (VG, GF)
- Spätzle (VG, GF)
- Pasta (VG, GF)

GROSSE MAHLZEITEN & GESCHAEFTSSESSEN

DESSERTS

Zartbitterschokolade – Praline mit Matcha-Staub

Tiramisu mit Kaffee-Crème-Likör

Toffee-Fudge mit gerösteten Mandeln

GETRÄNKE

Cold-Brew Eisenkraut-Hibiskus & Minz-Eistee mit Zitrone

Eine lebendige und erfrischende Kräuterinfusion: Dieser Cold-Brew Eistee vereint zitroniges Eisenkraut, herben Hibiskus und kühlende Minze zu einem natürlich belebenden Getränk.

Thai-Basilikum & Zitronengras Sprudel-Limonade

Eine zitrusbetonte Variante der klassischen Limonade mit frischem Zitronengras und einem Hauch Thai-Basilikum. Leicht kohlenensäurehaltig für einen spritzigen und aromatischen Abgang.

Gurke & Shiso Tonic mit Holunderblüte

Ein erfrischend kräuteriges und blumiges Getränk mit zerdrückter Gurke, Shiso-Blättern und Holunderblütensirup. Mit Tonic Water aufgefüllt für eine feine Perlage – die perfekte botanische Balance.

Kurkuma-Mango-Lassi mit Kardamom & Safran

Ein luxuriöser Lassi aus reifer Mango, pflanzlichem Joghurt und einem Hauch Safran für goldene Farbe und ein tiefes, blumiges Aroma. Verfeinert mit frischem Kurkuma und Kardamom für ein vielschichtiges, aromatisches Geschmacksprofil.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) DASTISCH Catering

1. Bestellung und Auftragsbestätigung

DASTISCH bietet Catering-Dienstleistungen im Grossraum Basel an. Damit eine reibungslose Planung gewährleistet werden kann, ist eine Bestellung spätestens 7 Arbeitstage vor dem Event erforderlich. Falls Personal von DASTISCH oder Mietmaterial von Drittanbietern benötigt wird, muss die Bestellung mindestens 10 Arbeitstage im Voraus bestätigt sein. Der Mindestbestellwert beträgt CHF 450.- (exklusive Lieferkosten). Ein Auftrag gilt erst dann als angenommen, wenn er von uns schriftlich bestätigt wird. Zusätzliche Leistungen, die nicht in der Auftragsbestätigung enthalten sind, werden separat berechnet.

2. Pauschale für Buffet und Ausstattung

Zur Deckung der Kosten für die Bereitstellung von Buffet-Equipment wie Servierschüsseln, Schöpfbesteck und Wärmeplatten erheben wir eine Pauschale. Diese variiert je nach Grösse des Anlasses zwischen CHF 40 und CHF 100.

3. Lieferung und Abholung

Auf Wunsch kann die Bestellung per Kurier zugestellt werden. Die anfallenden Lieferkosten werden der bestellenden Person in Rechnung gestellt. Lieferungen ins Ausland sind nicht möglich. Alternativ kann die Bestellung kostenlos direkt in unserer Küche abgeholt werden.

4. Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise für Speisen und Getränke werden bei der Bestellung automatisch berechnet und verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Bezahlung der Rechnung, einschliesslich eventueller Zusatzkosten, ist innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung fällig.

→ Caterings ohne Personal: 2,6 % MwSt.

→ Caterings mit Personal: 8,1 % MwSt.

5. Personal

Unsere Catering-Angebote sind grundsätzlich ohne Servicepersonal konzipiert. Das Buffet-System von DASTISCH ist einfach aufgebaut und kann problemlos von der bestellenden Person selbstständig arrangiert werden.

6. Änderungen an Bestellungen

Bestellungen können bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Event angepasst werden. Falls Personal von DASTISCH oder Mietmaterial von Drittanbietern involviert ist, verlängert sich die Frist auf 10 Arbeitstage.

7. Stornierungsbedingungen

Im Falle einer Stornierung durch der bestellenden Person gelten folgende Bedingungen:

→ Bis 3 Arbeitstage vor dem Event: 25 % der veranschlagten Kosten

→ Bis 2 Arbeitstage vor dem Event: 50 % der veranschlagten Kosten

→ Am Veranstaltungstag: 100 % der veranschlagten Kosten

Die Stornierung muss schriftlich erfolgen. Falls externe Dienstleistungen (z. B. Logistik oder Equipment) im Auftrag enthalten waren, werden die anfallenden Kosten ebenfalls in Rechnung gestellt. DASTISCH behält sich das Recht vor, von einem Auftrag zurückzutreten, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Unternehmens gefährden könnte. In diesem Fall besteht kein Anspruch auf Schadensersatz.

8. Rechnungen und Mahngebühren

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen netto zahlbar. Bei Zahlungsverzug erfolgt eine erste kostenlose Zahlungserinnerung. Ab der zweiten Mahnung fallen Gebühren an:

→ Zweite Mahnung: CHF 15

→ Dritte Mahnung: CHF 30

Weitere Kosten für die Eintreibung der Forderung werden der bestellenden Person in Rechnung gestellt.

9. Beschädigungen und Verluste

Die bestellende Person ist verpflichtet, sämtliches zur Verfügung gestelltes Equipment (z. B. Geschirr, Besteck, Gläser, Wäsche oder elektrisches Equipment) in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlendes oder beschädigtes Material wird zum Neuwert berechnet.

10. Datenschutz

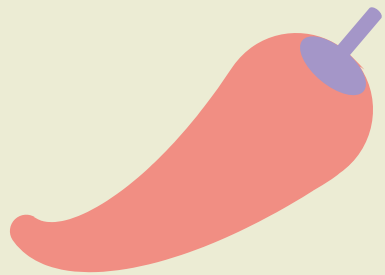
Die für die Bestell- und Zahlungsabwicklung notwendigen personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt und gemäss den gesetzlichen Bestimmungen gespeichert. Diese Daten können an Dienstleister wie Kurierunternehmen weitergegeben werden, sofern dies zur Abwicklung der Bestellung erforderlich ist. Eine Löschung der Daten ist auf Wunsch per E-Mail möglich.

11. Werbung

DASTISCH behält sich das Recht vor, Werbematerial auszuliegen oder beizulegen.

12. Gerichtsstand und anwendbares Recht

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Der Gerichtsstand ist Basel.





DASTISCH MENUCARD 2025

DASTISCH
Vegetarisches und veganes Catering
www.dastisch.ch
info@dastisch.ch

ENGLISH VERSION

PARTY & APERO

FUSION PLATTER

Suitable for a small apéro for 10–12 people. Vegan, and available without gluten-containing ingredients.

Aloo Pathra

Spiced potato spirals rolled in a thin dough and baked until crispy, seasoned with aromatic spices. (VG)

Bombay-Style Potato Patties

Golden pan-fried potato patties with herbs and subtle spices. (VG, GF)

Carrot Herb Balls (Mint & Dill)

Delicate carrot balls mixed with fresh herbs and fragrant spices. (VG, GF)

Vegan Feta with Roasted Shishito Pepper Skewers

Flavorful, lightly roasted Shishito peppers served on skewers with creamy vegan feta. (VG, GF)

King Oyster Mushroom „Scallops“ with Papadom & Onion Marmalade

Seared king oyster mushroom medallions served with crunchy papadom and sweet-savory onion marmalade. (VG, GF)

Price: 139 CHF

CLASSIC PLATTER

Suitable for a small apéro for 10–12 people. Vegan, and available without gluten-containing ingredients.

Spinach-Walnut Pesto Rolls

Delicate pastry rolls filled with spinach-walnut pesto, lightly toasted for a rich, aromatic flavor. (VG)

Caprese Skewers

Cherry tomatoes, mozzarella, and fresh basil on skewers, finished with a touch of balsamic glaze. (V, GF)

Zucchini Rollatini

Soft zucchini sponge rolls filled with creamy ricotta and a savory olive salsa. (V oder optional VG, GF)

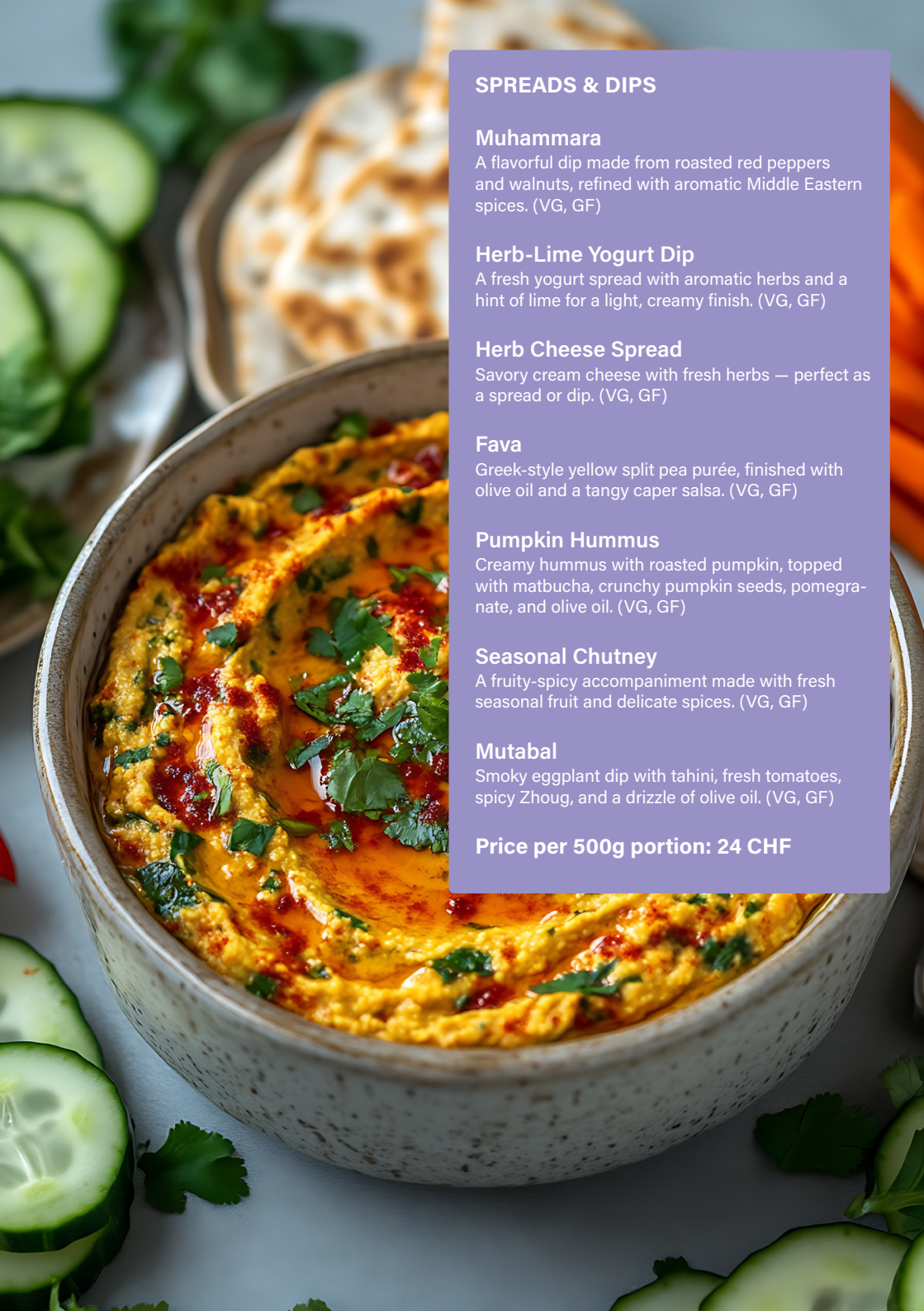
Vegan Blue Cheese with Fig Mélange on Crostini

Crispy crostini topped with intense vegan blue cheese and a sweet-fruity fig mélange. (VG)

Stuffed Puff Pastry Bites (Carrot-Horseradish)

Flaky puff pastry filled with a spicy-fresh carrot and horseradish blend. (V oder optional VG)

Price: 135 CHF



SPREADS & DIPS

Muhammara

A flavorful dip made from roasted red peppers and walnuts, refined with aromatic Middle Eastern spices. (VG, GF)

Herb-Lime Yogurt Dip

A fresh yogurt spread with aromatic herbs and a hint of lime for a light, creamy finish. (VG, GF)

Herb Cheese Spread

Savory cream cheese with fresh herbs — perfect as a spread or dip. (VG, GF)

Fava

Greek-style yellow split pea purée, finished with olive oil and a tangy caper salsa. (VG, GF)

Pumpkin Hummus

Creamy hummus with roasted pumpkin, topped with matbucha, crunchy pumpkin seeds, pomegranate, and olive oil. (VG, GF)

Seasonal Chutney

A fruity-spicy accompaniment made with fresh seasonal fruit and delicate spices. (VG, GF)

Mutabal

Smoky eggplant dip with tahini, fresh tomatoes, spicy Zhoug, and a drizzle of olive oil. (VG, GF)

Price per 500g portion: 24 CHF

PARTY & APERO

SANDWICHES & ROLLS

Wraps

Chickpea Ranch Wrap

Inspired by the classic chicken ranch wrap, this plant-based version features protein-rich „veggie chicken“ mixed with tahini mayo, fresh dill, carrots, and celery – creamy and satisfying.

Mediterranean Pesto Wrap

A refreshing blend of white beans, diced tomatoes, cucumbers, sun-dried tomatoes, and arugula, enhanced with vegan pesto. This wrap offers a crunchy texture and bold Mediterranean flavors.

Rainbow Veggie Hummus Wrap

A colorful mix of bell peppers, carrots, red cabbage, and cucumber combined with creamy hummus – crisp, healthy, and nutrient-packed.

Tempeh “BLT” Wrap

Marinated tempeh strips with crunchy lettuce, juicy tomatoes, and vegan mayo – a smoky, plant-based twist on the classic BLT sandwich.

Price per piece: 10.50 CHF
(Minimum order: 6 of each variety)

Croissants

Mediterranean Avocado Croissant

Creamy avocado, vegan cream cheese, sun-dried tomatoes, and arugula – a perfect harmony of fresh and Mediterranean flavors.

Savory Veggie Egg & Muhammara Croissant

Homemade vegan scrambled „egg“ with flavorful Muhammara spread, topped with fresh garden cress – a hearty and satisfying treat.

Price per piece: 10.50 CHF
(Minimum order: 6 of each variety)

Focaccia

Grilled Vegetables with Pesto & Mozzarella

Flavorful zucchini, eggplant, and bell peppers meet homemade basil pesto and creamy mozzarella, served on airy, golden-baked focaccia.

Pumpkin Hummus with “Pulled” Mushrooms, Onion Marmalade & Baby Spinach

Creamy pumpkin hummus, savory marinated pulled mushrooms, and sweet onion marmalade combined with fresh baby spinach on golden, fluffy focaccia.

Caprese with Pesto & Arugula

Juicy tomato slices, creamy mozzarella, and fresh arugula paired with a bold basil pesto, served on crispy, golden-baked focaccia – an Italian classic with Mediterranean flair.

Price per piece: 10.50 CHF
(Minimum order: 6 of each variety)

PARTY & APERO

SANDWICHES & BRÖTCHEN

Bagels

Fava-Avocado-Gruyère with Sprouts

Creamy fava bean purée paired with ripe avocado and tangy Gruyère, topped with fresh sprouts on a golden toasted bagel. (V)

Cream Cheese Spread with Tomatoes, Pickles & Lettuce

A fluffy bagel filled with creamy cream cheese, juicy tomatoes, crunchy pickles, and crisp lettuce – a fresh and flavorful combination. (V)

Mediterranean Olive Tapenade & Roasted Pepper Bagel

Savory olive tapenade, grilled peppers, and a touch of lemon come together on a toasted bagel for a taste of the Mediterranean. (VG)

Price per piece: 10.50 CHF
(Minimum order: 6 of each variety)

Pita / Panini

Carrot Falafel with Mutabal & Pickles

Crispy carrot falafel served with creamy mutabal and homemade pickles in soft, fluffy pita bread – hearty and full of Middle Eastern flavor. (VG)

Kimchi, Grilled Cheese, Mayo & Cress

A bold, fermented blend of homemade kimchi, melted cheese, vegan mayo, and fresh cress in a golden, toasted panini. (V optional VG)

Spinach-Feta Pita with Toasted Pine Nuts

Creamy feta combined with sautéed spinach, finished with toasted pine nuts and a splash of lemon juice in a warm, soft pita. (V)

Eggplant Sabich with Hummus & Mango Amba

Roasted eggplant, silky hummus, and sweet-spicy mango amba sauce come together in this flavorful take on a classic Levantine street food. (VG)

Price per piece: 10.50 CHF
(Minimum order: 6 of each variety)

Italian Subs

Vegan Salami with Sun-Dried Tomato Pesto, Roasted Peppers & Eggplant

Homemade vegan salami, rich sun-dried tomato pesto, grilled peppers, and juicy eggplant layered in a crispy Italian sub roll. (VG)

Homemade Vegan “Meatballs” in Marinara Sauce with Cheese

Juicy plant-based meatballs in a flavorful marinara sauce, topped with melted cheese on a freshly baked sub roll. (V optional VG)

Caprese Sub with Burrata & Pesto

Fresh burrata, sun-ripened tomatoes, bold basil pesto, and arugula on an Italian sub – pure Mediterranean indulgence. (V)

Price per piece: 12.50 CHF
(Minimum order: 6 of each variety)



MAIN COURSES & BUSINESS MEALS

PORTION SIZES & CATERING ORDERS

Our dishes are available in two different sizes:

Gastronorm 1/1 (GN 1/1)

This size corresponds to a full-size container and is ideal for 10–12 people.

Gastronorm 1/2 (GN 1/2)

This size corresponds to a half-size container and is suitable for 5–6 people.

STARTERS

Grilled Broccoli with Lemon-Ginger Dressing (VG, GF)

Braised Kale & Tomatoes with Slivered Almonds (VG, GF)

Roasted Baby Carrots with Tahini Sauce (VG, GF)

Price: GN 1/1: 110 CHF | GN 1/2: 60 CHF

MAIN COURSES

Moussaka (Potatoes and Eggplant with Tomato-Lentil Ragout)

A hearty layered bake featuring golden roasted potato slices, tender eggplant, and a rich tomato-lentil ragout, seasoned with Mediterranean spices – a plant-based take on the Greek classic. (VG, GF)

Lasagna (Vegetarian Bolognese or Seasonal Vegetable Variation)

Homemade lasagna with your choice of a savory vegetarian Bolognese made from soy and lentils, or a delicate seasonal vegetable filling – layered with creamy béchamel sauce and topped with melted cheese. (V optional VG)

Cauliflower-Potato Gratin al Forno

Tender cauliflower and creamy potato slices baked in a flavorful béchamel sauce, topped with cheese and gratinated to golden perfection. (V optional VG)

Hungarian Lecsó (Pepper-Tomato Stew with Veggie Sausage & Sour Cream)

A traditional Hungarian stew made with braised peppers and tomatoes, served with spicy veggie sausage and finished with a dollop of sour cream for added creaminess. (VG, GF)

Mushroom Risotto–Stuffed Peppers with Nut-Persillade

Oven-baked bell peppers filled with creamy mushroom risotto, topped with a fragrant blend of roasted nuts and fresh parsley. (VG, GF)

Price: GN 1/1: 175 CHF | GN 1/2: 95 CHF

MAIN COURSES & BUSINESS MEALS

SALADS & STARTERS

Also suitable as apéro dishes

Colorful Bulgur Salad

Bulgur with celery, carrots, edamame, and oven-roasted cherry tomato confit. (VG, GF)

Roasted Beet Salad with Mustard & Herbs

Oven-roasted beets tossed with mustard dressing, fresh herbs, and a crunchy topping. (VG, GF)

Chickpea Masala Peppers with Baby Spinach

A spiced chickpea and bell pepper mix with fresh baby spinach and aromatic seasoning. (VG, GF)

Fennel Salad with Black Lentils, Orange & Minted Almond Slivers

Crisp fennel with juicy orange, nutty lentils, and toasted almond flakes with mint. (VG, GF)

Young Leaf Salad with Homemade Dressing

Fresh seasonal greens served with a house-made dressing. (VG, GF)

Panzanella with Sweet Potato & Heirloom Tomatoes

Tuscan-style bread salad with roasted sweet potato, colorful heirloom tomatoes, and fresh herbs. (VG, GF)

Carrot Raita with Roasted Hazelnuts & Chaat Masala

Finely grated carrots with yogurt, raisins, spices, and toasted hazelnuts. (VG, GF)

Levantine Slaw with Olives, Pomegranate & Pumpkin Seeds

Shredded cabbage and fresh veggies in a spiced oriental dressing with olives and a crunchy topping. (VG, GF)

Tricolor Pasta Salad

Three-colored pasta with homemade vinaigrette and Mediterranean ingredients. (VG, GF)

Japanese Soba Noodles with Sesame Sauce

Buckwheat noodles tossed in an aromatic sesame dressing with scallions. (VG, GF)

Massaged Kale Salad with Spicy Vinaigrette

Tender kale dressed with a bold vinaigrette, toasted seeds, and shaved parmesan. (VG, GF)

German-Style Potato Salad with Pickles

Classic potato salad with a tangy mustard-vinegar dressing and crunchy pickles. (VG, GF)

Black Bean, Corn & Avocado Salad with Cilantro Dressing

A hearty mix of black beans, sweet corn, and creamy avocado with fresh coriander vinaigrette. (VG, GF)

Cucumber Salad with Dill-Olive Oil Dressing

Fresh cucumbers dressed in a light dill and olive oil vinaigrette. (VG, GF)

Kohlrabi Carpaccio with Granny Smith & Fermented Cucumber

Thinly sliced kohlrabi paired with tart green apple and slices of fermented cucumber. (VG, GF)

Price: GN 1/1: 110 CHF | GN 1/2: 60 CHF

MAIN COURSES & BUSINESS MEALS

COMPOSED DISHES

Coconut Spinach Curry with Potatoes & Chickpeas

A creamy curry with coconut milk, spices, and gently stewed vegetables. (VG, GF)

Ayurvedic Lentil & Vegetable Stew with Rice

Mildly spiced dal with seasonal vegetables, served with basmati rice. (VG, GF)

Seasonal Vegetable Tagine with Dried Plums

A fragrant North African-style stew with warming spices and a subtle sweetness from dried plums. (VG, GF)

Cauliflower & Green Peas in Tomato Sauce

A light, fruity tomato sauce with tender-cooked cauliflower and peas. (VG, GF)

Vegan Bean Goulash

A hearty stew made with beans and a rich, paprika-infused sauce. (VG, GF)

Braised Fennel in Tomato-Saffron Sauce

Delicate fennel braised in a Mediterranean-style tomato and saffron sauce. (VG, GF)

Chili sin Carne (spicy upon request)

A warming, spiced bean stew with tomatoes and chili. (VG, GF)

Caponata with Market Vegetables

A classic Italian vegetable ragout with olives and fresh herbs. (VG, GF)

Served with a side of your choice

GN 1/1: 165 CHF | GN 1/2: 95 CHF

SPECIALTIES

Harissa-Roasted Carrots with Vegan Cream Cheese

Spicy oven-roasted carrots served with a creamy plant-based spread. (VG)

Celery Schnitzel with Mashed Potatoes & Mustard Sauce

Crispy baked celery schnitzel with aromatic mashed potatoes and a tangy mustard sauce. (VG)

Marinated Tofu on Pak Choi with Peanut-Sesame Sauce

Hearty pan-seared tofu served with Asian greens and a rich peanut-sesame dressing. (VG, GF)

Trentino-Style Strangolapreti (Chard Dumplings) with Sage Butter

Traditional Italian bread and chard dumplings, served with fragrant sage butter. (V)

MAIN COURSES & BUSINESS MEALS

SIDES

(Prices upon request depending on quantity)

- Roasted vegetables or oven potatoes (VG, GF)
- Spiced basmati rice (VG, GF)
- Plain basmati rice (VG, GF)
- Steamed short-grain brown rice (VG, GF)
- Steamed short-grain white rice (VG, GF)
- Mashed potatoes (VG, GF)
- Creamy polenta (VG, GF)
- Spätzle (German-style egg noodles) (VG, GF)
- Pasta

DESSERTS

Dark Chocolate – Praline with Matcha Dust

Tiramisu with Coffee Crème Liqueur

Toffee Fudge with Roasted Almonds

DRINKS

Cold-Brew Vervain-Hibiscus & Mint Iced Tea with Lemon

A vibrant and refreshing herbal infusion: this cold-brew blends citrusy vervain, tart hibiscus, and cooling mint for a naturally uplifting drink.

Thai Basil & Lemongrass Sparkling Lemonade

A citrus-forward twist on classic lemonade with fresh lemongrass and a hint of Thai basil. Lightly carbonated for a crisp, aromatic finish.

Cucumber & Shiso Tonic with Elderflower

A refreshing, herbal-floral drink featuring muddled cucumber, shiso leaves, and elderflower cordial, topped with tonic water for delicate effervescence – a perfectly balanced botanical blend.

Turmeric Mango Lassi with Cardamom & Saffron

A luxurious lassi made with ripe mango, plant-based yogurt, and a hint of saffron for golden color and deep floral aroma. Enhanced with fresh turmeric and cardamom for a multi-layered, aromatic profile.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) DASTISCH Catering

1. Orders and Order Confirmation

DASTISCH provides catering services in the greater Basel area. To ensure smooth planning, orders must be placed at least 7 business days before the event. If DASTISCH staff or third-party rental equipment is required, the order must be confirmed at least 10 business days in advance. The minimum order value is CHF 450.- (excluding delivery costs). An order is considered accepted only once it has been confirmed in writing by DASTISCH. Additional services not included in the order confirmation will be billed separately.

2. Buffet & Equipment Fee

To cover the cost of providing buffet equipment such as serving bowls, ladles, and heating plates, a flat fee will be charged. This varies depending on the size of the event, ranging between CHF 40 and CHF 100.

3. Delivery & Collection

Upon request, orders can be delivered by courier. Delivery costs will be charged to the client. Deliveries outside of Switzerland are not available. Alternatively, orders can be collected free of charge directly from our kitchen.

4. Prices & Payment Terms

Prices for food and beverages are calculated automatically when placing the order and are listed in CHF, including statutory VAT. Payment is due within 30 days of the invoice date and includes any additional charges.

- Caterings without staff: 2.6% VAT
- Caterings with staff: 8.1% VAT

5. Staff

Our catering services are generally designed without service personnel. The DASTISCH buffet system is easy to set up and can be arranged independently by the client.

6. Order Modifications

Orders can be modified up to 7 business days before the event. If DASTISCH staff or third-party rental equipment is involved, the modification deadline is extended to 10 business days before the event.

7. Cancellation Policy

In the event of a cancellation by the client, the following charges apply:

- Up to 3 business days before the event: 25% of the estimated costs
- Up to 2 business days before the event: 50% of the estimated costs
- On the day of the event: 100% of the estimated costs

Cancellations must be submitted in writing. If third-party services (e.g. logistics or equipment rental) were part of the order, the incurred costs will also be invoiced. DASTISCH reserves the right to withdraw from an order if the event poses a risk to operations, safety, or the reputation of the company. No compensation claims will be accepted in such cases.

8. Invoices & Late Payment Fees

Invoices are payable net within 30 days. In the event of late payment, the following reminder fees apply:

- Second reminder: CHF 15
- Third reminder: CHF 30

Any further costs related to debt collection will be charged to the client.

9. Damages & Losses

The client is responsible for returning all provided equipment (e.g. dishes, cutlery, glasses, linens, or electrical appliances) in perfect condition. Missing or damaged items will be charged at replacement value.

10. Data Privacy

Personal data required for order and payment processing will be treated confidentially and stored in accordance with legal requirements. These data may be passed on to service providers such as courier companies if necessary for order fulfillment. Data deletion is possible at any time upon written request via email.

11. Advertising

DASTISCH reserves the right to include or display promotional material with catering orders.

12. Jurisdiction & Applicable Law

Swiss law applies exclusively. The place of jurisdiction is Basel, Switzerland.

