

**Buffet „Vegan meets Vegetarisch“**

Baguette, Ciabatta und Focaccia  
 Sour Crème, Dattel -Dip, Humus und Olivenöl  
 Anti Pasti vom marinierten Gemüse  
 Salat vom grünen Spargel mit Rauke, Pinienkernen und Erdbeeren  
 Aubergine-Röllchen mit getrockneten Tomaten und Humus gefüllt  
 Rote Beete Carpaccio mit Granatapfel, Walnüssen und Ziegenkäse (50%)  
 Avocado – Dattel Salat mit Zitrone und Babyspinat  
 Wassermelonensalat mit Minze, Wildkräutern, Cashew und Räuchertofu

\*\*

Zucchini Pide (Hefeteig mit Gemüse aus dem Ofen, vegan)  
 Möhren aus dem alten Land, im Ofen gebacken, Limetten-Olivenöl und Nüsse  
 Gefüllte Riesen Pilze mit Couscous und Aprikosensauce  
 Auberginen Tomaten Baklava (Auflauf)  
 Gemüse-Kartoffel Rösti mit Joghurt-Minze Dip und Chili  
 Rosmarin Kartoffeln, Duftreis und Kartoffelgnocchi mit veganem Pesto und Kirschtomaten

\*\*

Kokos Milchreis im Glas mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze  
 veganes Schokoladenmouse mit Beeren

**49,00 Euro/Person Amönenhöhe****44,00 Euro/Person Catering****Buffet „Rein Vegan“**

Gemischter Brotkorb  
 Avocado Creme, Humus und Olivenöl  
 Ofen Möhren aus dem alten Land mit Minze, und Ahornsirup  
 Kichererbsen Salat mit Kräutern und Paprika  
 Lupinen Bratlinge mit Tomaten Pesto  
 Linsensalat süß-sauer mit Porree, Chicorée und Knoblauch  
 Gemüsesalat mit Nüssen, Spinat, Sprossen und Limonen-Senfdressing  
 Couscous Salat mit Minze, Petersilie, Tomaten und Aprikosen

\*\*

Lupinen Lasagne mit Gemüsewürfel und Tomaten  
 Geschmorter Kürbis mit Kernen, Thymian und Knoblauch  
 Wok Gemüse mit Sesam, Chili, Ingwer und Teriyaki Sauce  
 Gegrillter grüner Spargel mit Macadamia Nüssen und Spitzpaprika  
 Süßkartoffel Taler aus dem Ofen mit Sesamöl  
 Kartoffel Gulasch mit weißen Bohnen, roten Zwiebeln und Schnittlauch  
 Basmati Reis

\*\*

Beerengrütze mit Basilikum - Zitronensorbet  
 veganes Grießflammerie mit Fruchtsauce

**49,00 Euro/Person Amönenhöhe****44,00 Euro/Person Catering**