

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

45,00 Euro/Person (nur Speisen) **49,00 Euro/Person** (Speisen und Zusatzleistungen*)

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-Senf dressing
 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

45,00 Euro/Person (nur Speisen) **49,00 Euro/Person** (Speisen und Zusatzleistungen*)

* **Zusatzleistungen: Geschirr, Besteck, Gläser, Personal, Equipment, ...**