

**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

**55,00 Euro/Person Amönenhöhe****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

**55,00 Euro/Person Amönenhöhe**