

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

47,00 Euro/Person

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

Geschmarter 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

47,00 Euro/Person