

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-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

47,00 Euro/Person