

Veggie und Vegan

ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Caprese-Insalata-Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz

Kalter Buffeteil

- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet mit einem pikanten Dip
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkerne, Cocktailtomaten Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamico Dressing
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Erfrischender Orangen- Fenchel- Salat mit Mango- Chutney abgerundet

Warmer Buffeteil

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten
- Veganes Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote
- „Vegane „Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout
- dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce
- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous an Tomaten-Chili-Sauce
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Veganes cremiges Kartoffelgratin
- Riesenchampignons gefüllt mitblanchiertem Blattspinat und Käsekrone
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce Hollandaise

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir veganes Brötchenkonfekt und Ciabatta mit Chili-Aioli und einer Oliventapenade

Veggie und Vegan

Dessert

- Vegane Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpürre
- Vegane Creme' Brûlée vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Vegane Schokoladen Mousse mit gerösteten Cashewkernen und einer Orangenote
-

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. 19 % MWSt **63,70 €**