

Vegetarische & Vegane

Buffet Auswahl

Vorspeisen

- Antipasti 
- Rohkostsalate 
- Vegane Bowl-Station 
- Brotsalat Panzanella (vegetarisch)
- Gebratene Polenta-Würfel
- Quiche mit Lauch (vegetarisch)
- Quiche mit Pilzen (vegetarisch)
- Quiche mit Spinat & Feta (vegetarisch)
- Saisonale Quiche (z. B. Spargel, vegetarisch)
- Coleslaw (vegetarisch)
- Tomate-Mozarella-Salat (vegetarisch)
- Bunter Salat mit Fetakäse, Nüssen und Balsamico Dressing (vegetarisch)
- Falafel Bällchen mit Hummus und Granatapfel 
- Rote-Bete-Variation 
- Eingelegtes Gemüse 
- Vegane Dips & Pestos 
- Brot & Focaccia 

Suppen

- Gelbes Thai Curry 
- Karotten Kokos Ingwersuppe 
- Pilzbouillon 
- Spitzpaprikasüppchen mit Kokosmilch 
- Süßkartoffelsüppchen 
- Grünkohlsüppchen (vegetarisch oder vegan )
- Tomatencremesüppchen mit Kräuter Schmand und Tomatensalsa (vegetarisch)

Saisonal je nach Jahreszeit

- Spargelsuppe | Cremesuppe vom Pfifferling | Kürbissuppe
 - + 2.00 EUR p.P.

Toppings

- Kräuter 
- Kürbiskerne 
- Croutons 

Hauptgänge

- Gebratene Linsenrösti mit Bratpaprika und getrockneten Tomaten 🌿
- Mediterranes Ofengemüse auf Tomaten-Pestosauce 🌿
- Mediterrane Lasagne (vegetarisch)
- Veganes Gemüse-Curry 🌿
- Rigatoni-Gemüseauflauf 🌿
- Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Gemüse-Kartoffelstrudel 🌿
- Gemüsestrudel im Blätterteig (vegetarisch)
- Sellerieschnitzel mit Pilzsauce
- Ganzer gerösteter Blumenkohl 🌿
- Wokgemüse mit Hoisin- Sojasauce 🌿
- Geschmorte Aubergine mit Süßkartoffel, Raz El Hanout und Tomaten Chilisaucе 🌿

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln 🌿
- Süßkartoffeln aus den Ofen 🌿
- Süßkartoffelstampf (vegetarisch)
- Kartoffel-Selleriestampf (vegetarisch)
- Bulgur 🌿
- Kurkuma Reis 🌿
- Gebratene Wok Nudeln 🌿

Saisonal

- Spargelragout oder Spargelcurry I + **5.00 EUR p.P.**
- Pfifferlinge mit & Zwiebel in leichten Rahm I + **4.00 EUR p.P.**

Dessert im Glas

- Veganer Schokokuchen 🌿
- Chia-Samen-Pudding 🌿
- Kokos Tapioka mit Mangokompott 🌿
- Veganes Beerenmousse 🌿
- Mousse au Chocolaté (vegetarisch)
- Panna Cotta mit Beeren der Saison (vegetarisch)
- Weiße Quark Mousse mit Beeren (vegetarisch)
- Herrenspeise (vegetarisch & mit Alkohol)
- Rote Grütze mit Vanillesauce (vegetarisch)

Saisonal

- Rhabarberkompott mit Vanillecreme
- Zwetschgenröster mit Mascarponecreme
- Lebkuchencreme mit karamellisierten Mandeln & Bratapfel Chutney

Preis

- 42.90 EUR p.P. 4 Gang II (Vorspeise I Suppe I Hauptgang I Dessert)
- 37.90 EUR p.P. 3 Gang II (Vorspeise I Hauptgang I Dessert)
- 34.90 EUR p.P. 3 Gang II (Suppe I Hauptgang Dessert)
- 30.90 EUR p.P. 2 Gang II (Vorspeise I Hauptgang)
- 27.90 EUR p.P. 2 Gang II (Suppe + Hauptgang **oder** Hauptgang + Dessert)
- **Einzelkomponenten auf Anfrage auch bestellbar**

Auswahl

- **bis 50 Personen**
 - 4 Vorspeisen + Brot & Dip
 - 1 Suppe
 - 2-3 Hauptgänge (inklusive Vegetarisch)
 - 2-3 Beilagen & 2 Gemüsebeilagen
 - 2 Desserts
- **ab 100 Personen**
 - 5-6 Vorspeisen + Brot & Dip
 - 1 Suppe
 - 3-4 Hauptgänge (inklusive Vegetarisch)
 - 3 Beilagen & 3 Gemüsebeilagen
 - 2-3 Desserts



wo kochen ein erlebnis is(s)t