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 I Cremesuppe vom Pfifferling I 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 Chilisauce

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