

Vegetarisches Buffet



Vorspeisen

Bunter Salat mit Brokkoli, Mais, Apfel, Erdbeeren (Saison), Radieschen, Gurke und Frisée
Aufschnitt-Variation von Hart- und Weichkäse, frisches Obst
Brotsalat mit Fenchel, Radieschen, Knoblauch, Kohlrabi, Frisée und Rosmarin
Veganer Tex-Mex-Salat mit Paprika, Chili, Süßkartoffeln und Guacamole
Focaccia/ Olivenbrötchen/ Butter



Desserts

Mousse au Chocolat mit Kaffeenote
Panna Cotta mit Himbeermark
Gelbe Grütze mit Limetten-Creme



Hauptgang

Vegane Reisbowl mit marinierten Pilzen, Brokkoli und gerösteten Erdnüssen
Gerösteter Curry-Blumenkohl mit Kichererbsen, frischer Lauchzwiebel, Ingwer und
Limetten-Joghurt Dipp
Cremige Bandnudeln mit Sesamöl, Kräuterseitlinge, Chimichurri (Chili-Knoblauch-
Petersilie) Topping, Haselnuss und Parmesan
Frittierter Brokkoli mit Avocado-Hollandaise



Fingerfood

Zucchini-Feta-Röllchen
1/4 Rucola-Feta-Burger mit Feigen-Senf-Soße (nur im Haus)
Blätterteig-Käsestangen mit Pesto-Dipp
Party-Gemüse-Frikadelle aus Cous-Cous mit Minze und Koriander



Beilagen

Ofenkartoffeln mit roter Zwiebel und Rosmarin, Pesto-Gnocchi, Kroketten,
Blumenkohl/Brokkoli, Kartoffel-Rösti, Süßkartoffelpommes (nur im Haus)
Balsamico-Champignons