

VEGETARISCHE MENÜS

Veggie-Produkte haben einen festen Platz am Markt eingenommen, denn das Interesse an der pflanzlichen Küche wächst. Im Zuge dieser Entwicklung haben wir Vegetarische Menüs für Sie zusammengestellt. Natürlich lassen sich unsere Vorschläge beliebig variieren und kombinieren – sprechen Sie uns gerne an.

DAS VEGETARISCHE BUFFET

KALTES BUFFET

- Mini-Wrap mit knackiger Salat-Füllung c,g -vegetarisch-
- Italienischer Nudelsalat mit Zucchini, getrockneter Tomate und Aubergine ♣vegan♣
- Marinierte Champignons mit Rosmarin ♣vegan♣
- Frische eingelegte Paprika ♣vegan♣
- Gouda-Käsesticks g mit Ananas -vegetarisch-
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k ♣vegan♣ mit Kräuterbutter g -vegetarisch- und Tzatziki g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Blattspinat g -vegetarisch-
- Pasta aglio e olio mit Rucola und Tomate a,c -vegetarisch-
- Kartoffel-Gyrosplanne mit Paprikaschoten, Knoblauch und Gemüsezwiebeln ♣vegan♣

DESSERT

- Mousse au Chocolate g
- Obstsalat der Saison ♣vegan♣ dazu Vanillesauce g

ab 10 Personen, p. P. 23,90 €

DER VEGETARISCHE GENUSS

KALTES BUFFET

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum g -vegetarisch-
- Mini-Wrap mit knackiger Salatfüllung und Salsa Dip a,c,g -vegetarisch-
- Italienischer Nudelsalat mit Zucchini, getrockneter Tomate und Aubergine ♣vegan♣
- Blattsalat mit gegrillten Champignons ♣vegan♣
- Linsen-Reis Salat mit Koriander ♣vegan♣
- Tomaten-Mango Salat ♣vegan♣
- Marinierte Champignons mit Rosmarin ♣vegan♣
- Frisch eingelegte Paprika ♣vegan♣
- Gebratene Zucchini ♣vegan♣
- Gebratene Aubergine ♣vegan♣
- Schafskäse mit frischen Kräutern g -vegetarisch-
- Holzofenbaguette, dazu Kräuterbutter g -vegetarisch-, Rucola-Frischkäse g -vegetarisch-, Aioli c,g -vegetarisch- und Spinat-Creme g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Gefüllte Zucchini mit Couscous-Füllung ♣vegan♣
- Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Blattspinat g -vegetarisch-
- Vegetarische Spätzle Gyros-Pfanne mit Paprikaschoten, Knoblauch und Gemüsezwiebeln a,c -vegetarisch-
- Pasta aglio e olio mit Rucola und Tomate a,c -vegetarisch-
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine g -vegetarisch-
- Rosmarinkartoffeln ♣vegan♣, dazu Kräuterquark g -vegetarisch-
- Gemüsepfanne mit Aubergine, Paprika und Möhren an Tomatencreme ♣vegan♣

DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Himbeespiegel a,c,g
- Rote Grütze
- Obstsalat der Saison ♣vegan♣ dazu Eierlikör 11,g und Vanillesauce c,g

ab 30 Personen, p. P. 29,90 €