

VEGANES BUFFET 1

Vorspeise

Trifle von Möhrenlachs, Erbsencreme und Tomatengel

Pikanter Glasnudelsalat mit Gemüse, Pilze, Cashew-Kerne und Sesam-Chili-Mayonnaise

Farbiger Kichererbsen-Linsen-Salat mit Minze

Suppe

Karotten-Orangen-Kokos

Hauptgang

Spaghetti mit Linsenbolognese, veganer Käse

Gebratene vegane Steaks (Rote Bete, Kartoffel, Kidney Bohnen, Mais)

Ofengemüse mit Hummus & Sesam

Desserts

Veganer Schokoladenkuchen im Glas

Waldbeerenragout mit Hafer-Vanille-Sauce

50 € pro Person · ab 30 Personen

VEGANES BUFFET 2

Vorspeisen

Rote Bete-Carpaccio mit veganem Fetakäse

Unsere Bruschetta mit Röstbrot-scheibe und Pesto mit Pinienkerne

Gebratenes Gemüse mit marinierten Oliven

Bunter Couscous Salat mit Rosinen, Gemüse

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit Kichererbsen

Hauptgänge

Linsen-Kartoffel-Bratling

Bowl mit Reis & Curry-Gemüse-Pfanne

Asiatisches Gemüse aus dem Wok

Desserts

Apfel-Crumble mit veganem Vanillesorbet

Veganes Schokoladenmousse mit Erdbeersauce

55 € pro Person · ab 30 Personen