

Kulinarische-Werkstatt

Vegane Büffetvorschläge

Veganes Büffet 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

Spagetti mit Linsenbolognese, veganer Käse
Gebratene vegane Steaks (Rote Bete, Kartoffel, Kidney Bohnen, Mais)
Ofengemüse mit Humus & Sesam

Desserts

Veganer Schokoladenkuchen im Glas
Waldbeerenragout mit Hafer- Vanille Sauce

Ab 30 Personen / Preis pro Person € 50

Veganes Büffet 2

Vorspeisen

Rote Bete-Carpaccio mit veganem Fetakäse
Unsere Bruschetta mit Röstbrotstunde 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 Vanille Sorbet
Veganes Schokoladenmousse mit Erdbeer Sauce

Ab 30 Personen / Preis pro Person € 55

Eventlocation, Kochschule, Tastings, Dinner, Events,
Kulinarische Werkstatt, Alf Ochs, Mühlstrasse 60, 64283 Darmstadt
Telefon 01782358355 / 069-97264408
Mail: Kulinarische.Werkstatt@gmail.com , www.kulinarische-werkstatt.de