

Vegane Vielfalt in Buffetform



Kalte Einleitung...

Rote Rübencarpaccio getrüffelt mit Vogerlsalat
 Zucchiniröllchen mit Erbsenpüree
 Levantische Kichererbsen Salat
 Cous Cous fein mariniert mit Cranberrys und Cashewnüssen
 Fruchtiger Spargel – Nudelsalat
 Zucchini Fritters mit Schnittlauchsauce
 Peperonata mit Olivenfocaccia

dazu reichen wir frisches Jourgebäck und Grünkernaufstrich

Das Hauptspeisenbuffet

Rote Linsenlaibchen mit Pommes und Lemongrasmayonnaise
 Buchweizenlaibchen mit Süßkartoffelpüree und Röstzwiebeln
 Linsenbraten mit Paprikasauce und buntem Gemüsereigen
 Kichererbsen Chili hot & spicy
 Veganes Biergulasch mit Kümmelkartoffel
 Polenta Taler mit Steinpilzen und Hokaidocreme



...süßer Ausklang

Kokos Milchreis mit Mango & Litschi
 Marinierte Früchte mit Orangenlikör
 Schokobanane und Erdbeere auf Bambus
 Grießflammerie mit eingelegten Sauerkirschen
 Schokoladarteletts mit Früchten
 Maroni Mousse mit Rumrosinen und Schokoladesauce

Dieses Buffet erfordert Köche vor Ort (Anzahl je nach Gästezahl und Speisenauswahl), sowie mindestens 1-2x400V/16A Starkstrom und 4x230V/je16A Stromanschlüsse.