

Kalt-warmes Buffet mit veganen Speisen-Komponenten

Bitte treffen Sie Ihre Wahl!

Kalte Vorspeisen

(bitte entscheiden Sie sich für maximal 5 Vorspeisen + Brot)

Salat von roter, gelber und Ringel-Bete in Leinoel-Vinaigrette

Gebratener Blumenkohl mit getrüffeltem Pilzpüree

Thailändischer grüner Papaya-Salat mit Schlangenbohnen

Zuckerschotensalat in Haselnuss-Oel mit Erbsenmousse

Bratnudelsalat mit Gemüse und in Teriyaki marinierte Tofuwürfel

Gemüseterrine mit Zucchici, Fenchel und Artischocken,

Anti Pasti – nach Saison – wie z.B.

Karotten mit Honig und Chili, Zucchini,
getrocknete Tomaten, gebratene Blumenkohlröschen,
roter und gelber Paprika, Champignons und Aubergine,
weiße Bohnen mit Salbei

Gemüsesülze mit Mairübchen, Lauch und Kartoffeln, mit Trüffeln aromatisiert und Wildkräutersalat

Artischocken-Tomaten-Salat mit Seidentofu-Bällchen und Tomatenpesto

Gefüllte Tomate mit Wassermelone, Minze und Basilikumquark (vegan)

Salat von jungen Gemüse mit geröstetem Pumpernickel und Wasabi

Brot, Brötchen

Warme Speisen

(bitte entscheiden Sie sich für 2 warme Speisen)

Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis
Frittierte Pak Choi Blätter, veganer Joghurt und Papadam

„Paella“ von Graupen, kleinen Gemüsen, gebratenem Seitan und Zitronenthymiannocken – mit Knoblauch aromatisiert

„Bluff“-Stroganoff mit gebratenen Tempeh und Shiitake-Pilzen in leichter Senfsauce,
Rosmarinkartoffeln

Ragout von grünem Spargel, Erbsenschoten, Schalotten, Erbsensprossen mit Röstzwiebelaroma,
Kartoffel-Pinienkern-Gratin

Dessert – portioniert und dekorativ angerichtet –

(bitte entscheiden Sie sich für maximal 3 Varianten)

Süßer Sushi-Reis mit Kokos und marinierten Minz-Erdbeeren

Mousse au chocolat mit Beeren der Saison

Mousse von piemontesischen Haselnüssen, Pralineneis und Hanf-„Thalern“
(enthält kein THC, Hanf aus der Nordheide)

Passionsfrucht mousse mit Kardamom-Birnen und schwarzen Johannisbeeren

Panna Cotta mit Matcha und eingeweckten Gewürz-Aprikosen

Mit der o.g. Auswahl / Anzahl beträgt der Preis pro Person € 37,00

Grundlegendes:

Unsere oben genannte Empfehlung gilt für eine **Gästezahl ab 20 Personen**. Sollten Sie eine Feier mit geringerer Anzahl planen, sollten Sie die Auswahl der Komponenten reduzieren. Ansonsten werden die einzelnen Mengen zu klein.

Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.