

Vegetarische Buffet-Komponenten

Bitte berücksichtigen Sie, daß das Angebot je nach Saison unterschiedlich sein kann.

Kalte Speisen

Bratnudelsalat mit Gemüse und in Teriyaki marinierte Tofuwürfel

Gemüseterrine mit Zucchici, Fenchel und Artischocken,

Gelee von Tomaten und kleinem Ratatouille

Anti Pasti

von Karotten mit Honig und Chili, Zucchini mit Salbei,
getrockneten Tomaten, gebratenen Blumenkohlröschen,
von roter und gelber Paprika, Champignons und Aubergine

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

Knuspriger Artischocken-Tomaten-Salat
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Tomatenpesto

Erbsemmousse mit Minze und Zuckerschotensalat

Gefüllte Tomate mit Wassermelone, Minze und Basilikumquark

Auberginen-Ricotta-Pie

Roulade von zweierlei Paprika und Cous-Cous

Salat von Frühlingsgemüse mit geröstetem Pumpernickel und Wasabi

„Tomatenschnitte“ mit Topinambur-Mousse, Basilikumgelee und Tomatenchips

Tatar von Aubergine und Parmesan-Mousse

Kichererbsen und Champignons mit Koriandergrün
(pikant mit Knoblauch, Kreuzkümmel), Chili (indische Art)



MICHAEL **thal** am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Warme Speisen

Ragout von grünem Spargel und Pfifferlingen

Rucola-Kartoffeltörtchen in Haselnuss-Karotten-Jus

Eintopf von weißem Spargel, Erbsenschoten, Schalotten und Erbsensprossen im Röstzwiebelsud

Weißer Spargel mit pochiertem Ei, à part Joghurt-Remoulade

Kleine Makkaronitörtchen gefüllt mit frischem Blattspinat dazu Pilzrahmsauce

Ragout mit Honigpastinaken und Mangold, Paprika

Süßkartoffel-Quiche mit Jalapenos und Tomatensalsa

Canelloni gefüllt mit Thunfisch und Tomaten mit Pecorino gratiniert

Bärlauchpolenta

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Annakartoffeln (Kartoffelscheiben, Zwiebeln, in Butter gegart)

Serviettenknödel

Dessert

Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren und Nougatpraline

Variation von Rhabarber mit Himbeergelee

Weißes Schokoladenmousse mit Waldmeister

Pandan-Grießflammerie mit geliertem Rhabarber und karamellisierten Mandeln

Gemischte Beeren mit Limettensorbet und Meringe

Zweierlei Schokoladenmousse mit Holunderblüten und Kakaomark

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
stnr 15 / 144 / 14969

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14200505501310788490
bic HASPDEHXXX