



VEGETARISCHES - VEGANES - BUFFET

(ab 30 Personen – im Gartenhaus nach Absprache)

Zucchinicremesuppe und Kräutercroutons (vegan)
oder
Sommerliche Gemüsesuppe mit Griessklösschen

Waldorfsalat (vegan)
mit Granatapfel im Chicoreeschiffchen

Caprese
Mozzarella und Strauchtomaten und Basilikum

Antipasti (teilweise vegan)
(In Olivenöl gebratenes Grillgemüse, marinierte Champignons, Oliven,
Grana Padana, französischer Brie und Camembert)

Ziegenfrischkäse & Pumpernickel

Carpaccio von Avocado und Mango (vegan)

Bruschetta mit Feige, Ricotta und Walnuss

Italienischer Salat
mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan-Späne und Sonnenblumenkerne

Mediterrane Gemüse-Polenta (vegan)
im Wirsingmantel mit Frucht-Chutney

Waldpilzragout (vegan)
in der Königinnenpastete

Gefüllte Maxi-Gnocchi
in Salbei-Butter und Rucola

Grüner Spargel & Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln

Panna cotta mit Erdbeersauce (vegan)

Vanillecreme mit Pumpernickel und Kirschen (vegan)

Brot & Schnittlauchquark

€ 45,50 p.P.