

## VEGETARISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
  - mediterranes Gemüse mit Kräutern  
Zucchini, Echolotes, Paprika, Aubergine und Champignons
    - Verschiedene Rohkostsalate:
      - Mörchen in Honig-Paprika-Marinade
      - Gurken in Senf-Dill-Sauerrahm
      - roter Rettich mit Frühlingszwiebeln
      - Ackersalat mit Parmesanpänen
  - Ziegenkäse-Parfait mit Kresseschaum mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
    - Couscous pikant angemacht
- Minestrone Milanese mit Croutons
- Tagliatelle mit Zwergtomaten und Rucola in Chili-Salbei-Olivenöl geschwenkt und im Parmesanlaib angerichtet  
oder  
Lasagne von Gemüse, Tomaten und Waldpilzen mit Parmesan gebacken
- Quiche Loraine mit Lauch und Süßmais an einer leichten Safransoße
  - Hausgemachte Pasta Panzerotti mit einer Füllung aus Ricotta und Blattspinat an einer leichten Tomatensoße
- Geräucherter Tofu in Sesamöl gebraten an feinem Ratatouille mit Gratin-Kartoffeln  
oder  
gebratener Halloumi Käse an Waldpilzen mit Paprikamus
  - Marktgemüse mit glacierten Ingwermöhrrchen, gedünsteter Blumenkohl mit Buttersoße, Brokkoli mit Sesam, Blattspinat in Knoblauchöl gebraten
- Tiramisu oder Crème brûlée
- Joghurt-Orangen-Terinne mit Mangomus oder Panna Cotta mit Himbeerragout
- Filets von bunten Früchten mit Beeren

## VEGANES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Rote Beete-Carpaccio an Auberginenmus
  - mediterranes Gemüse mit Kräutern  
Zucchini, Echolotes, Paprika, Artischoke und Champignons
    - Verschiedene Rohkostsalate:
      - Mörchen in Maracuja-Chili-Marinade
      - Gurken in Senf-Dill-Dressing
      - roter Rettich mit Frühlingszwiebeln
      - Ackersalat mit Hausdressing
  - gefüllte Champignons auf Guacamole
    - Klassisches Tabouleh
- Minestrone Milanese mit Croutons
- Tagliatelle von Hartweizengrieß mit Zwergtomaten und Rucola in Chili-Salbei-Olivenöl geschwenkt
  - Falafel mit Paprikamus
- Geräucherter Tofu in Sesamöl gebraten an feinem Ratatouille
  - Grünkohl-Kichererbsen-Curry mit karamellisierten Süßkartoffeln  
oder  
Soja-Tofu-Gemüse-Medaillons an Tomaten-Coconut Cream  
oder  
tomatisierte Lupinen Bohnen mit Frühlingslauch  
(kann auch als Steak angeboten werden)
- Drillinge mit Rosmarinzweigen gebraten
  - Marktgemüse mit glacierten Ingwermöhrrchen, gedünsteter Blumenkohl mit Croutons, Brokkoli mit Sesam, Blattspinat in Knoblauchöl gebraten
- Panna Cotta mit Coconut Cream und Sagoperlen mit Himbeerragout
- Filets von bunten Früchten mit Beeren
  - Vanille-Crunch-Trifle