

Vegane und vegetarische Büffets

Veganes kalt-warmes Büffet

ab 30 Personen

Vom kalten Büffet:

Tomatensalat mit Ruccola und Pinienkerne (vegan)

Artischocken-Paprika-Salat

Bulgursalat mit Paprika und Oliven (vegan)

Gemischter Blattsalat mit Orangenspalten und veganem Dressing

Brotkorb

Oliven-Pesto, Tomaten-Pesto und Humus (vegan)

Vom warmen Büffet:

gefüllte Paprikaschoten mit Italienischem Gemüse auf Tomatenreis (vegan)

Penne mit Basilikum-Pesto, Tomaten und Ruccola (vegan)

Süßkartoffel- Curry mit Broccoli und Möhren an Reis (vegan)

Dessert:

Kokos-Panna Cotta mit Himbeermark (Vegan)

Chia-Pudding mit Mandelmilch, dazu Fruchtsalat (vegan)

Vegetarisches kalt-warmes Büffet

ab 30 Personen

Vom kalten Büffet:

Frische Rohkostplatte mit Kräuterquarkdipp
Bunte Bete mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Ruccola
Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und Minze
Wraps-Häppchen mit knackigem Gemüse
Frischer gemischter Marktsalat mit Balsamico Dressing
ofenfrisches Ciabatta und verschiedene Dips

Vom warmen Büffet:

Vollkornnudeln mit Linsenbolognaise
Möhren-Zucchini-Puffer an Süßkartoffelpüree

Dessert:

Himbeer-Orangen-Quark

Schokokuchen

Vegetarisches Grill Büffet

ab 40 Personen

Gebutterte Maiskolben

Artischocken vom Grill mit Aioli

Avocado vom Grill mit Tomaten-Salsa-Dip

Fetakäse mit Oliven und Peperoni

Sesamkartoffeln mit Kräuter-Quarkdipp

Knackiges Grillgemüse von Paprika, Auberginen, Zucchini & Fenchel

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern

Salatbar mit Toppings & Dressings

Möhren - Ingwer Salat mit Cashew-Kernen

Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen in Asia Style

Pellkartoffelsalat mit Gurken und klarem Dressing

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

frischer Brotkorb

Auswahl an hausgemachten Dippes und Kräuterbutter