

Vegetarisch - Vegan

ab 15 Personen

Vegetarische Gaumenschmeichlerei

Kalt:

Tomaten-Mozzarella Spießchen mit Pesto nappiert
Couscous Salat mit gerösteten Pinienkernen,
Frühlingszwiebeln und Melisse
Schafskäse Salat mit mediterranem Gemüse
mit frischem Knoblauch und Olivenöl
gebratene Paprika
gebratene Zucchini mit Tomatensugo
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
gebratene Champignons in Basilikumöl
Ciabatta und Aioli

Warm:

Karotten-Orangensuppe
mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen
Vegetarische Gemüselasagne
mit Kräutertomatensauce

Dessert:

Obstsalat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeermark

pro Person

Außer Haus 24,50 €uro

Im Haus 27,50 €uro



Der vegane Genussblog

Kalt:

Feldsalat mit Feigen und Walnüssen
Chili-Nockerln mit Gemüsesalsa
Riesenchampignons mit Gemüsefüllung
Spargelsalat mit Rhabarber-Dressing
Kichererbsen-Blumenkohl-Salat
Linsen-Tomaten-Aufstrich
Vegane Brotauswahl

Suppe:

Erbsen-Wasabi-Suppe

Warm:

Quinoa

mit Brokkoligemüse und Curry-Schmand

hausgemachte Pasta mit Kürbis-Rucola-Pesto
Szegediner Gulasch mit Seitan und Sauerkraut

Dessert

Beeren Trifle

Schoko-Minzcreme

pro Person

Außer Haus 27,90 €uro

Im Haus 31,30 €uro

Das vegane Vergnügen

Kalt:

Tabouleh Salat

Bruschetta mit Kürbiskernpesto

marinierte Kichererbsen

Italienischer Kartoffelsalat

Kokos-Dhail

Gemüsesalat mit Kürbiskernen und Basilikum

Grisotto, Spinat-Oliventaschen

Suppe:

Misosuppe

mit Gemüse, Wakame und Algentofu

Warm:

Soja-Curry mit Sesam-Blüten-Reis

Thai-Gemüsepfanne mit Bratnudeln

Soja-Ecken mit Quinoa-Karottenpüree

Dessert:

Schoko-Muffins mit Vanillefrüchten

Cornflakes Crumble mit saisonalen Früchten

pro Person

Außer Haus 29,90 €uro

Im Haus 33,50 €uro