

# 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