

**Sie mögen es  
individuell?**

Selbstverständlich können  
wir auch Wünsche erfüllen,  
die Sie nicht in unseren  
Vorschlägen finden.

## Buffet „Glücklich vegan“

### VORSPEISEN IM WECKGLAS:

- Pflücksalat mit gebackenen Kürbis-Falafeln, eingelegten Radieschen, knackigen Sprossen, geröstete Erdnuss und Granatapfelkernen, (b)
- Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, gerösteten Pinienkernen, Radieschen und knackigen Sprossen und Ofentomaten mit Olivenöl (h)

*Dazu wahlweise verschiedene Dressings:*

*Himbeervinaigrette, Kräutervinaigrette, Kürbiskern-Dressing, Mango-Chili-Dressing (j)*

- Ofenfrisches Ciabatta mit veganer Kräuterbutter und veganem Joghurt-Avocado-Dip (d)

### HAUPTSPEISEN:

- Albondigas: Vegane Kalbsfleischbällchen (aus Beyond Meat Hackfleisch) mit gerösteten Pinienkernen in einer würzigen Tomatensauce, Rotwein, geräucherter Paprika und frischer Spitzpaprika (h)
- Würziges Gemüse-Curry mit Lotuswurzel, Austernpilzen, gebratener Paprika, frischem Pak Choi, Auberginen, Thai-Basilikum, frischem Ingwer, Limettensaft und Zitronengras (h)
- Cremiges Linsen-Dal mit Masala Gewürz, Curry-Leafs, Kafir-Lime Blättern, frischem Ingwer, gerösteter Süßkartoffel, Kokosmilch, Limettensaft und Koriander (h)
- Gebackene Auberginenhälften in einer Sauce aus Tahini und Orange mit frischer Minze, Frühlingszwiebel, Granatapfel und gerösteten Mandeln (h)
- Kräftiges Waldpilzgulasch in dunkler Rotweinsauce mit Egerlingen, Austernpilzen, Kräuterseitlingen und karamellisierten Möhrchen (h)

*Dazu: Basmatiduftreis mit Frühlingszwiebeln, Limettenabrieb, Chili fein geschnitten und cremiges Süßkartoffel-Püree mit Kokosmilch (h)*

### DESSERT:

- Kokos-Mango-Dessert mit Mango-Passionsfruchtspiegel und Chiasamen im Glas (h)
- Haselnusscreme mit einem Topping aus karamellisierten Mandeln im Glas (h)

**25,10 €** (brutto / p.P.)