

OLYMPE DE GOUGES

M E N Ü

Vegetarisch-Veganes Buffet

VORSPEISEN & SALATE

Bunte Auswahl, frisch & leicht – serviert als Kombination aus Gläsern, Platten und Schalen:

Mediterrane Antipasti (gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons, marinierte Oliven) |
Quinoa-Salat mit Granatapfelkernen, Minze & Limettendressing (vegan) | Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola
& karamellisierten Walnüssen | Glasnudelsalat mit Sesam & Koriander (vegan) | Caprese-Spieße
(Tomate-Mozzarella mit Basilikum – vegan mit Cashew-Mozzarella möglich) | Hummus-Trilogie
(Klassisch, Rote Bete, Curry-Mango) mit Gemüsesticks & Fladenbrot

HAUPTSPEISEN

Sättigend, aromatisch und buffetgeeignet:

Ratatouille (vegan) | Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry (vegan) | Rosmarinkartoffelpalten, Trüffelpasta,
Gratins & Duftreis | Pasta al Forno (vegetarisch) | Vegane Spinat-Lasagne | Süßkartoffelauflauf
vegetarisch

DESSERTAUSWAHL

Als kleine Portionen oder Dessertbuffet servierbar:

Mini-Mousse au Chocolat (vegan, mit Zartbitterschokolade & Seidentofu) | Mango-Kokos-Creme im Glas
(vegan) | Frischer Obstsalat vegan | Panna Cotta mit Beerencoulis (vegetarisch) | Kleine Stücke von
Zitronen- oder Schokokuchen vegetarisch

MITTERNACHTSSNACK

Mitternachts-Burrito-Quartett – herhaft & unkompliziert
Vier Sorten, vorgefüllt, warmgehalten, halbiert und direkt servierfertig:

Mexican Style – Schwarze Bohnen, Quinoa, Mais, Paprika, rote Zwiebeln, Kreuzkümmel & Limette, mit
veganem Cheddar überbacken | Mediterran – Grillgemüse, Kichererbsen, Babyspinat, Kräuter der
Provence, milder Analogue-Käse | Sweet Potato – Süßkartoffelwürfel, schwarze Bohnen, Lauch & Mais,
rauchige Chipotle-Cashew-Creme | Breakfast Style – Rührei-Alternative (vegan oder Ei), Babyspinat,
Tomaten & Bohnen mit Kräuter-Salsa

Serviert mit:

Salsa Roja, veganer Sour Cream, Jalapeños, Limettenspalten & frischem Koriander

AB 40 PERSONEN A PERSON 50€