

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) | Rosmarinkartoffelspalten, 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 – herzhaft & 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€