

DAS VIRGINIA- WOOLF

BARBECUE

vegetarisch & vegan · Buffet & Grillkombination

VORSPEISEN & SALATE

(Buffet)

Gegrillte Gemüse-Antipasti (Zucchini, Fenchel, Aubergine, Paprika, Kräuteröl)
Quinoa-Taboulé mit Minze, Granatapfel & Limette (vegan)
Mini-Caprese-Spieße (klassisch & vegan mit Cashew-Mozzarella)
Glasnudelsalat mit Sesam, Chili & Koriander (vegan)
Hummus-Dreierlei (Klassisch · Curry-Mango · Rote Bete) mit Gemüsesticks & Pitabrot
Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat & karamellisierten Nüssen

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

Vegetarisch & vegan kombiniert – live oder vorbereitet:

Gegrillte Portobello- mit Kräuterfüllung (vegan) | Zucchini-Röllchen mit Tomaten-Polenta-Kern (vegan) |
Halloumi vom Grill mit Zitronen-Thymian-Marinade (vegetarisch) | Süßkartoffel-Happen mit Chili-Maple-
Glaze (veggie) | Maiskolben mit Smoky-Rub & Kräuteröl (vegan) | Vegetarische Grillwürstchen

BEILAGEN VOM FEUER & BUFFET:

Rosmarin-Kartoffeln vegan | Salbei-Kartoffeln (vegan) | Grillgemüse-Päckchen vegan | Couscous mit
Dattel, Kichererbse & Petersilie | Knoblauchbrot & Rauchsaltbutter (vegan & vegetarisch)

DESSERTBUFFET

Dreierlei Mousse im Glas (Schoko-Espresso vegan · Tonkabohne vegetarisch · Weiße Kokos-Limette
vegan) | Gegrillte Ananas mit Rum-Vanille-Schaum (vegan möglich) | Beerentarte mit Mandelboden
(vegan) | Mini-Panna-Cotta mit Mango (vegetarisch) | Obstsalat & Zitronenabrieb (vegan)

AB 35 PERSONEN A PERSON 43€