

# 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 & Rauchsalzbutter (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€