

# Vegetarische Gerichte

ab 8 Personen

Menge: Preis: €  
1 Port. brutto

Position:

<b>Gemüse-Lasagne</b> an fruchtiger Tomaten-Oregano-Sauce	6,50
<b>Möhren- und Zucchini-Stangen</b> im Lasagne-Röllchen mit Fleischtomatensauce, Parmesan und Bärlauch-Öl beträufelt	6,30
<b>Tortellini</b> mit Käse, Spinat- und Pilzfüllung in Käse-Sahne-Sauce	5,20
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit getrockneten Tomaten und Tofu	6,10
<b>Spaghetti</b> mit mediterranem Gemüseallerlei	6,00
<b>Mie-Nudeln</b> mit asiatischen Gemüsestreifen	5,80
<b>Gnocchi</b> mit Tomaten-Zucchini-Würfel in Paprikasauce	6,00
<b>Gnocchi</b> und Cocktailtomaten in Gorgonzolasauce mit Thymian	6,50
<b>2 Zucchini-Schiffchen</b> mit Paprika-Tomaten-Füllung und Käse überbacken dazu Curry-Sahnesauce	6,20
<b>Sahnewirsing</b> mit knusprigen Kartoffel-Zucchiniplätzchen	6,50
<b>Omelett-Calzone</b> mit frischer Rahmgemüsefüllung	5,90
<b>Omelett mit Waldpilzen</b> in Sahnerahm mit Trüffelnote	6,30
<b>Zwiebelkuchen</b> mit Creme fraiche und Käse überbacken	4,90
<b>Spargel-Quiche</b> mit Broccoli, Lauch und Käse überbacken, Dill-Kresse-Creme	3,50
<b>Indisches Gemüse-Curry</b> mit Kartoffeln	6,40



Weitere Gerichte  
stellen wir Ihnen  
gerne auf Anfrage  
zusammen.

# Vegetarisches Buffet

**Buffet: „farbenfroh“ - ab 25 Personen**

**Vorspeisen:**

Hirtenkäse und Paprikawürfel gebunden im Crêperöllchen

Basilikumseigel auf Tomatenschiffchen mit Oliven-Zwiebel-Avocado-Besatzung

Gerillter Gemüsespieß mit gebackenen Rosmarinkartoffeln an Kurkuma-Dip

**Hauptspeisen:**

Lasagne-Wellenschlag

Möhren- und Zucchini-Stangen im Lasagne-Röllchen mit Fleischtomatensauce, Parmesan und Bärlauch-Öl beträufelt

Gnocchi all' arrabbiata

mit Zucchini, Auberginen und Spinat aus dem Topf dazu Fetabrösel

**Zum Abschluss:**

Weintrauben auf kleinen Käsesnacks

Mousse au chocolat unter marinierten Erdbeeren

Kokosknusper auf gestrudelter Zitronencreme

Preis: 21,00 €/Person

**Buffet: „universell“ - ab 20 Personen**

**Vorspeisen:**

Blätterteigkonfekt mit mediterraner Gemüsefüllung

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Oliven und marinierten Tomaten

Bunte Paprikaschiffchen mit Frischkäsefüllung

**Hauptspeisen:**

Cannelloni (gefüllt mit Spinat, Zucchini, Paprika) in Tomaten-Sahnesauce und mit Parmesan überbacken dazu Insalata mista

Kartoffel-Blumenkohl-Lauch-Auflauf in Muskat-Sahnesauce unter Käsekruste dazu panierte Vega-Pflanzerl

**Zum Abschluss:**

Mango und Ananas auf Orangencreme mit Schokosplitter

Preis: 18,90 €/Person

## Buffet: „naturell“ - ab 15 Personen

### Vorspeisen:

Karotten-Orangen-Süppchen mit Ingwernote  
Dazu reichen wir kerniges Steinofenbaguette

### Warme Speisen

Malai Köfte (indische Gemüsebällchen) in  
veganer Sahnesauce dazu orientalische Reisbeilage

Frisches Gemüse-Kartoffel-Curry mit Kürbiskernen  
(u. a. Paprika, grüne Bohnen, Blumenkohl, Möhren)

### Zum Abschluss:

Veganer Erdbeer-Cheesecake mit Crumble im  
Gläschen

Preis: 18,00 €/Person

## Buffet: „different“ - ab 15 Personen

### Vorspeisen:

Mexikanische Tortillas mit gebratenen Gemüsesorten,  
Mango, Salat und Avocado-Mayonnaise

### Warme Speisen

Borani Badejan (gebratene Auberginen und Tomaten)  
dazu ein veganer Joghurt-Dip mit Minze und  
Knoblauch verfeinert  
Beilage: Sesamkartoffeln aus dem Ofen

### Zum Abschluss:

Hausgemachter Apfelkompott mit Rosinen und  
gerösteten Mandeln auf veganer Vanillecreme

Preis: 15,80 €/Person

**Weitere Buffetvorschläge auf Anfrage!**

# Vegetarische & vegane Beilagen

ab 8 Personen

Position:	Menge:	Preis: € brutto
Vegetarische Vega-Pflanzerl	1 Stck.	1,50
Feta-Schnittchen in Mandelkruste gebraten	2 Stck.	3,00
Gebratene Auberginenzungen in Knusper-Panko	2 Stck.	3,00
Panierte Gemüse-Bratlinge	1 Stck.	3,00

## Kartoffelbeilagen

Salzkartoffeln	150g	1,80
Duftende Sesamkartoffeln aus den Ofen	150g	2,50
Frische Röstkartoffeln mit Zwiebeln gebraten	200g	3,50
Große Folienkartoffel aus dem Ofen dazu „Grüne Sauce“	1 Stck.	3,80
Rosmarinkartoffelspalten aus dem Ofen	150g	2,00
Süßkartoffelstreifen aus den Ofen	150g	2,80
Lockerer Kartoffelpüree	180g	2,80
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken	200g	3,40
Klöße/Semmelknödel	2 Stck.	2,00
Knusprige Rösti Taler	2 Stck.	1,80
Kroketten	4 Stck.	2,20

# Vegetarische & vegane Beilagen

ab 8 Personen

Position:	Menge: 1 Port.	Preis: € brutto
<b>Reis</b>		
Wildreis	120g	2,10
Naturreis	120g	2,00
Curry-Reis mit Gemüse	180g	3,00
Risotto mit Zwiebel und Knoblauch	180g	3,00
<b>Nudeln</b>		
Mie-Nudeln	120g	2,50
Reis-Nudeln	120g	2,50
Tagliatelle	120g	2,20
Spaghetti	120g	2,20
Butterspätzle	120g	2,50

# Her mit dem „jungen Gemüse“

ab 8 Personen

Position:	Menge: 180g	Preis: € brutto
<b>Rotkraut</b> mit Apfelstückchen		2,40
<b>Erbsen und Möhren</b> in Butter gegart		2,40
<b>Blattspinat</b> natur oder mit Mandelblättchen und Sahnesauce		2,40
<b>Brokkoli</b> natur mit Mandelblättchen oder mit Béchamelsauce		2,40
<b>Blumenkohl</b> natur oder mit Holländischer Sauce		2,50
<b>Romanesco</b> natur oder mit Holländischer Sauce		2,60
<b>Kohlrabigemüse</b> natur oder mit Petersilien-Sahnesauce		2,40
<b>Schmorbohnen</b> in Butter geschwenkt		2,40
<b>Gratinierter Blattspinat</b> würzig abgeschmeckt - im Ofen gebacken		3,00
<b>Grünkohl</b> würzig mit Zwiebeln		3,00
<b>Wirsinggemüse</b> mit Sahnesauce		2,40
<b>Frische Champignons</b> mit Zwiebeln in der Pfanne geschmort		2,50
<b>Prinzessböhnchen</b> mit Zwiebeln		2,80
<b>Kaisergemüse</b> Brokkoli, Blumenkohl und Möhren mit Sauce Hollandaise		2,80
<b>Leipziger Allerlei</b> Möhren, Erbsen und Spargel		2,30
<b>Gemüsegratin</b> Gemüsesorten im Ofen gratiniert		2,90
<b>Mediterranes Gemüse</b> Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Champignons		2,90
<b>Gemüseplatte</b> Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise		3,00