

Auswahl für vegetarisches Büfett

Gültig ab 01.01.2024

Gericht	Auswahl / Menge
<u>Suppen</u>	
> Tomaten-Gemüsesuppe	
> Dinkel- oder Grünkernsuppe mit frischem Majoran	
> Rote Linsensuppe mit Sauerrahm	
> Scharfe, weiß-rote Bohnensuppe	
> Sellerie-Kartoffelsuppe mit Salbei	
> Broccoli- oder Blumenkohlkremsuppe	
> Spinatsuppe mit Gorgonzola	
> Perlgraupensuppe mit Wurzelgemüse	
> Kürbiskremsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
> kalte Joghurtsuppe mit frischen Kräutern der Saison	
> kalte Paprika-Tomatensuppe „Gazpacho“	
<u>Snacks</u>	
> Antipasti und Schafskäse in Öl	
> vegetarische Frühlingsrolle mit Spinat und Schafskäse gefüllt	
> vegetarische Frühlingsrolle mit Weißkohl, Möhren und Sojasprossen gefüllt	
> Gemüsebratling (Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotten, Kohlrabi)	
> Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern	
> Quiche mit Broccoli, Champignons und Lauch oder Spinat	
<u>Saucen und Cremes</u>	
> Sahne-Senf-Sauce	
> Avocadocreme	
> Tomaten- und Kräutersauce	
<u>Salate</u>	
> Gemischter Salat der Saison	
> Gemischter Salat mit Oliven und Schafskäse (separat)	
> Gemischter Salat mit Rettich und Zwiebellauch	
> Möhrensalat mit Mandeln, Rosinen und Sesam	
> Bunte Blattsalate* mit Äpfeln und Haselnüssen	
> Bunte Blattsalate* mit frischer Ananas	
> Bunte Blattsalate* mit Gurken, Tomaten, Mais und Dillspitzen	
> Bunte Blattsalate* mit Sprossen	
> Paprikasalat (rot und grün) mit Mais	
> Rotkohlsalat	
> Rote Beete-Salat	
> Bunte Blattsalate* mit Sellerie und Petersilie	
> Reissalat mit Curry, Rosinen und Nüssen	
> Bunte Blattsalate* mit Dinkel oder Grünkern	
> Bunte Blattsalate* mit Kichererbsen	
> Bunte Blattsalate* mit Bulgur (Couscous)	
> Bunte Blattsalate* mit roten Bohnen und Mais	
> Bunte Blattsalate* mit bunten Linsen	
> Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	
> Gehobeltes Gemüse – naturell (Paprika, Gurke, Tomate, Karotte, Radieschen, Kohlrabi)	
> verschiedene Beilagen (Schalotten, Kräuter, Parmesan, gehacktes Ei, Croutons, usw.)	
> French-Dressing, Joghurt-Dressing, Senfkorn-Dressing, Olivenöl-Balsamiko-Dressing	
> bunter Farfallesalat oder Glasnudelsalat	
Blattsalate* - hier können Sie wählen zwischen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblattsalat, Chicorée, Chinakohl, Rucola,	

Gericht	Auswahl / Menge
<u>Lasagne</u>	
> <i>Gemüselasagne mit Tomatensauce</i>	
> <i>Spinatlasagne mit Sahnesauce</i>	
> <i>Auberginenlasagne</i>	
<u>Aufläufe</u>	
> <i>Spinat-Gorgonzola-Auflauf</i>	
> <i>Broccoli-Gorgonzola-Auflauf</i>	
> <i>Kichererbsen- und Linsen-Auflauf</i>	
> <i>Rosenkohl-Maronen-Auflauf (Esskastanien)</i>	
> <i>Spinat-Auflauf mit Sahnesauce</i>	
> <i>weiß-grünes Spargelgratin</i>	
> <i>Kartoffelgratin</i>	
> <i>Broccoli-Champignon-Nudel-Auflauf</i>	
> <i>provincialisches Pfannengemüse mit Schafskäsegratin</i>	
<u>Gemüsegerichte</u>	
> <i>Rote Bohnen mit Gemüse (scharf)</i>	
> <i>Knackiges Wokgemüse mit Sprossen</i>	
> <i>Sortenreine Gemüseplatte der Saison (5-6 Sorten)</i>	
> <i>Gemüse in Senf-Sahnesauce</i>	
> <i>Leipziger Allerlei</i>	
> <i>Ungarisches Letschogemüse</i>	
> <i>Ratatouille</i>	
> <i>Gemischte Pilzpfanne der Saison</i>	
> <i>Rahmchampignons</i>	
> <i>Gemischte Waldpilze (saisonbedingt)</i>	
> <i>Wurzelgemüse-Puffer</i>	
<u>Reisgerichte</u>	
> <i>Parmesanrisotto</i>	
> <i>Risi Bisi</i>	
> <i>Steinpilzrisotto</i>	
> <i>Curry-Gemüse-Reis</i>	
> <i>Basmatireis mit Linsen, Rosinen und gebratenem Zwiebellauch</i>	
> <i>Basmatireis mit Berberitzen und Safran</i>	
<u>Gefülltes</u>	
> <i>Champignonköpfe mit Spinat-Kräuterfüllung und Knoblauch</i>	
> <i>Gefüllte Paprikaschote mit Basmatireis, Linsen und Kräutern</i>	
> <i>Schmorgurke gefüllt mit Wurzelgemüsebolognese und Schafskäse</i>	
<u>Tofu und Schafskäse</u>	
> <i>Tofuspießchen mit Roter Beete und Gewürzgürkchen</i>	
> <i>Tofugeschnetzeltes mit Zuckererbsen, Sprossen und einer Soja-Zitronen-Chilli-Sauce</i>	
> <i>Blätterteig gefüllt mit Tofu, Brennessel und Pinienkernen</i>	
> <i>Marinierter Schafskäse (scharf, mit Knoblauch) in Alufolie gegrillt</i>	

