

Speisekarte

Vegan - Vegetarisch



Menüvorschlag **Vegan:**

Vorspeise 1: Radieschensalat auf Vollkornbrottaler mit frischer Kresse

Vorspeise 2: Cremige Suppe mit fruchtiger Karotte und Ingwer

Hauptspeise1: Gratinierte Tofubällchen auf buntem gegrilltem Gemüse

Hauptspeise2: Gnocchi auf cremigen Cocktailtomaten und Paprika

Dessert1: Eis aus dunkler Schokolade, Bananen und Erdnussbutter

Dessert2: Tiramisu

→ alle Zutaten in unserer veganen Menükarte sind zu 100% frei von Tierprodukten – vegan!

Menüvorschlag **Vegetarisch:**

Vorspeise1: Fetakäse im Zucchini mantel auf saisonalem Salat

Vorspeise2: Gemüsebouillon mit Grießnockerl

Hauptspeise1: Risotto mit geschmolzenen Tomaten und frischem Basilikum

Hauptspeise2: Tagliatelle auf Rahmgemüse

Dessert1: Mascarponecreme mit Himbeeren

Dessert2: zweierlei Schokoladenmouse

Einige Fingerfood-Vorschläge für kaltes Catering:

Vegetarisch und vegan:

Linsensalat mit Radieschen in kleine Gläschen gefüllt

Selbst eingelegtes Antipastigemüse

Gebackener Spargel (saisonal) mit Dips

Tomaten bruschetta

Gebratene Kichererbsenwürfel

Vegetarisch

Bunte Frischkäsebällchen mit Meerrettich, Basilikum oder Oliven

Bunte Gemüseterrine

Cocktailtomaten mit Mozzarella und selbstgemachtem Basilikumpesto gefüllt

Gorgonzola- und Ziegenkäsecanapés