



## *Auszug veganes und vegetarisches Buffet*

### *Kleine Häppchen*

*Eingelegte Artischocken und Oliven*

*Parmesanwürfel auf ganzem Parmesan serviert*

*Käsewürfel mit Früchten*

*Obsthäppchen*

*Tramezzini und Canapes mit Mozzarella Caprese*

*Gemüse Pakerons mit Tomaten – Inger Dip*

*Gegrillter Gemüsespieß mit Pesto mariniert*

### **VORSPEISEN**

*Wraps gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Feta*

*Gemüse-Antipasti wahlweise mit eingelegtem Schafskäse oder Tofu*

*Auberginenröllchen mit Mozzarella gefüllt*

*Tomaten mit Kräuterfrischkäse*

*Quesadillas mit Ziegenkäse und Zwiebelconfit*

*Quesadillas mit Avocado*

*Waldpilze mit Kresse, wahlweise mit gehobeltem Parmesan*

*Spargelsalat mit Kürbiskern dressing*

*Quinoa Salat mit Gemüse und Avocado*

*Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto*

*Zucchini gefüllt mit Provolone*

*Gegrillte Artischocken mit Parmesan und Oliven*



*Gemüseterrine mit Kräutervinaigrette*

*Quiche Lorraine mit Spargel und Lauch (Frühling)*

*Grüner Spargelsalat mit gegrilltem Ziegenkäse*

### **WARME GERICHTE**

*Vegane Pastinaken-Kurkuma-Ingwer-Schaumsuppe\_(vegan)*

*Kürbis-Kokossüppchen mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen (vegan)*

\*\*\*\*

*Kartoffelgnocchi gefüllt mit Käse & Rucola in Tomaten Thymian Butter*

*Auflauf von Zucchini, Mozzarella und Auberginen*

*Thai-Gemüsecurry mit Duftreis (vegan)*

*Süßkartoffel mit Nüssen und Tofu (vegan)*

*Gemüse in Tempurateig gebacken mit Sweet Chili-Dip (vegan)*

*Trilogie von Südtiroler Nocken mit Parmesan und brauner Butter*

*Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Rosmarin*

*Ravioli gefüllt mit Kartoffel und schwarzem Trüffel in Parmesanbutter*

*Ravili gefüllt mit Kürbis und Ingwer (Herbst-Winter)*

*Südtiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan*

*Schlutzkrapfen mit Kartoffelfüllung in Lauchragout und geräuchertem Tofu (vegan)*

*Südtiroler Pressknödel mit Bergkäse überbacken auf Spargel*

*Spinatknödel mit Mozzarella gefüllt in Parmesanbutter*

*Graupenrisotto mit gegrilltem Tofu (vegan)*

*Gemüse Couscous mit gebackener Aubergine und Tomatenschaum*



*Lasagne von gegrilltem Gemüse*

*Trofie mit Waldpilzen und Parmesan*

*Strozzapreti mit Bärlauch und Spargel (Frühling)*

*Tortellini mit Spinat gefüllt in Tomaten – Basilikum – Ragout*

### **DESSERT**

*Kokos-Panna Cotta mit Schokosplit (vegan)*

*Mangocreme /Anans-Karamell (vegan)*

*Weitere Desserts bei Menü und Buffetvorschlägen*

*Wir hoffen, dass ein paar Anregungen für Ihre Veranstaltung dabei sind.*

*Wenn Sie andere Vorschläge benötigen, oder wenn Sie besondere Wünsche haben stellen wir Ihnen gerne weitere Angebote zusammen.*