

EVENT-SCHEUNE

Buffetvorschläge 2018

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Vegane Crêpe Rolle
Vegetarische Pomomela
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico
eingelegte Zucchini, Champignons
Broccoli und Karotten in Olivenöl und feinen Kräutern (vegan)
glacierte Zwiebelschoten in Rotwein-Balsamico (vegan)
marinierte gelbe und rote Paprikaschoten (vegan)

Reich sortierter Brotkorb mit Ciabatta & Baguette

Hauptspeisen

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeisauce
Spinatknödel an feiner Parmesansauce
Hausgemachter Gemüsestrudel

Frisch aus dem Wok

Penne mit frischem Gemüse und Feta an kräftigem Kräuter-Tomatensugo (vegan)

Salatauswahlbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert

Italienische Käseauswahl vom Brett

Mascarponecreme an Aprikosenragout
Panna Cotta mit Früchtemark
Frischer Obstsalat mit Maraschino (vegan)