



AUSZUG VEGANES UND VEGETARISCHES BUFFET

Frisches, natürliches schmackhaft auf den Tisch!

Kleine Häppchen

Eingelegte Artischocken und Oliven

Parmesanwürfel auf ganzem Parmesan serviert

Käsewürfel mit Früchten

Obsthäppchen

Tramezzini und Canapes mit Mozzarella Caprese

Gemüse Pakerns mit Tomaten – Inger Dip

Gegrillter Gemüsespieß mit Pesto mariniert

VORSPEISEN

Wraps gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Feta

Gemüse-Antipasti/eingelegter/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 Kürbiskerndressing

Quinoa Salat mit Gemüse und Avocado (vegan)

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Zucchini gefüllt mit Provolone

Gegrillte Artischocken mit Parmesan und Oliven



Gemüseterrine mit Kräutervinaigrette

Quiche Lorraine mit Waldpilze und Gorgonzola

Quiche Lorraine mit Spargel und Lauch (Frühling)

Grüner Spargelsalat mit gegrilltem Ziegenkäse

SUPPEN

Pastinaken-Kurkuma-Ingwer-Schaumsuppe (vegan)

Kürbis-Kokossüppchen/Ingwer/gerösteten Kürbiskernen (vegan)

Tomatensuppe

Italienische Minestrone (vegan)

WARME GERICHTE

Kartoffelgnocchi gefüllt/Käse & Rucola/Tomate-Thymian-Butter

Auflauf von Zucchini, Mozzarella und Auberginen

Thai-Gemüsecurry mit Duftreis (vegan)

Süßkartoffel mit Nüssen und Tofu (vegan)

Gemüse in Tempurateig gebacken/Sweet Chili-Dip (vegan)

Gröstel von Süßkartoffel/Seitan/Wildkräuter (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

Ravioli 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
Tempeh / grüner Spargel/Pilze/Gemüse/Kichererbsen
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)
Matcha-Panna Cotta/Mango(vegan)

Ansprechpartner für Ihr individuelles Angebot:

Markus Tschurtschenthaler

Markus Tschurtschenthaler e. K.

Waldhaus Catering

Website: www.waldhaus-catering.de

E-Mail: info@waldhaus-catering.de

Waldhaus zur alten Tram

Website: www.waldhaus-tram.de

Waldhaus Deininger Weiher

Website: www.waldhaus-deiningerweiher.de

Kontakt

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 88 80