



# AUSZUG VEGANES UND VEGETARISCHES BUFFET

## KLEINE HÄPPCHEN

Eingelegte Artischocken / Oliven

Parmesanwürfeln im ganzen Parmesanlaib serviert

Käsewürfel mit Früchten

Obstspießchen

Tramezzini / Avocado (vegan)

Tramezzini / Hummus / gegrilltes Gemüse (vegan)

Tramezzini / Mozzarella / Tomate / Oregano

Canapés / Mozzarella Caprese

Gemüse Pakerons mit Tomaten – Inger Dip (vegan)

Gegrillter Gemüsespieß mit Pesto mariniert (vegan)

Wraps / gegrilltes Gemüse / Feta

Wraps / Hummus / Gemüse / Quinoa

## VORSPEISEN

Gemüse-Antipasti, wahlweise mit eingelegtem Schafskäse oder Tofu

Auberginenröllchen / Mozzarella / Tomaten

Quesadillas / Ziegenkäse / Zwiebelconfit

Quesadillas / Avocado

Waldpilze / Kresse / Parmesan

Kräutersaitlinge / geschmolzene Tomaten / Oliven

Spargelsalat / Cashewkerne Kernöl / Kürbiskerne

Quinoa Salat / Gemüse / Avocado



Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikumpesto

Zucchini gefüllt / Provolone

Rote Beete / Nüsse / Meerrettich

Gegrillte Artischocken / Parmesan / Oliven

Gemüseterrine mit Kräutervinaigrette

Quiche Lorraine / Spargel / Lauch (Frühling)

Grüner Spargelsalat / gegrilltem Ziegenkäse

Auberginentartar / Wachtelei / Avocado

### **SUPPEN**

Pastinaken-Kurkuma-Ingwer-Schaumsuppe (vegan)

Kürbis-Kokossüppchen/ Ingwer/ gerösteten Kürbiskernen (vegan)

Tomatensuppe / Basilikum / Croutons (vegan)

### **WARME GERICHTE**

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Waldpilzen / Tomaten-Thymian Butter

Auflauf von Zucchini / Mozzarella / Auberginen

Thai-Gemüsecurry / Duftreis (vegan)

Süßkartoffel / Nüsse / Tofu (vegan)

Tempura-Gemüse / Tomaten-Chili-Dip (vegan)

Trilogie von Südtiroler Nocken / Parmesan / braune / Butter

Ravioli / getrockneten Tomaten / Rosmarin

Ravioli mit Kartoffelfüllung / schwarzer Sommer-Trüffel / Parmesanbutter

Ravioli / Kürbis / Ingwer (Herbst-Winter)

Tempeh / grüner Spargel / Pilze / Kichererbsen

Süßkartoffeln-Gemüsecurry / Cashewkerne / Duftreis

Südtiroler Schlutzkrapfen / Butter / Schnittlauch / Parmesan



Schlipfkarpfen / Kartoffelfüllung / Lauchragout / geräucherter Tofu (vegan)

Pustertaler Pressknödel / Bergkäse / Spargelragout

Spinatknödel mit Mozzarella gefüllt / Parmesanbutter

Graupenrisotto / gegrillter Tofu (vegan)

Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

Gemüse Couscous / gebackene Aubergine / Tomatenschaum

Lasagne von gegrilltem Gemüse

Trofie (gefüllte Nudelart) / Waldpilze / Parmesan

Strozzapretti / Bärlauch / Spargel / Parmesan (Frühling)

Tortellini mit Spinat gefüllt / Tomaten-Basilikum-Ragout

#### **DESSERT**

Kokos-Panna Cotta / Schokosplit (vegan)

Mangocreme / Anans-Karamell (vegan)

Weitere Desserts bei Menue- 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. Preis wird kalkuliert nach Menge und Aufwand. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

#### **Markus Tschurtschenthaler**

Markus Tschurtschenthaler e. K.

#### **Waldhaus zur alten Tram**

Website: [www.waldhaus-tram.de](http://www.waldhaus-tram.de)

E-Mail: [info@waldhaus-tram.de](mailto:info@waldhaus-tram.de)

#### **Kontakt**

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