



# 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

Canapés / gegrilltes Gemüse / Hummus (vegan)

Gemüse Pakerons mit Tomaten – Ingwer Dip (vegan)

Gegrillter Gemüsespieß / mit Pesto mariniert (vegan)

Wraps / gegrilltes Gemüse / Feta

Wraps / Hummus / Gemüse / Quinoa (vegan)

## VORSPEISEN

Gemüse-Antipasti, wahlweise mit eingelegtem Schafskäse oder Tofu

Auberginenröllchen / Mozzarella / Tomaten

Quesadillas / Ziegenkäse / Zwiebelconfit

Quesadillas / Avocado

Waldpilze / Kresse / Parmesan

Kräutersaitlinge / geschmolzene Tomaten / Oliven (vegan)

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  
Pasticcio di melanzane: Auflauf von Zucchini / Mozzarella / Auberginen  
Süßkartoffel -Gemüsecurry / Cashew-Kerne / Duftreis (vegan)  
Süßkartoffel / Nüsse / Tofu (vegan)  
Tempura-Gemüse / Tomaten-Chili-Dip (vegan)  
Trilogie von Südtiroler Nocken / Parmesan / braune / Butter  
Ravioli / getrockneten Tomaten / Rosmarin (vegan möglich)  
Ravioli mit Kartoffelfüllung / schwarzer Sommer-Trüffel / Parmesanbutter (vegan möglich)  
Ravioli / Kürbis / Ingwer (Herbst-Winter (vegan möglich)  
Tempeh / grüner Spargel / Pilze / Kichererbsen (vegan)  
Südtiroler Schlutzkrapfen / Butter / Schnittlauch / Parmesan



Schlipfkrapfen / Kartoffelfüllung / Lauchragout / Veganer Parmesan-Ersatz (vegan)

Steinpilz-Schlutzkrapfen / Parmesan / Schnittlauch / Nussbutter (vegan möglich)

Pustertaler Pressknödel / Bergkäse / Spargelragout

Spinatknödel mit Mozzarella gefüllt / Parmesanbutter

Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

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