



Vegetarisch & Vegan

einige Anregungen

herzhaftes Fingerfood und Canapes

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Tete de moin Käse mit Feigensenf
Auberginenröllchen mit geschmorten Kirschtomaten (Vegan)
Kräuterpolenta mit Tomatensugo
Rote Betecarpaccio mit frischem Meerrettich (Vegan)
marinierter Tofu mit Sesam (Vegan)
Süßkartoffel mit Koriander (Vegan)
Grünkernbratlinge mit jungem Spinat
Cous-Cousbällchen mit Auberginencaponata
Kürbistarte mit Nüssen
marinierte Champignons mit Kräutern (Vegan)
kleine Wraps mit Avocado und Gemüse

süßes Fingerfood und Canapes

Schokotörtchen mit Kirschen
Carrot Cake mit Physalis (Vegan)
Fruchtspieße (Vegan)
Schokopralinen mit Kokos und Pistazien



Büffetvorschlag

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Antipasti misti (Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilzen
mit frischen Kräutern und Olivenöl zubereitet) (Vegan)
knackige Blattsalate mit Croutons und gehobelten Parmesan
sowie Balsamicodressing und Apfel-Honigdressing
Fenchel-Orangensalat mit Pinienkerne (Vegan)
Basmatireissalat mit Papaya, Nüssen und Rosinen (Vegan)

Karotten-Ingwersuppe (Vegan)

Orangen-Thymianrisotto mit Walnüssen und glasiertem Chiccoree (Vegan)
Rote Bete in Kokoscurry mit Korianderreis (Vegan)
gebratener Tofu auf Pak choi und Glasnudeln (Vegan)

Tramisu

Bananentötchen mit Schokolade und Chili (Vegan)
Panna Cotta mit Himbeeren