

# Buffet vegetarisch

## Variante I – bayerisch

ab 65 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



### Vorspeisen

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen

~

Carpaccio von Roter Beete mit Walnüssen, Birnenspalten\*  
und Bergkäse

~

Roter Linsensalat mit frischen Kräutern\*

~

Gemüsequiche-Taler  
mit Schmandhaube und Cocktailltomate

~

Knackige saisonale Blattsalate  
mit hausgemachtem Quittenjoghurt- und Kräuterdressing\*

Verschiedene Sorten Baguette mit Mini-Laugengebäck



### Suppe

Kerbelcremesuppe mit Schmandhaube und Blätterteigtangerl  
*und/oder*

Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen\*



### Hauptgerichte

Mangoldstrudel mit Schafskäse auf Safran-Gemüsereis,  
Lauchzwiebelsauce

~

Waldpilzragout mit Semmelknödel

~

Südtiroler Krautkrapfen mit Zwiebelbutter und Kräutern

~

Paprikaschote, mit Reis und Gemüse gefüllt  
auf pikantem Tomatenragout,

Gratin aus Brokkoli, Blumenkohl und Romanesco\*



### Desserts

Mokkamousse mit frischen Früchten

~

Rote Grütze\* unter der Baiser-Haube

~

Trifle mit Himbeeren und Schokospänen



\* für Veganer geeignet

# Buffet vegetarisch



## Variante II – mediterran

Ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

### Vorspeisen

Risoni-Salat mit mediterranem Gemüse\*

~

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons\*

~

Couscous-Salat mit Limetten-Minz-Dressing\*

~

Weißer Riesenbohnsalat mit Knoblauch und Tomaten\*

~

Gefüllte Weinblätter\*

Verschiedene Sorten Baguette\*

### Suppe

Pimento-Lauchcremesuppe

### Hauptgerichte

Gebackener Fetakäse auf Pipérade (Paprikagemüse)\*  
mit Couscous-Taler

~

Gefüllte Zucchini mit pan grattato (Kräuterbrösel),  
Anna-Kartoffeln und klarer Tomatenjus\*

~

„Malfatti“ - Südtiroler Spinatknödel  
mit einer Sauce von Edelpilzkäse, Brokkoli und Bergkäsehobeln

~

Polentaroulade mit Paprika-Bohngemüse\*

### Käsespezialitäten

Mediterrane Käseplatte mit Traubengarnitur

Gemischter Brotkorb

### Desserts

Marinierter Fruchtsalat\*

~

Panna cotta aus Kokosmilch mit Mangolace\*

~

Mousse au chocolat mit Fruchtgarnitur

\* für Veganer geeignet

# Buffet vegetarisch

## Variante III – saisonal

ab 65 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



### Vorspeisen

- Mexikanischer Reissalat mit Gemüse\*
  - ~
  - Quinoa-Salat\* mit Thai-Bällchen und Zitronen-Koriander-Sauce
  - ~
  - Grüner Spargelsalat\* mit Erdbeeren und rosa Pfeffer
  - ~
  - Gemüse-Tempura mit Kräuterdip
  - ~
  - Knackige saisonale Blattsalate mit Himbeerdressing\*
- gemischtes Baguette



### Suppe

- Kalte Tomaten-Nektarinen-Suppe mit Joghurt-Espuma



### Hauptgerichte

- Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer und Erdnüssen
- ~
- Zucchini-Auberginen-Involtini\*  
mit Salbei-Tomatensauce\* und Orecchiette\*
- ~
- Stangenspargel\* mit Gorgonzola überbacken,  
Risoléekartoffeln\*
- ~
- Kichererbsen-Tajine mit Harissa  
und Minz-Couscous-Plätzchen



### Desserts

- Fruchtspieß\*
- ~
- Waldbeertiramisù mit Cantuccini
- ~
- Leichte Pfefferminz-Schoko-Creme mit saisonalen Fruchtgelée



\* für Veganer geeignet