

Vegetarier wissen schon längst, wie vielseitig, kreativ und lecker die fleischlose Küche ist. Pfiffige Gemüse-und Käse-Variationen, perfekt abgestimmte Soßen und Kräutermischungen sind dabei erst der Anfang. Mit unserem „vegetarischen Buffet“ bieten wir Ihnen außergewöhnliche und raffinierte fleischlose Gerichte, die nicht nur Vegetariern vorbehalten sind.

Stellen Sie sich Ihr vegetarisches Buffet oder Bestandteile für Ihr gemischtes Buffet selbst zusammen!

Kleine Vorspeisen

- Karotten-Ingwer-Süppchen
- Tomatensüppchen mit Grande Manier und Minze abgeschmeckt
- Champignoncremesüppchen mit fr. Kräutern
- Tomaten-Mozzarella Platte
- Variation von Antipasti
- Bulgur Salat, Linsen-Mangosalat



Hauptgerichte

- Bandnudelnester an Ratatouille
- gefüllte Paprikaschoten auf Tomaten-Kräutersauce
- Brokkoli –Käse - Aufl auf
- Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Blumenkohlcurry auf Basmatireis
- gefüllte, überbackene Champignons und Tomaten



Beilagen

- gebackene Kartoffelecken mit Kräuterschmand
- Gemüse des Marktes
- Karotten-Fenchel-Gemüse
- Champignons in Rahm
- Basmati-Reis-Variation
- Kräuterkartoffeln



Desserts

- Schwarzwälder-Kirsch Dessert
- Orangengrieß an Beersauce
- Obstplatte
- Käsevariation mit blauen Trauben und Walnüssen



PfarrhofCatering

