

# Veganes Grillbuffet de luxe

ab 10 Personen - 24,90 € pro Person

- würzig marinierte Sojamedaillons (drei Stück pro Person)
- Bauernknacker und Merguez (scharf gewürzte Bratwurst aus der maghrebinischen Küche)
- die nette Boulette (hausgemachte Frikadellen aus Kidneybohnen und Seitan)
- bunter Grillspieß mit Räuchertofu und Gemüse (auf Wunsch auch ohne Tofu)

- Minikartoffeln in kretischem Olivenöl gebraten

dazu unsere hausgemachten Salate und Saucen :

- Krautsalat mit frischen Möhrchen
- Paprikasalat mit Kapern, fein angemacht mit Olivenöl und Sherryessig
- Feld- und Blattsalat mit Äpfeln und Kräutervinaigrette
- Pasta-Pesto-Salat (Vollkorn-Farfalle mit Cherrytomaten, Oliven und Bärlauchpesto)

- Pussy-Riot-Sauce (pikant-tomatig)

- Mango-Curry-Sauce
- Knoblauchcreme
- Joghurt-Minz-Sauce

- Fladenbrot

## Dessert

ab 10 Personen

- Veierlikör im Schokobecher

(2 cl veganer „Eier“likör aus eigener Herstellung im Zartbitter-Schokoladenbecher)

pro Portion 2,00 €

- Pfirsichmuffin

(mit Dinkel-Vollkornmehl, Haferflocken, Agavendicksaft und Apfelmark)

pro Portion 2,50 €

- Dialog der Früchte

(frischer Obstsalat mit gerösteten Mandelsplittern und Ahornsirup)

pro Portion 4,00 €

- Rohkost Törtchen

(mit Mandeln, Datteln, Cashewkernen, Paranusskernen, Ahornsirup, Himbeeren)

pro Portion 5,50 €

**alles ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker!!!**