



Auszug veganes und vegetarisches Buffet

Kleine Häppchen

Eingelegte Artischocken und Oliven

Parmesanwürfel auf ganzem Parmesan serviert

Käsewürfel mit Früchten

Obsthäppchen

Tramezzini und Canapes mit Mozzarella Caprese

Gemüse Pakerons mit Tomaten – Inger Dip

VORSPEISEN

Wraps gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Feta

Gemüse-Antipasti wahlweise mit eingelegtem Schafskäse oder Tofu

Auberginenröllchen mit Mozzarella gefüllt

Tomaten mit Kräuterfrischkäse

Quesadillas mit Ziegenkäse und Zwiebelconfit

Quesadillas mit Avocado

Waldpilze mit Kresse, wahlweise mit gehobeltem Parmesan

Spargelsalat mit Kürbiskerndressing

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Zucchini gefüllt mit Provolone



Artischockensalat mit gerilltem Ziegenkäse

Gemüseterrine mit Kräutervinaigrette

Quiche Lorraine mit Spargel und Lauch

Canneloni mit grünem Spargel und Ananasrelish

Sie können sich 6-8 Varianten aussuchen

Auswahl an diversen Salaten

HAUPTSPEISEN

Vegane Pastinaken-Kurkuma-Ingwer-Schaumsuppe

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Käse & Rucola in Tomaten Thymian Butter

Auflauf von Zucchini, Mozzarella und Auberginen

Trilogie von Südtiroler Nocken mit Parmesan und brauner Butter

Ravioli gefüllt mit Mascarpone, getrocknete Tomaten und Rosmarin

Ravioli gefüllt mit Kartoffel und schwarzem Trüffel in Parmesanbutter

Südtiroler Schlutzkrapfen

Vegane Schlutzkrapfen mit Kartoffelfüllung in Lauchragout und geräuchertem Tofu

Südtiroler Pressknödel mit Bergkäse überbacken auf Spargel

Steinpilzknödel in Tomaten – Lauchbutter

Graupenrisotto mit gegrilltem Tofu (vegan)

Gemüse Couscous mit gebackener Aubergine und Tomatenschaum

Lasagne von gegrilltem Gemüse



Ravioli gefüllt mit Kartoffel und schwarzem Trüffel

Trofie mit Waldpilzen und Parmesan

Frühlingsgericht Strozzapreti mit Bärlauch und Spargel

Tortellini mit Spinat gefüllt in Tomaten – Basilikum – Ragout

DESSERT

Kokos-Panna cotta mit Waldbeeren (vegan)

Marillenknödel mit Vanilleeis

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Mango-Creme

Bayrisch Creme mit Erdbeeren

Mango-Passionsfruchtcreme mit Praline

Griesscannelloni mit Waldbeerenragout

Marillenknödel mit Vanilleeis

Espressomousse mit Amarettini

Marmoriertes Schokoladenmousse

Pina colada-Tiramisu

Exotischer Fruchtsalat

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.