



Gegrillte Aubergine mit Schafskäsefüllung

Auf Tomatenreis mit Kräuterjoghurt

Gemüse Couscous

Mit Paprika, Auberginen, Karotten, Zucchini,
Knoblauch, Zwiebeln, Kichererbsen, Petersilie
und Naturjoghurt

Süßkartoffelgratin

Mit Karotten, Chili, Paprika, Zwiebeln,
mit Frischkäse überbacken



Griechisches Buffet

Vorspeisen

verschieden eingelegte Peperoni und Oliven⁶
Tomaten-, Gurken-, Schafskäse-Salat,
gefüllte Weinblätter, gemischter Blattsalat,
Krautsalat, Karottensalat, Bohnensalat^{5,8}

Warme Vorspeise

Gegrillter Schafskäse und gegrillte Peperoni mit Knoblauchbrot

Warme Gerichte

Tomaten-Auberginen-Auflauf
Gemüse „Gyros“
gegrillter Tintenfisch
gegrillte Dorade
Folienkartoffel mit Quark

Fladenbrot

Dessert

Früchte Joghurt und Pistatiencreme

ab **27,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Italienische Buffet Toscana

Vorspeisen

Antipasti, eingelegte Auberginen, Peperonata,
Kräuter Oliven⁶ und Peperoni, Shrimpscocktail im Glas,
gefüllte Champignonköpfe, Ziegenkäse auf Ruccola,
Tomaten mit Mozzarella

Warme Gerichte

Hausgemachte vegetarische Gemüse Lasagne
mit Gorgonzola überbackener Broccoli
Gnocchi mit Tomatensugo
Lachsfilet auf Blattspinat an Limettensauce
Knoblauch Garnelen an Tagliatelle

Salat

Broccoli-, Gurken-, Tomaten-, Champignon- und Tortellinisalat^{5,8}

Baguette und Ciabatabrot mit Butter

Dessert

Marinierte Birnen mit Vanillesauce und Amarettocreme

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das vegetarische Buffet

Suppe

Badische Festtagssuppe mit Griesklößchen und Flädle

Warme Gerichte

Pilzragout an Schupfnudel

Auberginen Cordon bleu

gefüllte Seezungenröllchen

Gemüse-Kartoffelgratin,

Hausgemachte Käsepätzle

Gemüseplatte der Saison

Salat

Krautsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat, Gurkensalat^{5,8},

verschiedene Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing

Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Warme Vegetarische Gerichte

Verschiedene Nudelsorten

- Tagliatelle
- Penne
- Farfalle
- Rigatoni
- Spaghetti
- Makkaroni
- Linguinis
- Pappardelle
- Spirelli

Saucen Auswahl⁴

- Tomatencreme
- Champignonrahm
- Al Arabiata
- Zucchinicreme
- Vegetarische Bolognaise
- Broccolicreme
- Käsecreme
- Gorgonzolasauce
- Spargelsauce

- Gemüsesauce Toscana
(mit Cocktailtomaten, Artischocken,
Karpfern und Knoblauch),
- A la Calabria
(Paprika, Zwiebel, Tomaten,
Auberginen und Kräuter),
- Knoblauchsauce



Warme Vegetarische Gerichte

- Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken
- Kartoffel-Auberginen Gratin mit Käse überbacken
- Vegetarische Tortellini
- Gefüllte Gemüse Cannelloni
- Zucchini Piccata mit Tomatensugo
- Auberginen Cordon bleu mit Schafskäse gefüllt
- Grünkern- Gemüse Auflauf
- Mexikanische Gemüse Wraps mit Sauerrahm Dip
- Gefüllter bunter Paprika mit Kräutern
- Gemüsestrudel mit Tomaten-Karottensauce⁴
- Gefüllte Zucchini-Mozzarella-Spieße
- Verschiedene Gemüsebratlinge
- Couscous mit Afrikanischem Gemüse
- Gefüllte Weinblätter mit Tomatensauce⁴
- Gegrillte Peperoni mit Knoblauch
- Gebackener Schafskäse
- Gemüsespieße mit Creme fraiche
- Gefüllte Crepes mit verschiedenen Füllungen
- Kartoffel-Frischkäse Taschen mit Grüner Sauce⁴
- Empanadas gefüllte Blätterteigtaschen
- Frittierte Zwiebelringe
- Cilli Poppers mit Cocktailsauce⁴
- Nachos mit Alopinos, Mais, Zwiebeln und Cheddarkäse überbacken
- Geb. Blumenkohl im Bierteig mit Frischkäse Dip
- Gefüllte Champignonköpfe mit Knoblauch Dip
- Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce⁴
- Gemüsereispfanne mit Mediterranem Gemüse
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Asianudeln gebacken mit Chinagemüse, pikant
- Vegetarisches Chop Suey mit Reis
- Bayrisches Pfifferling Ragout mit Semmelknödeln
- Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Maiskolben mit zerlassener Butter
- Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat und Schafskäse
- Gefüllte Kartoffeln mit Kräuterquark
- Pizzataschen mit Champignons, Tomaten, Käse
- Zucchini Karotten Rösti mit Crème fraîche
- Gemüse Rissoto mit Haselnüssen
- Lauch-Quiche mit Käse
- Ananas Curry mit Spinat Karibische Art
- Indisches Curry Gemüse / scharf
- Bretonische Buchweizencrepes auf Tomatensugo mit Spinat und Reibekäse