

# Vegetarisches Hochzeitsmenu

## Foodtrend von morgen

### Vorspeisen als Buffet

**vegetarische Sushi-Noriröllchen** mit Gurke, Avocado und Japanrettich mit Wasabi, Shoyu und eingelegtem Ingwer, vegan



**Rotkrautsalat** mit Orangenfilets, schwarzem Sesam und Korianderöl, vegan



**Cannellini-Bohnenpaste** mit Miso-marinierten Pilzen und gebratenem Radicchio, vegan



**karamelisierter Ziegenkäse** auf Romana-Salatherzen



**orientalischer Linsensalat** aus Berglinsen mit pffiffiger Gewürzmischung und Tahin, vegan



**Kräuterbutter** – gerne auch vegan



moderner **Brotmix** frisch vom Brotsommelier Schmid

### Hauptgang/warme Speisen als Buffet

#### **Pasta aus dem Parmesanlaib**

Frische Pasta Linguine im Parmesanlaib vor Ihren Gästen gedreht und angerichtet



**leichte Kohlröllchen** mit Cashew- und Cranberryfüllung, vegan



**Süßkartoffelgratin** mit Korianderkörnern, Weißwein und frischem Thymian



**Thai Kokos Curry** mit Asia-Gemüse, Kaffirblättern, Thaibasilikum und Kokos, vegan



**Quinoa-Reis Mischung** mit Kurkuma aus dem Wok, vegan



**Auberginen-Paprika Pahi**, indisch

39,40 € pro Person inklusive Mehrwertsteuer