

Veganes Fingerfood Buffet

- Kirschtomaten mit Erdnuss-Petersilien-Pesto, veganem Schafskäse und frischem Basilikum
- Antipasti - Spieße: In Olivenöl und Knoblauch gebratene Zucchini, bunter Paprika und Champignons und in Balsamico-Essig geschwenkt
- Verschiedene Oliven, Peperonis und Riesenkapern
- Weinblätter mit Reis gefüllt und gerösteten Pinienkernen
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen und gerösteten Erdnüssen
- Couscous Salat mit Petersilie, Tomaten, Rosinen und viel frischer Pfefferminze
- Bruschetta:
 - mit gebratenen Pilzen, Thymian und Schwarzkümmel
 - mit würzigen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum
- Hausgemachte vegane Frühlingsrollen:
 - gefüllt mit buntem Gemüse und geräuchertem Tofu
 - gefüllt mit in Knoblauch gedünstetem Spinat und veganem Käse
- Frittierte Falafel Bällchen mit Sesam
- Dazu servieren wir Dips mit einer Brotauswahl
 - Babaganoush -Auberginenpüree
 - Muhammara – Paprika-Walnusscreme
 - Hummus bi Tahina– Kichererbsen Püree mit Sesampaste
 - Veganes Joghurt mit Pfefferminze

Dessert:

- Vegane Kokoscreme mit Früchten oder kandierten Nüssen