

VEGAN



BROT UND DIP

Walnussbrot

Baguette

Selbst gebackene Sesamringe, ohne Ei

Dattel-Chili-Dip

Humus

Muhammara

Zalouk (Marokkanischer Zucchini Dip)

VORSPEISEN

Roter Blattsalat mit veganem Feta, Feigen und Feigendressing (Vegan)

Gebackene Kürbisspalten mit Creme vega, Kräutercremolata und Kürbiskern-Crunch

Gebackene Rote Bete mit eingelegter Zitrone und Topping von creme Vega

Gegrillte Aubergine mit Tahinisauce und Sesam

Belugalinsensalat mit Süßkartoffelwürfelchen und gerösteten Walnüssen

Gurkensalat mit Haferjoghurt, Rosinen und Minze

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.

VEGAN



HAUPTGANG

Tagine mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Paprika in pikantem Tomatensugo

Pfannengericht mit grünen und weissen Bohnen mit Thymian und Zitrone

Kichererbsenpuffer

Kräuterkartöffelchen

Juwelencouscous mit Pistazien, Möhrenwürfelchen und glatter Petersilie

Pro Person 32,00 €

DESSERT

Aromatischer Obstsalat in Orangen-Zimt-Sirup

Vanillecreme mit Hafermilch und Roter Grütze

Pro Person 8,00 €

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.