

VEGAN & VEGETARISCH



BROT UND DIP

Butter
Walnussbrot
Baguette
Selbst gebackene Sesamringe, ohne Ei

Dattel – Chili – Dip
Humus
Muhammara

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

HAUPTGANG

Tagine mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Paprika in pikantem Tomatensugo
Pfannengericht mit grünen und weissen Bohnen mit Thymian und Zitrone
Kichererbsenpuffer
Kräuterkartoffelchen
Juwelencouscous mit Pistazien, Möhrenwürfelchen und glatter Petersilie

Pro Person 32,00 €

DESSERT IN GLÄSCHEN

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.