

# Büffet Vegetarisch

## Vorspeisen

Marinierte Steinchampignons mit Rucola-Frischkäsecreme  
Orientalischer Quinoa Linsensalat mit Tomaten, Paprika, Rosinen und Mandeln  
Gartentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto  
Couscous Salat mit Auberginen Croutons, roter Linsensauce und Minze  
Gebackener wilder Brokkoli mit Misobutter und Parmesan  
Green Vegi Samosas mit Zitronengras Chili Dip  
Ofengeschmorte Gemüse Antipasti Auswahl mit Thymian Öl  
Norddeutsche Brot Auswahl mit Feta Tomatencreme und Salzbuter

## Hauptspeisen

Gefüllte Rote Bete Gnocchi mit Birne, Walnuss und Friesisch Blue  
Spinat Ravioli mit geschmolzenen Kirschtomaten und Pinienkern Crunch  
Pikantes Gemüse Curry mit Kichererbse, Koriander und Safran Reis

## Süßes und Herzhaftes

Grießflammerie mit Beerengrütze  
Dunkles Schokoladenmousse mit Vanilleschaum  
Mascarpone Creme mit Zitrone und Amarettini Knusper  
Holsteiner Käse Auswahl mit Feigensenf  
Baguette und Salzbuter

€ 53,00 pro Person

Stand 08/2022, Änderungen vorbehalten