

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

€ 57,00 pro Person