



# Menüvorschläge 2017



## Vorspeisen & Hauptgänge

Tomatochino mit Mandel-Basilikum-Schaum  
Spartaner Hirse  
Falafel – als Fingerfood zum Aperitif mit Avocado-Tomaten-Salsa oder mit Paprika und Avocado  
Sojabohnentofu mit Rucola und Tomatenvinaigrette  
Grünkernbratlinge mit Kräuter-Dip  
Gemüsechips zum Salat  
Salat der Saison mit gebratenen Pilzen und Croutons mit lauwarmem Balsamico Dressing  
Saisonale marinierte Blattsalate mit Mango-Chutney  
Mediterrane Gemüsetimbale mit Basilikumöl  
Ravioli vom Knollensellerie und Sauce Bernaise  
Sommerrollen „Vietnam Style“ mit veganen Dips  
Fenchelcarpaccio mit Granatapfel  
Champignon Ceviche  
Gebratener Zucchinisalat mit Cranberrys und Nüssen  
Tomaten-Linsen-Confit mit Kichererbsenplätzchen  
Warmer Kichererbsensalat mit Blumenkohl-Tomaten-Gemüse  
Gewürzpolenta-Ecken mit Kürbismayonnaise  
Mangold-Polenta-Päckchen  
Pâté-Praline mit Birnen-Ingwer-Relish  
Süßkartoffel-Paprika-Lasagne mit Räuchertofu und Mojo  
Seitan-Involtini auf Safranschaum  
Frühlingszwiebel-Pfannkuchen mit Rübchen-Erdnuss-Salat  
Wirsing-Päckchen auf Blumenkohl-Hirse-Creme  
Paprika-Fenchel-Strudel mit Macadamiacreme  
Pinto-Dal mit Chilli-Koriander-Rotkraut  
Anti Pasti - Gebrilltes Gemüse mit verschiedenen Dips  
Bunter Salat mit Gemüsebriks  
Gemüselinsen mit Sonnenblumen-Pesto  
Backofen-Gemüse mit Tofu-Cubes  
Zwischen 7 und 18 € (als Vorspeise oder Hauptgang (Menge verdoppelt))

## Dessert

*„Dafür findet sich immer ein freies Plätzchen“, sage viele und meinen damit den für sie ganz einfache unverzichtbaren Bestandteil eines Menüs, mindestens einen Löffel Süßes zum krönenden Abschluss.*

*Einfach fein & gut.*

Erdbeer-Kokos-Trifle mit Ingwerstreusel

Espressocreme im Browniemantel

Schoko-Nougat-Mousse mit Mangoschaum

Zitronenmousse mit Rotweibirne

Sesam-Himbeertraum mit Cashew-Vanillecreme

Cream-Lemon-Cake mit Himbeersoße und Haferboden

Zwischen 5 und 9 €

Änderungen vorbehalten!

Dies sind fein aufeinander abgestimmte Gerichte mit guten Gewürzen aus dem Gewürzamt von Ingo Holland, dazu die spannenden Aromen frischer Kräuter plus einfache, aber beste Zutaten von unserem BIO Hof Sinke aus Weinsfeld. Geschmacklich deswegen hervorragend.

Dies sind nur Vorschläge . Gerne lassen wir Ihre Wünsche mit einfließen. Wir möchten eine Inspiration geben, aus der eine gemeinsame Idee wächst, die wir gerne für Sie umsetzen. Ihre Ansprechpartner in unserem Haus, für Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung sind Veronika Schiele und Johanna Merckenschlager.