

Menüvorschläge VEGAN 2024



Vorspeise:

- Salat der Saison mit gebratenen Pilzen & Croutons mit Balsamico- Dressing
 - Salat der Saison mit fränkischen Tapas 9,50 €

Suppen

- Karotten-Kokos-Chili Suppe
- Gemüsebrühe mit veganen Maultaschen
6 € (bei Terrinen)

Warme Speisen

- Wildkräuternocken mit Tomatenschaum
- Spinatnocken mit zerlassener Tomatenbutter
- HAUSKLASSIKER: Kräuterraviolis, hausgemacht mit buntem Gemüse und Mandelmus gefüllt
 - mit gebackenem Salbei und Cocktailtomaten
- Antipasti nach Jahreszeiten mit gegrilltem Gemüse und Basilikumpesto
 - Berglinseneintopf mit veganen Spätzle
 - Gebratener Zucchini Salat mit geräucherten Tofu-Cubes
 - Sommerrollen „Vietnam Style“ und Soja
- Wirsing Päckchen mit Buchweizen gefüllt und Walnußsoße auf Blumenkohl-Hirse-Creme
 - Paprika-Fenchel-Salat mit Macadamiacreme
 - Tomaten-Linsen-Confit mit Kichererbsenplätzchen
 - Gewürzpolentaecken mit Kürbis-Mayonnaise
 - Süßkartoffel-Paprika-Lasagne mit Räuchertofu und Mojo
 - Grünkernbratlinge mit Kräuter-dip und Gemüsechips allerlei
 - Preis pro Gericht zwischen 12 und 20 €

Desserts

Erdbeer-Kokos-Trifle mit Ingwerstreusel auf Sojabasis
Espressocreme mit belgischer Zartbitter Schokolade im Browniemantel
Zitronenmousse mit Rotweibirne
Sesam-Himbeertraum mit Cashew-Vanillecreme
Cream Lemon Cake mit Himbeersoße und Haferboden
Amaranth-Pancakes mit Ahornsirup

9-12 €

*T*radition & Innovation treffen bei uns zusammen.

Diese Menüvorschläge sind Klassiker & Lieblingsgerichte der Gäste.

. Gerne beziehen wir Ihre zusätzlichen Wünsche mit ein.

Natürlich können Sie auch zwischen den Gerichten mit den Beilagen variieren. Die fein aufeinander abgestimmten Gerichte werden gekocht mit guten Gewürzen aus dem Gewürzamt von Ingo Holland, dazu die spannenden Aromen frischer Kräuter plus einfache, aber beste Zutaten.

Das frische Gemüse beziehen wir von unserem BIO Hof Sinke NATURLAND aus Weinsfeld.

Die Eissorten sind immer frisch und aktuell für Sie zusammengestellt und kommen aus dem Bauernhof Werzingerhof von der Familie Pfahler.

Hirse & Linsen und Brot vom Brothof Strauß in Burgsalach.

Das Essen wird damit nur mit besten Zutaten gekocht, weil wir Essen lieben.

Natürlich, echt und ohne Zusatzstoffe und überwiegend BIO.

Auch sind wir im VEGAN GUIDE Nürnberg mit aufgeführt.

Wir möchten eine Inspiration geben, aus der eine gemeinsame Idee wächst.

Ihre Ansprechpartnerin im Schloß für Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung

ist

Veronika Schiele - Hotelmeisterin