



Genießer-Abend mit Bio Catering Safran

Bio-Bufferet am 29. September 2023

Suppe & Vorspeisen

Kokos-Linsensuppe mit Chili (v)

*

Bunte Blattsalate mit Sprossen (v)

Kräuter-Joghurtdressing (g,j) und Vinaigrette (v,i,j)

Geröstetes Gemüse (v,k) mit Kapernvinaigrette (v,i,j)

Curryhackbällchen in Sesamhülle (Rind und Schwein) (a,c,i,j,k)

Gebratene Tofu-Pilzspieße mit Ingwer (v) (f,k)

Spanische Kartoffeltortilla mit Paprika (c,g)

Miniquiche mit Erbsen-Minzfüllung (a,c,g)

Minipizzen mit Veganelle und Basilikumpesto (v) (a, Cashew)

Blätterteig-Tartelettes mit Feta, Shrimps und Minze (a,b,c,g)

Rosmarinfocaccia (a,v) und Brotvariationen (a,v)

*

Hauptgang

Rahmgulasch vom Reh mit Portwein und Kräutersaitling (g,i)

dazu Kartoffelplätzchen (a,c,g)

Tafelspitz (i) mit Meerrettichsoße (g,i), Petersilienkartoffeln

und karamellisiertem Wurzelgemüse (g,i)

Steinpilzlasagne (a,g,i)

Mediterrane Nudelpfanne mit Rucola (v) (a,i)

Gemüse in Sesam-Sherrysoße (i,j,k,v), dazu Basmatireis (v)

*

Dessert

Tiramisu - klassisch (ohne rohes Ei) (a,c,g,11)

Kokos- Milchreis (v)(a,f,h), dazu Kirschkompott (v)

Kürbiskernparfait (c,g,h)

Mousse au chocolat (v)