



Genießer-Abend mit Bio Catering Safran

Bio-Buffet am 1. März 2024

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit Feldsalat (v)
- Kräuter-Joghurt-Dressing und Johannisbeervinaigrette (v,g,j)
- Karibische Tomatensuppe mit Ingwer (v,i,j)
- Gemüse Carpaccio mit Cashew (v)
- Garnelen-Mango Spieße (b,i,j)
- Blätterteig Tartelettes mit Steinpilzen und Bergkäse (a,c,g)
- Miniquiche mit Spinat und Schafskäse (a,c,g)
- Roasted Vegetable Salad (v)
- Curry-Hackbällchen in Sesamhülle (Rind und Schwein) (a,c,i,j,k)
- Datteln im Speckmantel (1,SF)
- Baba Ghanoush (v)
- Rosmarin-Focaccia, Brotauswahl (a)

*

Hauptgang

- Gratinierte Crespelle mit Spinat und Ricotta (a,c,g)
- dazu fruchtiges Tomatenragout (v,i)
- Italienischer Rinderbraten mit Rotweinsauce (i,l,RF,Alkohol)
- dazu Rahmwirsing und hausgemachte Gnocchi (g,i,j)
- Knuspriger Asiatischer Schweinebraten mit Reisnudeln und Gemüse (a,f,h,i,k)
- Winterliches Grünkernrisotto (v,a,g,i)
- Griechisches Gemüse mit Olive (v), dazu Polentaschnitte (v,i)
- dazu Polentaschnitte (v,i)

*

Dessert

- Cassisparfait (c,g)
- Miniquiche mit Birne und Ingwer (a,c,g)
- Zitronen Joghurt Mousse mit Beerensauce (g,SF)
- Crème Brûlée (v,a,f)