

GASTHOF TEPE

GASTHOF
Tepe
exklusiver Gasthof



VEGANE BUFFETS

VEGANE VIELFALT AM BUFFET

Vegane Spezialitäten für kleine und große Gesellschaften

VEGANES BUFFET 1

WARME GERICHTE

Thai Mango Curry mit veganem Chicken und verschiedenen Gemüsesorten
Schnitzel auf der Basis von Weizenprotein mit Pilzrahmsauce
Gnocchi in Curry-Kokossauce mit verschiedene Gemüse-sorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasser-kastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zucker-erbsenschoten
Broccoli mit Mandelsplitt
Glasiertes Wurzelgemüse
Feine Prinzessbohnen mit Zwiebeln
Schwenkkartoffeln
Kartoffelgratin
Parboiled Langkornreis
Tagliatelle mit feinen Gewürzen und Kirschtomaten

KALT & SALATE

Hausgemachte Antipasti Variation mit eingelegtem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons
Gartenfrischer Salatmix mit Rucola und Kirschtomaten
Balsamico- und Kräuterdressing
Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomaten und Bohnen)
Gurken-Tomatensalat
Baguette, Partybrötchen mit verschiedenen Dips

DESSERT

Früchteplatte mit Früchten aus dem Ganzen geschnitten
Mousse von dunkler Schokolade
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen	33,50 €
Ab 50 Personen	35,50 €
Ab 20 Personen	37,00 €

VEGANES BUFFET 2

WARME GERICHTE

Thai Mango Curry mit veganem Chicken und verschiedenen Gemüsesorten
No Meat Ball in Metaxasauce
Gemüse-Haferflocken-Bratling auf gebratenen Zwiebel-champignons
Gnocchi in Curry-Kokossauce mit verschiedenen Gemüsesor-ten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasser-kastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zucker-erbsenschoten
Broccoli mit Mandelsplitt
Glasiertes Wurzelgemüse
Feine Prinzessbohnen mit Zwiebeln
Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin
Kartoffelgratin, Kräuterreis
Pennnudeln mediterran mit Tomaten, Zucchini und italienischen Gewürzen verfeinert

KALT & SALATE

Hausgemachte Antipasti Variation mit eingelegtem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Mini-Frühlingsröllchen
Stick Curry Masala (Kichererbsen und Gemüse)
Falafel und Marokkanische Bites
Gartenfrischer Salatmix mit Rucola und Kirschtomaten
Balsamico- und Kräuterdressing
Sultan of Swing (Salatmix aus Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)
Avocadosalat mit Azukibohnen, schwarzem Reis und Chimichurri-Dressing
Gurkensalat mit Weintrauben
Ciabatta, Baguette, Partybrötchen mit verschiedenen Dips

DESSERT

Frischer Obstsalat
Mousse von dunkler Schokolade
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen	38,00 €
Ab 50 Personen	39,50 €
Ab 20 Personen	42,50 €