

Brunch aus der Vollwertküche für Vegetarier /Veganer **ab 20 Personen**

Südfranzösisches Gemüse - Omlette mit Kräutern der Provence (Ei, Sahne)
kalt oder warm

Brokkoli-Quiches mit Kirschtomaten auf Dinkel-Vollkorn-Mürbeteig
(Ei, Sahne, Gluten)
kalt oder warm

Zucchini - Puffer mit Bärlauch-Quark
(Ei, Dinkelgluten, Milch)

Falafeln mit Hummus, vegan (Sesam)

"Hot Devil" Brotaufstrich mit Schafskäse & Paprika (Milch)

Rote Bete- Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, in Butter und Honig gebratenen
Apfelscheiben & gerösteten Sonnenblumenkernen (Milch, Soja),

erfrischender Blumenkohl - "Tabbouleh" mit Zitrone & Basilikum, vegan
ohne Getreidearten

leichter Kartoffelsalat "schwäbische Art", vegan (Sellerie, Senf)

Käseplatte mit fünf Sorten Käse und Feigen-Dip

Vollwert- Brotkorb mit Tomaten-Schnittlauchbutter

Veganes Schokoladentörtchen mit Himbeeren

Preis / Person 38,00

Anmerkungen zur Vollwertküche:

An Fetten und Ölen verwenden wir nur Butter, natives Olivenöl & natives
Leinöl sowie Kokosfett – alles in Bioqualität

Wo immer es geht kommen die Kräuter aus dem heimischen Garten

Zum Süßen verwenden wir Honig, Agavendicksaft und Vollrohrzucker in
Bioqualität

Sämtliche Mehle sind in Vollkorn- und Bioqualität

Beim Salz handelt es sich ausschließlich um Meersalz ohne Jodzusatz.