

Veganes Buffet

Ayurvedischer Mung-Dhal mit Urid- Linsen und Mungbohnen,
Möhren, Tomatenwürfeln & einer ausgewogenen Mischung an
Gewürzen

Falafeln mit selbstgemachtem Mango- Sesam- Dipp („süße Hölle“)

Kichererbsen- Salat mit vielen frischen Kräutern

veganer „ Heringssalat“ mit Roter Bete, Kartoffeln, Äpfeln, Gurkchen
und Algen (kommt dem rheinischen Heringssalat sehr nah)

Römischer Nudelsalat mit gebratenen Räuchertofuwürfeln, Thymian,
Zitrone und Salatherzen

Mit Gemüsereis gefüllte Auberginenröllchen in Tomatensobe

Couscous mit gebratenen Gemüse

Spanische Kartoffelchen mit Mojo verde (grüner Sobe)

Arabisches Brot mit Auberginen- Dipp und Tomaten- Paprika- Salsa

Mandel- Reis- Dessert mit Rosenwasser, dazu Himbeerpüree
serviert im Portionsglas

Preis/ Person: 30, 00 €