

## **Brunch aus der Vollwertküche für Vegetarier /Veganer** **ab 30 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 45,00

### **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.