

Erfrischende Sommerküche

SUPPEN

Klare Gemüsebrühe mit Kaspressknödeln, Kräuterfritatten, Nudeln, Julienne Gemüse, Schnittlauch
Gemüsecremesuppe Zucchini, Broccoli, Karfiol-Kokos, Paradeis-Basilikum

SALATBUFFET

Verschiedene Blattsalate, Paradeis-Paprika, Rahm-Gurke, Bohnschoten
inkl. verschiedene Dressings/Kernöl/Kräuter/Mozzarella/Oliven

AUSWAHL HAUPTGERICHTE, BEILAGEN, SOßEN

Veggie/vegan

VEGAN: Buntes Gemüse-Kokos-Curry, Reis
VEGAN: Gebratener Reis mit Gemüse und Sprossen, Erdnuss-Soße
Gemüse nach Markt-Angebot vom Blech, Kartoffeln vom Blech, optional Feta
Zucchini-Quiche mit Mozzarella-Rahmguss, optional mit Speck
Melanzani-Moussaka oder Zucchini-Kartoffel-Gratin, Paprikasoße
Gemüse-Linsen-Lasagne, Basilikum-Tsatsiki

Mit Fleisch

Olivenhenderl, Rosmarinkartoffel
Weizer Lammragout mit Melanzani/Kürbis, Couscous oder Rosmarinkartoffel
Pikanter Reisauflauf orientalische Art (mit Rind), Joghurtdip
Pulled Pork, BBQ Soße, amerikan. Krautsalat, Fladenbrot

DESSERTS & OBST

Blechkuchen Kokos-Zitrone/Rhabarber, Apfel, Beeren, Marillen, Kirschen
Beeren/Marillen-Crostatas
Tiramisu – Kaffee/Erdbeer
VEGAN: Bananabread
VEGAN: Buchteln mit hausgemachter Marmelade
VEGAN und GLFR: Rote Beerengrütze

Guten Appetit!

