

# Das Barbecue Veggie & Vegan

50 bis 150 Personen | Outdoor-Event im Frühling, Sommer & Herbst

## Vorspeise

### Salatbar

Großes Salatbuffet | Crôtons & Kerne | Fetawürfel mit Olivenöl & Kräutern  
Drei hausgemachte Dressings

### Kalte Vorspeisen

Spieße von Mozzarella, Kirschtomate & Basilikum  
Rote-Bete-Carpaccio | Bunte Auswahl an Antipasti

### Brot & Aufstriche

Große Auswahl an Mini-Gebäck & Baguettes  
Kräuter- & Tomatenbutter | Hausgemachter Hummus

## Hauptspeise

### Von der Grillplatte

Halloumi-Grillkäse | Ananas | Preiselbeerschmand  
Kichererbsen-Taler | Hausgemachter Hummus  
Kidney-Bohnen-Taler | Avocadocreme

### Vom Holzkohlegrill

Frisches saisonales Gemüse, mariniert mit Kräuter-Tomaten-Öl  
Würzige Beyond Meat Bratwurst | Fruchtige Barbecuesauce  
Knuspriges Ciabatta mit hausgemachtem Knoblauch-Öl

### Gusseiserne Riesenpfannen

Gebratene Champignons | Mediterranes Grillgemüse  
Hausgemachte Pasta | Cashew-Pesto  
Junge Drillinge mit Rosmarin & Meersalz | Hafer-Zaziki

## Nachspeise

### Süßes in kleinen Gläschen

Schokoladenmousse | Joghurt-Himbeer-Schichtdessert

### Waffelbäckerei

Knusprige Stielwaffeln, frisch am Buffet gebacken  
Heiße Kirschen | Sahne | Puderzucker

### Käse schließt den Magen