

**Ergänzen Sie Ihr Büffet mit unseren veganen Speisevorschlägen:**

**Vorspeisen:**

*Eingelegtes mediterranes Gemüse*

*Kräuter-Grillkäse mit Gurken-Tomatensalat*

*Vegane Schinkenröllchen*

*Veganer Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum*

*Rote Beet Carpaccio in Wildkräutermarinade mit Walnusskernen*

*Kartoffelsalat mit Radieschen und Ruccola*

*Veganer Heringssalat*

*Süßkartoffel-Kichererbsensalat*

*Linsen-Gemüsesalat mit Sour Cream*

*Bunter Salat mit veganen Käsenocken*

**Fingerfood:**

*Soja-Hackbällchen / Soja-Schnitzelspießchen mit Gurkenstückchen*

*Auberginenpäckchen mit Räuchertofu*

*Vegane Blätterteigtaschen mit Spinat*

*Tofu-Knusper-Nuggets*

*Gefüllte Pfannkuchenbeutel mit Herbstgemüse*

*Salat-Röllchen mit Mango-Senf*

*Gebackene Sandwichröllchen*

*Kleine Wraps mit Spinat, Petersilienpesto und Bohnencreme*

**Suppen:**

*Klassische Gemüsesuppe*

*Vegane Käse-Lauchsuppe mit Sojahack*

*Kartoffel-Cremesuppe mit Minze und Koriander*

*Sauerkraut-Paprika-Suppe*

*Möhren-Kokossuppe mit frischem Ingwer*

**Hauptspeisen:**

*Frische Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Rübenkraut*

*„Rheinischer Sauerbraten“ (aus Dinkelseitan) mit Rotkohl und Spätzle*

*Grünkern-Bratlinge auf pinkem Sauerkraut*

*Vegane Gemüse-Lasagne*

*Gemüsespieße mit Räuchertofu dazu Cous-Cous Krokette mit Rosmarin*

*Bandnudeln mit Spinat, Champignons, Cashewkernen und Mandelmilch*

*Vegane Schaschlikpfanne mit Kartoffeln*

*Vegane Quiche mit verschiedenen Gemüsesorten*

*Chili sin Carne mit Reis*

**Dessert:**

*Rote Grütze mit Soja-Vanillesauce*

*Quinoa-Auflauf mit Kirschen*

*Milchreis mit Kokosmilch und Mangopüree*

*Vegane Schokomousse mit Früchten*