



Vegetarische Elemente

Möhren-Ingwer-Suppe oder Erbsen-Minze-Suppe

frisches Bauernbaguette
am Tisch serviert

Salatbuffet

Bunte Blattsalate mit Rucola, Brunnenkresse, Romanasalat
Cesardressing

marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika

Champignonköpfe mit Ziegenfrischkäse und Zitronenthymian gefüllt

Caprese

Scheiben von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

gedünsteter Fenchel mit Roquefort überbacken

Radicchio und Avocado Salat

mit Zitrone und Olivenöl und Pinienkernen

Spaghetti mit Pesto, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kirschtomaten

Hauptgerichte

Involtini di melanzane

Auberginenröllchen gefüllt mit Rosinen, Pinienkernen, Semmelbröseln, Kräutern

Rote Paprika

gefüllt mit Gemüsepolenta

Kartoffel-Kohlrabigratin

Penne mit Zucchini und Schafskäse und getrockneten Tomaten

Blumenkohl überbacken mit einer Champignonsauce und Käse

Spinatquiche mit Tomatensauce

Marokkanischer Reis

mit Rosinen, Kichererbsen und vielen Kräutern

Dessert

Minze-Joghurt mit Akazienhonig gesüßt

Panna Cotta

Crema Catalana