

Veganistisch buffet 2014

Keuze naar uw wens uit volgende gerechten, koud, warm of dessert.

Koud

- groene sla met pesto, groene asperge en papaverzaadjes
- groene sla met kerstomaat, komkommer, witloof, rammenas, radijsjes, lavendel
- orzosalade met olijven, tomaatjes, paprika, en basilicum
- tarwesalade met appel, wortel, knolselder en honing
- gegrilde polenta met vijgen en rucola
- salade van rijst, paprika, pinda's, abrikoos en munt
- quinoasalade met tofu en olijven
- quinoasalade met noten en rozijnen
- noedelsalade met maïs, pepertjes, sojascheuten en koriander
- bulghur met tomaten-komkommersalsa, abrikoos en munt
- couscous op zuiderse wijze
- puy linsensalade

Warm

- alle seizoenssoepen naar keuze
- gevulde courgette met broccolipuree en pastinaakchips
- aardappel met erwtjes en lente-ui
- aardappel met romanESCO en olijven
- mediterrane aardappeltjes
- patatas bravas
- stoofpotje op mediterrane wijze met kikkererwten, munt en komijn
- gefruite kastanjechampignons
- curry van bloemkool en kikkererwten
- gegrilde venkel met wortelpuree
- oosterse groentewok

Dessert

- soepje (koud) van vers fruit
- zoete polenta met gedroogde vijg en veenbes
- gegrilde ananas met kruidkoek en munt
- banaan in papillot met kandijnsuiker
- peertje in rode wijn met kaneelstok en konfijt van appelsien
- chocolade fontein (3 smaken) met vers fruit
- variaties op fruit ter plaatse in "show cooking" versneden