



## Genießer-Abend mit Bio Catering Safran Bio-Bufferet am 7. März 2025

### Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit Sprossen und Radieschen (v)
- Kräuter-Joghurt-Dressing und Vinaigrette (v,g,j)
- Steckrübenflan mit Petersilien-Zwiebeldressing (v,c,g,i,)
- Baba Ghanoush mit Sesamfocaccia (v,f,k,a)
- Singhalesischer Kokos-Salat (v)
- Mariniertes Frühlingsgemüse (v,k,l,Alkohol)
- Gebratene Tofu-Pilzspieße mit Ingwer (v,f,k)
- Blätterteig-Tartelettes mit Feta, Shrimps und Minze (a,b,c,g)
- Miniquiche á la Lorraine mit Zwiebel-Speckfüllung (a,c,g,l,SF)
- Miniquiche mit pikanter Käsefüllung (a,c,g)
- Marinierte Hähnchenspieße mit Kokosmilch und Zitronengras (GF)
- Baguette und Ciabatta (v,a,m,k)

\*

### Hauptgerichte

- Hähnchenschenkel „Marokkanische Art“ (i,GF)
- Bratreis mit Kichererbsen und Feigen, Minzdip (i,j,g)
- Fenchel mit Steinchampignonfüllung, dazu Kartoffelpüree (a,g,i,Alkohol)
- Lasagne vom Räucherlachs und Blattspinat (a,d,g,i,j)
- Rinderragout mit Wurzelgemüse (i,l,RF,Alkohol)
- Mediterranes Gemüse (v,i)
- Scharfe Tomatenlinsen (v,a,j), dazu indische Röstkartoffeln (v,i,j)
- Thailändisches Gemüsecurry und Basmatireis (v,i,j)

\*

### Desserts

- Apfel-Tiramisu (a,c,g)
- Gebackenes Schokodessert, dazu Schlagsahne (c,g,h,ll)
- Rote Grütze, dazu Vanillesoße (v,a,h)
- Grießbrei mit Erdbeersoße (v,a,f)