Menù vegano a buffet

Buffet di Antipasti

Aperitivo

Succo di frutta, Estratto di verdure, Spritz.

Angolo del contadino

Caponata, Pomodoro ripieno, Tortino di patate e verdure, Zucca in agrodolce, Insalata di quinoa con frutta e rucola, Zucchine marinate con mango e noci, Pannocchie, Involtini di melanzane, Timballo di verdure, Polpette di ceci e pomodoro secco, Involtino di zucchine, Funghi ripieni, Pleus gratinati, Torta salata con verdure, Polpette di bulgur e olive, Bruschette con salse vaie (Guacamole su crostini, Humus di ceci e carote con scorza di limone), Falafel con piselli o macco di fave, Fichi miele e noci.

Griglia

Arrosticini di verdure con salsa al pesto trapanese

Angolo Arabo

Cous cous di verdure, datteri e mandorle

Postazione frittura

Verdure Pastellate (Melanzana, Zucchine, Salvia e Alloro, sedano) con tempura di farina di ceci, Arancinette di verdure miste

Postazione

Focaccine con panelle, e Crocchè al finocchietto.

Primi piatti

Fettuccine di perciasacchi con porcini, mandorle e tartufo

Busiate con pesto di pistacchi e melanzane.

Secondo

Flan di melanzane e Millefoglie con purè, zucchine, e crema di piselli

Buffe di dolci e frutta

Torta nuziale, Frutta di Stagione, pasticceria mista, torte miste

Bevande

Acqua, Vino, Caffè, amari, liquori della casa