

Veganes Abendmenü für Familienhotel Post und Villa Postillion am See –2024

1. Woche

Abendmenü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Veganes Ceviche mit Wassermelone, Ananas und Avocado	Roher Karfiolreissalat mit Granatapfel, Cashewkernen und Gurkendressing	Marinierte rote Beete mit veganem Feta und gerösteten Nüssen	Crostini mit Kichererbsen-Kokos-Creme und Chinakohlsalat	Kräutermousse mit eingelegtem Gemüse	Marinierter,gegrillter Seitan mit Ananaschutney und Kräutersalat	Gebackenes Linsenbällchen auf Bohnensalat mit schwarzem Reis und Avocado
Suppe	Knoblauchsuppe mit Röstzwiebel	Gemüsecremesuppe mit Croutons	Curry-Kokos-Suppe mit Frühlinglauch	Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	Pastinakencremecuppe	Champignoncremesuppe mit sautierte Champignons	Tomatencremesuppe mit Pesto
Hauptspeise	Vegane Kärntner Kasnudeln mit Olivenöl und Schnittlauch	Rigatoni mit sautierten Kräuterseitlingen, Erbsen und Romanesco in Rahmsauce	Marrokanischer Bratreis mit Gemüse, Kichererbsen, Feigen, Koriander und Minzjoghurt	Gemüsegeröstel mit Cashewkernen und „Mozzarella“ gratiniert	Im Pergament mit Aromaten gebackener Tofu mit Knoblauch-Baguette und Kräutersalat	Rote Rüben-Gnocchi mit Ratatouille	Mit Couscous gefüllte Zucchini auf Spargel-Karottengemüse
Dessert	Apfel-Tempura mit mit Zwetschenröster	Amarena-Kirschparfait mit weißer Schokolade und Mandeln	Chia-Vanillepudding mit Marillenmark	Strudelbuffet mit 5erlei Strudel und passenden Saucen	Veganer Bio Brownie mit Walnüssen und Zwetschenröster	Kürbiskernölparfait mit Vanillecreme und Kürbiskernkrokant	Dessertbuffet

Veganes Abendmenü für Familienhotel Post und Villa Postillion am See –2024

2. Woche

Abendmenü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Asiatischer Glasnudelsalat	Rote Beete- Himbeer Mousse mit Haselnuss Krokant	Veganes Tatar mit Gurkenschaum	„Caprese“ mit Oliven und Basilikum	Gemüseterrine mit Pico de gallo	Kräuter-Erdapfel-Frittata mit Radieschensalat	Basilikumousse mit gebeizten Kirschtomaten
Suppe	Maronicremesuppe mit Frühlingslauch	Zitronen-Spitzkraut-Cremesuppe mit sautiertem Spitzkraut	Kohlrabicremesuppe mit Croutons	Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	Kresse-Erdapfel-Cremesuppe mit Pommes Karree	Erbsencremesuppe mit Backerbsen	Rote Linsen-Kokossuppe mit Kokos Chips
Hauptspeise	Indisches Gemüse-Curry auf Jasminreis	Fagotini mit Pilzen gefüllt auf Spinat, veganem Frischkäse und karamelierten Walnüssen in Tomatencreme	Gefüllte Süßkartoffel mit Kichererbsen und Rucolapesto	Pilzpfanne „Stroganoff“ mit knusprigen zerdrückten Erdäpfeln aus dem Ofen	Mallorquinischer Gemüseauflauf mit Sofrito	Tagliatelle alla Norma mit Melanzane, Tomate und veganem Feta	Kohlrabischnitzel auf Kerbelpolenta mit Ofengemüse
Dessert	Brombeer-Parfait mit Vanille und Zitronen melisse	Mariniertes Ananascarpaccio mit Limettenstreusel und Himbeersorbet	Fruchtsalat mit Sorbet	Strudelbuffet mit 5erlei Strudel und passenden Saucen	Kokosmilchreis mit Erdbeer-Minz-Salat und Erdbeersorbet	Himbeerparfait mit weißem Schokoladenmousse	Dessert Buffet