

Vorspeisen

pro Veranstaltung nur eine Vorspeise

(werden bis 40 Pax serviert)

- Festtagssuppe mit Klößchen und Eierstich 5,80€ p.P.
- Karotten/Ingwersuppe (vegan) 5,80€ p.P.
- Salat z.B. mit Apfel und Beeren oder Feta (bis 40Pax) 7,50€ p.P.
- Antipasti- oder Tomaten Brotsalat im Glas 8,50€ p.P.
- Antipasti Variation aus ca. 6-8 Teilen 10,50€ p.P.
- Kartoffeltaler mit Topping z.B. Lachsragout o.ä. (bis 25 Pax) 9,50€ p.P.

Hauptgänge

(als Buffet)

- Sous Vide gegartes Schweinfilet
z.B. mit Rotweinjus und Kartoffel-Bohngemüse
oder
- Auf der Haut gebratene Maispoularde auf
z.B. mit mediterranem Gemüse
oder
- Knuspriges Zanderfilet
z.B. mit Beluga/Rahmlinsen und Schupfnudeln
oder
- Toskanischer Schweinerücken mit Kräuterkruste
 - o z.B. mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln**oder**
- Gnocchi in Parmesanbutter (vegetarisch)
mit Cherrytomaten und Babyspinat

dreierlei inkl. der vegetarischen Variante €28,50 als Buffet all you can eat p.P.

Dessert

- Schokoküchlein mit Walbeeren und Vanilleeis (bis 25 Pers.) 7,50€
- Tiramisu (im Glas bis 40 Pax) sonst Kokotte verschiedene Geschmäcker 7,50€
- Mousse 7,50€
- rote Grütze mit Vanillesoße 6,50€