

BEISPIELE FÜR MENÜMÖGLICHKEITEN

Aus folgenden Möglichkeiten darf gern gewählt werden.

Wir empfehlen:

- bis zu einer Personenzahl von 25 Menschen nicht mehr als 1-2 Suppen, 2-3 Hauptgerichte, 1-2 Salate und max. 2 Desserts.
- Personen 25 bis 50 Menschen bis zu 4 Suppen, bis zu 3 Salaten, bis zu 4 Hauptgerichte, bis zu 3 Desserts

Suppen:

Limetten-Süßkartoffel-Suppe

Zucchini-Creme-Süppchen

Indische Tomatensuppe

Tofu Tom Kha vegane Kokos-Suppe mit Tofu, Pilzen und Tomaten, leicht scharf

Gazpacho (kaltes Gemüsesüppchen)

Vorspeisen und Salate:

Rote-Bete-Salat mit Walnuss und Ziegenkäse

Blattsalat mit Tomaten und Feta

Möhrensalat

Fenchel-Orangen-Salate

Hausgemachte Antipasti mit hausgemachter Focaccia

Hausgemachter Hummus, dazu hausgemachte Focaccia

Lammhackbällchen mit Cranberries

Käse-Obst-Spieße

Käse-Gemüse-Spieße

Crostini mit hausgemachter Zwiebelmarmelade

Hauptspeisen:

Ofengemüse mit gebackenem Ziegenkäse, dazu hausgemachte Focaccia

Dreierlei Gemüsebratlinge mit Süßkartoffelpüree und Paprikasoße

Rindergulasch mit Pilzen, dazu hausgemachte Serviettenknödel

Hähnchenschnitzel mit Cornflake-Kruste, dazu Kartoffelpüree und Buttergemüse

Seitangulasch mit Pilzen auf Reis (vegan)

Spinatlasagne

Lupinengeschnetzeltes, dazu hausgemachte Serviettenknödel

Gefüllte Paprika auf Tomatensoße

Desserts

Himbeercreme

Mangocreme

Mousse au chocolat

Die Preise richten sich nach der Auswahl, dem Verhältnis zwischen Fleisch- und vegetarisch/veganen Gerichten, dem Gesamtumfang und dem Aufwand der Herstellung einzelner Gerichte.

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein Angebot.

Sollte keine dieser Speisen Ihren Geschmack treffen, kochen wir das, was Sie gern möchten.