

Feines aus dem Suppentopf ...

Samtsüppchen von der Brunnenkresse mit knackigen hauchdünnen Karottenspaghetti & marktfrischer Kresse bestreut	Port. 3,40 €
Consommé Double mit Pistazien-Grießnockerln	Port. 3,40 €
feines Apfel-Curry-Süppchen mit Porree	Port. 3,50 €
feines Spargelcremesüppchen	Port. 4,40 €
Lauchrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen	Port. 4,50 €



Frühlingsmenü 1

Ab 15 Personen

Vorschlag 1 (wahlweise mit oder ohne Salat & Brot)

Überschrift: Die Vitamine vom Salatbuffet zur Vorspeise...

knackiger Karottensalat "Asia Style"
mit Lauch & Cashewkernen
im Sesam-Soja-Dressing

knackig bunter Tomaten-Gurkensalat mit
frischer Kresse fein angemacht

marktfrischer Feldsalat mit GG´ s Hausdressing

... dazu reichen wir

Pariser Stangenbrot in diversen Sorten

Die warmen Speisen:

Steakstreifen vom Weiderind in mild-scharfer Kokossauce
mit Lauchzwiebeln & roten Paprikastreifen mit Sesam bestreut ...
unbeschreiblich köstlich!!!

... für Ihre vegetarischen Gäste:

rotes Gemüsecurry (nur leicht scharf)

... dazu die Beilagen

Basmatireis

in Butter geschwenkte Reismudeln

Buffetpreis inkl. Salatvorspeise & Brot 15,90 €

Menüpreis OHNE Salat & Brot 11,90 €

Frühlingsmenü 2

Ab 25 Personen

Vorschlag 2 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

Die Vorspeisen:

schmackhafte halbe gefüllte Eier mit leckerer Farce
auf marktfrischer Kresse angerichtet

grün-weißer Spargelsalat im Gläschen
mit Schwarzwälder Knusper-Schinkenraute

Bunte Flädlesrollen gefüllt mit:

Rote Bete - Walnuss

Grüner Wasabi - Frischkäse

Rucola - Pinienkern

knackig bunter Frühlingssalat von Radieschen, Kohlrabi,
Gurken, Paprika und Kürbiskernen in pikantem Joghurtdressing

bunte Blattsalate der Saison mit Croutons,
Tomaten & Gurken in Riesenschüsseln knackfrisch angerichtet
dazu reichen wir 2 Dressings zur Auswahl
(Italian Vinaigrette & Joghurtdressing)

... dazu reichen wir

Pariser Stangenbrot in diversen Sorten

Die warmen Speisen:

rosé gebratener Lammrücken unter der Kräuter-Nuss-Kruste
an seiner würzigen Jus

geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Pfifferlingrahm

... für Ihre vegetarischen Gäste:

exquisiter Risotto
mit grünen Spargelspitzen & Parmesano Reggiano verfeinert

... dazu die Beilagen

in Salzbutterm kross gebratene Gnocchi

in Olivenöl geschwenkte
Rosmarin-Kartoffeln

Ratatouille
von knackig frischem Gemüse
in kleinen Würfelchen serviert

Buffetpreis INKL. Vorspeisen, Salat & Brot

25,90 €

Menüpreis OHNE Vorspeisen, Salat & Brot

16,90 €

zum süßen Abschluss:

Rhabarber-Kompott auf Sahnequark	2,90 €
Hausgemachte Schokostreusel auf Eierlikörpudding & Kirsche	2,90 €
Himbeer-Kokos-Dessert mit Chia Samen	3,10 €



Sämtliche der o.g. Kosten verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.