

Feines aus dem Suppentopf

Samtsüppchen von der Brunnenkresse mit knackigen hauchdünnen Karottenspaghetti & marktfrischer Kresse bestreut	Port.	3,50 €
Consommé Double mit Pistazien-Grießnockerln	Port.	3,50 €
köstlich leichtes asiatisches Zitronengras-Süppchen mit Kokosmilch & geröstetem Sesam verfeinert	Port.	4,00 €
pikantes Paprika-Samtsüppchen mit Chorizho- Würfelchen	Port.	3,90 €



Frühlingsmenü 1 (ab 15 Personen)

Vorschlag 1 (wahlweise mit oder ohne Salat & Brot)

Die Vitamine vom Salatbuffet zur Vorspeise...

Karotten-Apfel-Salat
mit frischen Apfelstreifen in Orangendressing

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

bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
& Croutons mit leichtem Joghurtdressing

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackene Pariser Baguettestangen

Die warmen Speisen

Zarte Hähnchenstreifen mit
Spargelstückchen in Bärlauchpesto

... für Ihre vegetarischen Gäste

schwäbische Spinat - Spätzle
mit gerösteten Pinienkernen bestreut

... dazu die Beilagen

lockerer weißer Butterreis

Buffetpreis inkl. Salatvorspeise & Brot **14,90 €**

Menüpreis OHNE erweiterte Salate & Brotauswahl **12,50 €**

Frühlingsmenü 2 (ab 25 Personen)

Vorschlag 2 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

Die Vorspeisen

Carpaccio vom marktfrischen Kohlrabi
mit würzigem Brunnenkresseschaum &
Paprika-Spaghetti

grün-weißer Spargelsalat im Gläschen
mit kross geröstetem veganem Brotchip
& Rucola-Stroh garniert

Carpaccio vom Schweinerücken auf Lauchcreme mit Ei

bunte Blattsalate der Saison mit buntem Körnlimix
dazu reichen wir 2 Dressings zur Auswahl
(GG´s Hausdressing & Joghurtdressing)

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

Die warmen Speisen

zarter Kalbsrücken mit feinem Kräuterhäubchen

Medaillons vom norwegischen Premiumlachs
auf knackigem Wurzelgemüse angerichtet und
mit feiner Weißweinsauce überzogen

... für Ihre vegetarischen Gäste

Risotto mit Wiesenchampignons, Frühlingszwiebeln &
Parmesan verfeinert

... dazu die Beilagen

in Salzbutterm geschwenkte Pappardelle
(breite Bandnudeln)

pikant abgeschmecktes buntes Pfannengemüse
vom knackigem Marktgemüse

Buffetpreis INKL. Vorspeisen, Salat & Brot	24,90 €
Menüpreis OHNE Vorspeisen, Salat & Brot	17,90€

zum süßen Abschluss

Rhabarber-Kompott auf Sahnequark	3,00 €
Himbeer-Kokos-Dessert mit Chia Samen	3,10 €
Toblerone - Mousse au chocolate mit frischer Fruchtgarnitur & Toblerone-Stückchen verfeinert	2,80 €



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