



Menü-Beispiele für Firmenfeiern*

Menü I

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis

*

Bouef Bourgnion – Rindfleisch Burgunder Art
mit Kartoffelrösti

Vegetarische Alternative

Ratatouille-Gemüse mit Kichererbsen nach Art des Burgunds
mit Kartoffelrösti

*

Gateau au chocolat
an Himbeerspiegel mit Sahne

Menü II

Salatkombination mit
Fenchel-Apfel-Staudensellerie-Salat,
Rote-Beete-Apfel-Karotten-Frischkost,
Pikanter Möhrensalat mit Sesam an Blattsalaten

*

Traditionelle Rinderrouladen mit
Schafskäsepolenta

Vegetarische Alternative

Knusprig ausgebackener Feta mit Röstgemüse an Kräutervinaigrette

*

Walnuss-Dattelnkuchen
an bunten Früchten mit Vanillesahne

***für 35 Personen zu je 39,--EUR pro Person**