

Suppen (incl. Mini-Brötchen)

Berliner Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben auf Wunsch auch mit anderen Einlagen oder auch als Hauptgang	4,90 €
Tomatensuppe aus fein pürierten Tomaten, mit frischem Basilikum und Croutons	3,50 €
Kürbis-Orangen-Ingwer-Suppe mit Kresse serviert	3,50 €
Ungarische Goulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika, Tomate, Lauch, Erbsen und Möhren	3,70 €
Hausgemachte Soljanka feine Kasselerstreifen, Paprika, Zwiebeln, Tomate, mit Schmant und Zitronenscheibe	3,50 €
Kesselgoulasch (auch als Hauptgang möglich) Rindfleisch, Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln	6,90 €
Grüne Bohneneintopf (auch als Hauptgang möglich)	4,90 €

Vorspeisen

(in Gläsern portioniert)

Geflügelsalat mit Mandarinen	2,75 €
Rindfleischsalat	3,50 €
Shrimpscocktail	3,50 €
Mozzarella-Tomaten-Spieße mit frischem Basilikum	1,50 €
Obstspieße aus Ananas, Melone, Weintrauben	1,25 €
Scampi mit Frischkäse auf Pastete	1,75 €
Tramezzini	3,75 €
gerollte und in Scheiben geschnittene Fladen mit Serrano-Schinken, norwegischem Lachs oder Käse gefüllt (3 Stück/Person)	
Angerichtet auf einer dekorativen Pyramide in drei Etagen ab 30 Personen	
Obstpyramide (drei Etagen) ab 15 Personen	60,00 €

Salate (incl. Mini-Ciabatta)

Gemischter Salat	3,00 €
Lollo Biondo, Lollo Rosso, Eisberg, Radicio, Feldsalat, Ruccola mit italienischem/french oder Hausdressing	
Tomatensalat	3,50 €
fein geschnitten, in Scheiben gelegt, mit roten Zwiebeln und Schnittlauch und feinem italienischem Dressing	
Gurkensalat „hausgemacht“	3,90 €
mit Dill, Essig, Zitrone und Zucker	
Ruccolasalat mit Parmesankäse	3,50 €
wahlweise mit gebratenen Champignonscheiben, Cherrytomaten oder flambierten Weintrauben	

Hauptgang

Hähnchenbrustfilets auf Aprikose-Pfirsich-Ananas-Beet mit Curcumareis	8,60 €
Lachsstücke gebraten auf Blattspinat mit Butter-Petersilien-Kartoffeln	8,60 €
Hähnchenbrustfiletstreifen mit italienischem Gemüse aus Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, dazu Penne	7,90 €
Kasselerrückenspeer auf hausgemachtem Sauerkraut mit Semmelknödeln	7,50 €
Gefüllte Riesenchampignons – Dreierlei ohne Fleisch mit Spinat, Gorgonzola, Gauda	6,60 €
Züricher Spitzen Filetstreifen, Lauchzwiebeln, Gewürzgurkenstreifen, Champignonstreifen in feiner Sahne, aufgestellt mit Röstitalern	9,90 €

Kombinationen in 25-Personen/Teilung empfehlenswert
live-cooking auf Terrasse oder im Pavillon möglich

Weitere Gerichte auf Anfrage

Dessert (Portioniert in kleinen Gläsern)

Hausgemachtes Tiramisu	3,75 €
Waldbeergrütze mit Vanillesauce	2,75 €
Obstsalat aus frischen Früchten	3,25 €
Panna Cotta mit Himbeermark	3,00 €
Hausgemachter Apfelkuchen	je 35,00 €
Hausgemachter Kirsch-Streusel-Kuchen	
Hausgemachter Pflaumenkuchen	
Jeweils 20 Stückchen	



Pausenversorgung

Halbe Brötchen, dekorativ belegt

mit Salami, Schnittkäse, Schwarzwälder-Schinken, Frischkäse	1,50 €
mit Camembert, Lachs Roastbeef, Serrano-Schinken	1,75 €

Baguette-Canapès (Scheiben aus Baguettebrot geschnitten)

mit Salami, Schnittkäse, Schwarzwälder-Schinken, Frischkäse	1,35 €
mit Camembert, Lachs Roastbeef, Serrano-Schinken	1,55 €

Canapès – klassisch

mit Salami, Schnittkäse, Schwarzwälder-Schinken, Frischkäse	2,00 €
mit Camembert, Lachs, Roastbeef, Serrano-Schinken	2,50 €