

Menübeispiele

Grüne Träume (vegetarisch)

- Bunte Salate mit Sprossen und Rohkost
- Chicoree-Schiffchen mit Rote Bete Schaum
- Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Seitan in Senfsahne dazu Spätzle
- Panna Cotta mit heißen Früchten

Preis pro Person: 30,50 €

Indian Summer

- Falafel-Dattel Bällchen mit Minz-Kokosdip
 - Orientalischer Linsensalat
 - Wok-Gemüse mit Tofu in Erdnuss-Sauce
- oder
- Chicken-Curry Madras mit Basmatireis
 - Mango-Creme

Preis pro Person: 30,50 € (vegetarisch) 34,00 € (mit Fleisch)

Ganz grüne Träume (vegan)

- Avocado mit Cherry-Tomatenfüllung
- Gegrillte Tofu-Gemüsespieße an Aprikosenchutney
- Indisches Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit Mandelreis
- Schokoladenmuffins an Waldbeeren

Preis pro Person: 30,00 €

Kräutermenu

- Ziegenkäse mit Lavendelblüten in Blätterteig
 - Wildkräuter- und Blütensalat
 - Bergkäsepraline auf mediterranem Gemüse
- oder
- Hühnerbrust mit Tomaten-Olivensauce an Bärlauchpolenta und Rosmarinkartoffeln
 - Rosenblütencreme

Preis pro Person: 30,50 € (vegetarisch) 33,50 € (mit Fleisch)

Unsere Preisbeispiele geben Ihnen eine Orientierung, die endgültigen Preise sind abhängig von Ihrer Auswahl, der Anzahl der Personen sowie der saisonalen Marktpreise und sind inklusive Mehrwertsteuer.

Gerne beraten wir Sie in der Zusammenstellung Ihres eigenen Wunschmenüs, Buffets oder Ihrer Finger-Food Auswahl.