

„Veggie-Buffer“

Vorspeise

Rote Bete-Carpaccio mit frisch gehobeltem Rettich & Trüffelöl
Gratinierter Ziegenkäse mit gerösteten Cashew-Nüssen auf ofenfrischem Baguette
Gefüllte Crêpes – warm serviert – mit frischen Pilzen der Saison
„Tabouleh-Salat“ mit Tomate, Lauchzwiebel & frischer Minze
„Wakamè-Salat“ mit Sesam & Cocktailtomaten
„No Caesar´s salad“ – Romana mit Caesar´s-Dressing, Croûtons & frisch gehobeltem Parmigiano

Suppe

Ananas-Chilisuppe mit gebackenen Mozzarellasticks“

Hauptgericht

Hausgemachte Quiche mit Blattspinat & Schafskäse
Lasagne „verdura“ mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt
Fettuccine „all´arrabiata“ mit pikant-scharfem Tomatensugo
Zucchini-Risotto mit Kirschtomaten & gehobeltem Manchego-Käse

Dessert

Graperfruit-Granatapfelsalat mit Zitronensorbet
Frische Crêpes – live zubereitet – mit Nougatcrème & Bourbon-Vanilleeis
Mini-Crème brûlée

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING