

Banket



Preisliste

Bankett

Sehr geehrter Gast!

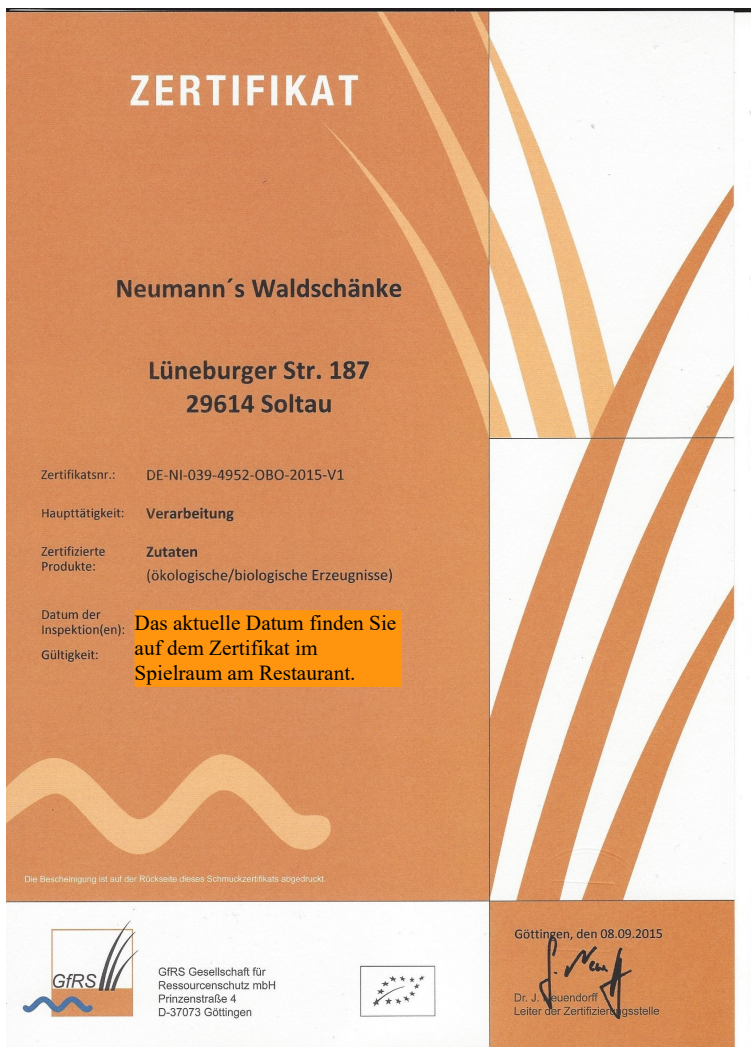
Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!

Diese sind in untereren Menüvorschlägen gekennzeichnet!

Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann's Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können finden Sie auf der letzten Seite!

Banket



Empfangs Arrangements

Minihamburger Waldschänke ^{AC,G,JK,F}

7,90

Minicheeseburger mit Babybel, eingelegten getrockneten Tomaten und Rucola ^{AC,G,JK,F}

6,90€

Flammkuchen „Klassiker“ ^{AG}

11€

Vorspeisen

Galia Melone - Charantaise Melone rote Wassermelone mit Katenschinken ^{1,5}

16€

Räucherfischsteller mit Forelle, Lachs und Gravedlachs - Scabsoße und Salatbouquette ^{D,J,G,H}

19€

Austerpilze an Blattsalat - Balsamico Walnussdressing ^{H,J}

17€

Salatteller Bankett

BIO Karotten mit Orange - Gurkensalat mit weißem Balsamico und Dill - Blattsalte ^{H,J}

8,50€

Cocktail von Grönlandgarnelen mit Spargel in einer feinen Cocktailsoße ^{D,B,J,C,G,A}

dazu reichen wir Baguette und Butter

22€

Edelfischterrine an Rucola - Grapefruitsalat mit gerösteten Pinienkernen ^{D,B,H}

24€

Gänseleberterrine an Wildkräutersalat mit Karottenvinaigrette

32€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich Stand 22. 01. 2025

Banket



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola ^{G,J,H}
16,00€

Tafelspitzsülze mit Meerrettich an Salatbouquete ^{J,H}
17€

Fischpescaccio vom Zackenbarsch mariniert mit Olivenöl, Orangensaft und Creme Fraiche ^{D,G}
18€

Cäsar Salat knackiger Römersalat und Rucola gebratene Hähnchenbruststreifen Grana Padano ^G
17€

VORSPEISENVARIATIONEN - Empfehlungen

Variation I ^{C,D,G,1,5,B,N}

Roastbeef mit Remouladensoße - Carpaccio von der Roten Beete
Polenta mit Heideschinken Röllchen - Scampi auf Antipasti Turm
gebratene Jacobsmuschel auf feinem Paprikagemüse
Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum
24€

Variation II ^{G,D,C,B}

Ziegenkäse bebacken auf Beluga Linsen - Vitello Tonato - Carpaccio von der Roten Beete
Scampi gebraten - Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum
26€

kalt / warm ^{G,H,J,A,D,C}

Überbackener Ziegenkäse auf Balsamicolinsen 8,00€

gebratene Entenbruststreifen an Friseesalat 14€

Bruschetta Tomate 6€

Bruschetta Pesto 6€

Bruschetta Bärlauch (Saison) 7,50€

gebratener grüner Spargel mit Cherrytomaten 12€

Carpaccio vom Rinderfilet 15€

Vitello Tonato 12€

Kichererbsen mit getrockneten Tomaten und Feta 8,00€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich Stand 22. 01. 2025

Banket



Vorspeisen

warm/kalt B,D,H,J,G,C,N

Argentinische Rotgarnelen an Blattsalaten Himbeerdressing

22,00€

Pochiertes Lachsfilet an Blattsalaten - grüne Soße

19€

Lachstatar an Kartoffelrösti - Creme Fraiche

16€

Gebratene Jakobsmuscheln auf BIO Paprikagemüse - Salatbouquette

26€

Salat mit Geflügel an unserer Blattsalatmischung

18€

Warmes Rehrückenfilet gebraten an BIO Wildkräutersalat - Himbeerdressing

29€

Vorspeise warm

Pasta A,C

Frische Pasta mit Sommertrüffel als Vorspeisenportion

30€

Suppen

Empfehlung

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen ^G

15€

Saisonal - Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis ^{G,H}

mit Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und Kürbiskernöl

8,90€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich Stand 22. 01. 2025

Banket

Suppen B,G, I,D, G,C, A

Saisonal - Bärlauchcremesuppe mit Flusskrebse

12€

ohne Flusskrebse 8,90€

Saisonal - Pfifferlingrahmsuppe

12€

Steinpilzconsomé

14€

Maritime Fischsuppe

18€

Hummerrahmsuppe verfeinert mit Cognac - Hummerfleisch als Einlage

24€

Klassiker

Hochzeitssuppe

9,80€

Gulaschsuppe

12€

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

12€

Tomatencremesuppe

7,90€

Champignoncremesuppe

7,90€

Saisonal - Spargel Schaumsüppchen

9,90€

Banket



Suppen [Ⓞ]

Brunnenkresse Schaumsüppchen

11€

Zwischengerichte ^{A, C, D}

Gefüllte Wachtelbrust gebraten auf buntem Linsengemüse - Ravioli

26€

Seeteufel und Red Snapper auf Mangold an Safransoße - Wildreis

28€

Unsere Empfehlung

Menü Waldschänke I ^{A,C,G,J,I}

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Schweinefilet in der Senfkruste

Dauphinekartoffeln - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Salzkartoffeln

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

32€

Menü Waldschänke II ^{D,J,C,G,A,I}

Lachsfilet auf Gemüsebett an Pommerysenfsoße - Hirschkalbsbraten aus der Keule

Dauphinekartoffeln- Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Butterreis

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

32€

Menü Waldschänke III ^{J,I}

Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

26€

Menü Waldschänke IV ^{J,C,G,A,I}

Hähnchenmedaillons - Rinderbraten oder Schweinebraten mit entsprechenden Soßen,

Gemüseauswahl - Salzkartoffeln, Dauphinekartoffeln - frische gebratene Champignons

26€

Banket



Wild - Hauptgänge D,B,J,C,G,A

Hirschrückensteaks auf gestovtem Wirsing in Rahm - Birnen Zwiebeltörtchen - Macairekartoffeln
Apfel Rotkraut - Cranberrie Chutney
42€

Wild - Hauptgänge D,B,J,C,G,A

Rehrücken serviert auf einer Platte - Pommes Williams - Rotweinsbirne mit Preiselbeeren
Bohnenbündchen - Apfelrotkohl - Navetten - Karottenstifte
48€

Heidschnuckenbraten D,B,J,C,G,A

aus der Keule gebraten - Pommes Dauphine - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen, oder
Gemüseauswahl - Salzkartoffeln - fische gebratene Champignons - Williamsbirne mit Preiselbeeren
42€

Gänse C,G,A

tranchiert gefüllt mit Äpfel, Rosinen und Beifuß - Rotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Salzkartoffeln
Saisonpreis

Fischmenü D,B,J,C,G,A,H,I

Vorspeise

Riesengarnelen an rotem und grünem Feldsalat - Kürbis dressing

Suppe

Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Hauptgang

Rotes Meerbarbenfilet auf Kartoffel - Selleriepüree - tounierte Gemüse - Schittlauchsoße

Dessertüberraschung

75€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich Stand 22. 01. 2025

Banket



Hauptgänge

Seezungenröllchen D,B,G,A

mit Garnele und Zander gefüllt auf Hummerrahmsoße mit Cognac verfeinert - Blattspinat - Langkorn - Wildreis
52€

Seeteufelmedaillons D,B,G,A,C,H,J

mit Brioche-Kräuterkruste auf Paprikaschaum und Taglierini
Salatherzen mit Balsamico-Walnussdressing
52€

Surf und Turf B

Hummer und Rinderfilet an Blattsalaten - Himbeerdressing
78€

Grünkohl satt A

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst
28€

Rindergulasch "Ungarisch" A,C

mit Butternudeln und Bohnensalat oder Mischgemüse
23€

Rinderfilet Wellington A,C,G

mit frischem Marktgemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin
180g Filet pro Person
52€

Kalbsrückensteak G,H,J

mit Tomate, Basilikum und Buffalo - Mozzarellakäse überbacken, Kartoffelgratin und buntem Salatteller
52€

Banket



Hauptgänge

Perlhuhnbrust im Wirsingblatt ^G

auf Estragonsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelstampf

Tellergericht (ab 15 Personen)

35 €

Lachs im Blätterteigmantel ^{D,A,C}

mit frischem Blattspinat und Vollkornreis

36 €

Pouardenbrust „Florentiner Art“ ^G

mit Blattspinat gefüllt auf Sauce Provençale mit hausgemachtem Kartoffelgratin frisches Marktgemüse

(ab 15 Personen)

29€

Lammcarre mit Kräuterkruste ^G

auf einer leichten Zwiebelsoße mit Kenia -Bohnen und Kartoffelgratin

48 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{D,G}

Champagnerkraut und Sahnepüree

36€

Schweinefiletmedaillons „Milanese“ ^{G,C}

in Käse Eihülle gebraten mit Basilikum -Tomatensoße und Gemüsenudeln

33 €

Banket



Buffets

Buffet Mediterran I G,A,I,C,H,J,D,1,5,9

warm

Hochzeitssuppe am Tisch serviert

8,50€

kalt

Salatbuffet mit unserer Blattsalatmischung, Karotten, Gurken, Tomaten, Sprossen, Sylter Dressing und Balsamico - Walnussdressing

warm

Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger Tomatensoße, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit Pommerysenfsoße, Butterreis

kalt

Vitello Tonato, Melone mit Parmaschinken, Roastbeef mit Remouladensoße, Tomate
Mozzarellakäsespieße, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten Tomaten und italienischer oder französischer Käseauswahl

kleine Brötchenauswahl, Schwarzbrot und Butter

32€

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und

hausgemachtes Mousse au chocolate

Beste Zartbitterkuvertüre nur mit Sahne, Rum und Ei

9€

Ab 25 Personen

Banket



Buffet Mediterran II A,H,J,1,5,9,D,B,C,I

warm

Minestrone am Tisch serviert

7,50€

kalt

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalatmischung mit Balsamico-Walnussdressing

Melone Parmaschinken, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten

Tomaten, Tomate Mozzarellaspieße, Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons (vegetarisch)

Scampis in Knoblauch gebraten auf Melone, Chiabatta und Butter

warm

Schweinefiletmedaillons gebraten auf Barolosauce - Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger

Tomatensauce, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce, Butterreis, Penne

38,00€

Dessert

Tiramisu - Neumanns frischer Obstsalat

9€

Ab 25 Personen

Buffet Mediteran III A,H,J,1,5,9,D,B,C,I

warm

Schweinefilet in Gorgonzolasauce - Hähnchenbrust „Caprese“

Tagliatelle Spinat - Kartoffelgratin - Brokkoligemüse - Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce - Spampispieße mit Sauce Rouille

kalt:

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalatmischung mit Balsamico Walnussdressing, Melone mit Parmaschinken, Antipasti mit

eingelegten getrockneten Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika - Tomate Mozzarellaspießchen

Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons(vegetarisch) - Chiabatta und Butter Scampis in

Knoblauch gebraten auf Melone

Dessert:

Eispyramide mit frischem Obstsalat am Tisch serviert mit Wunderkerzen und Sahne

45€ pro Person / Ab 25 Personen

EXTRA + Scaloppine Saltimbocca 9€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich Stand 22. 01. 2025

Alternative warme Gerichte im Austausch mediteranes Buffet: A,C,G,1,5

Ossobuco Milanese - geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art

Ratatouille - Paprika - Zucchini - Auberginen und Tomatengemüse

Costine di Maiale con Ceci - Spare - Rips mit Kichererbsen

Lasagne - geschichtete Nudelblätter mit Hackfleischfüllung

Finocchi Gratinati - Gratiniertes Fenchel

Scalopini Salimboca - Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken

Gnocchi - Nudelteig mit Kartoffelmasse

Alternative kalte Gerichte im Austausch:

Melanzane a Peperoni Ripieni - Gefüllte Paprikaschoten und Auberginen

Insalata di Finocchio - Fenchelsalat

Insalata di Carote e Coriandolo - Möhrensalat mit Koriander

Insalata di Fagioli - Bohnensalat

Spargel satt C,I,1,5,G,A,D

Spargel mit Salzkartoffeln, frische von Hand aufgeschlagene Hollandaise, zerlassener Butter, Schinken, Schnitzel

45€

mit gebratenem Lachsfilet + 12€

mit Schweinefilet +12€

mit Roastbeef +15€

Buffet Entenbrust A,I

Barbarie - Entenbrust kross aus dem Ofen

Orangensoße - Apfelrotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Bratapfel mit Marzipan

35€ / Ab 25 Personen

Buffet Rotwild A,C,I

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Dauphinekartoffeln - Bohnenbündchen - Williamsbirne mit Preiselbeeren

36€ / Ab 25 Personen

Banket



Buffet Schnitzel A,C,I,H,J

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

26€ / Ab 25 Personen

Buffet Grünkohl und Schnitzel A,C,I,H,J

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

28€ / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet A,C,I,H,J,G,D,1,5,b,9

Suppe am Tisch serviert

Hochzeitssuppe

kalt

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte - Wildpterrine mit Sauce Cumberland

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, kleine Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen überbacken,

Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen, Schwarzbrot,

Party Brötchen und Butter

Dessert

Mousse au Chocolate - Obstsalat Neumanns Waldschänke

45€ pro Person / Ab 25 Personen

OHNE SUPPE UND DESSERT

Waldschänken Buffet kalt und warm A, D, 1, 5, C, J, B, H, G, 9, I

Schweinefiletmedaillons auf Champignonsoße
Hähnchenbrust Caprese - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl
Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,
Melone mit Schinken - Roastbeefplatte
Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen
Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,
Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen
überbacken, Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,
Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich
Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,
Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter
38 € pro Person / Ab 25 Personen

Buffets

Hausmacher Art A, C, I, H, J

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl,
Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter
26€ pro Person / Ab 25 Personen

Rustikales Buffet A, J, I, C, G, D, 1, 5

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett - Frikadellen -
Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat - Wurstsalat, Räucherfischplatte mit
Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Frische Blattsalate - Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt - Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch -
Matjes Hausfrauen Art, Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl - Butter
29€ pro Person / Ab 25 Personen

Bayrisches Büffet A.G.I.C

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat, Schupfnudeln, Sauerkraut
Rote Grütze mit Vanillesoße
35€ pro Person / Ab 25 Personen

Brunch A.G.C.1.5.J.D.I

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rührei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee

Senfkräuterbraten - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl
Lachsfilet auf Gemüsebett - Pommerysenfsoße - Reis
26€ pro Person / Ab 30 Personen

Frühstücksbuffet A.G.C.1.5.D

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rührei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee
19€ pro Person / Ab 30 Personen

mit Räucherlachs

+5€

Banket



Dessert A, G, C, H

Crème Brûlée 9€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 12€

Erdbeer- Mascapone Creme 9€

Bayrisch Creme Zitrone 9€

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen 15€

Welfenspeise mit Mandeln 8 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 8 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 8 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 7,90 €

Frischer Obstsalat 10€

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 13€

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 8 €

Orangencreme von frischen Orangen 9 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 9 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 7,90 €

Vanilleeis mit heißen Erdbeeren 9 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 9,90€

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saisonpreis)

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich Stand 22. 01. 2025

Banket



Dessert A, G, C, H

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 9,90 €

Unsere Empfehlung

Eispyramide mit frischem Obst und Fruchtsoße 10€

Apfelbeignets mit Vanillesoße 13 €

Weihnachten:

Amaretto - Zimtcreme 9,90 €

Pflaumen in Rotwein - Zimtsoße mit Vanilleeis 7,90 €

Dessertteller nach Art des Hauses 16 €

Kaffee und Kuchen A, G, C, H

Torten

Eierlikörtorte, Schneewittchenkuchen, Frankfurter Kranz, Buchweizentorte,

Stachelbeer - Baisertorte, Nusstorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Käsesahnetorte oder Moccatorte

55 €

Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Obstkuchen

je Stück/Person 4,90€

Sahne 0,60€/Person

Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne, 1 St. Butterkuchen Kaffee satt

14 €

1 Stück Torte, Butterkuchen und Kaffee satt

16 €

1 Stück Torte und Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee satt

16 €

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich Stand 22. 01. 2025

Banket



Kaffee und Kuchengeschirr

Bringen Sie Ihren Kuchen mit, berechnen wir 5 € pro Person Servicepauschale

Canapés A, 1, 5, C, D, B, G

Käse, gekochter Schinken, Mettwurst, Putenbrust oder Mett
Räucherlachs, Räucherforelle, Büsumer Krabben, Roastbeef
5 €

Feines BBQ G, A, C

Grillen auf unserer Terrasse ab 50 Personen

vegetarisch: Zucchini-Päckchen gefüllt mit Schafskäse

Chiabattaspieße mit Cherrytomaten mariniert

Polenta mit Avokadodipp

Kartoffelspieße mit Sour Creme - Süßkartoffeln gegrillt

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Rucola

Ajoli - Krautsalat - Salatbuffet - Brot - Butter - Kräuterbutter

Feldsalat mit Granatapfel - Orangenfilets und Gran Pandano

Dorschfilet in der Räucherhaut

Rumpsteaks - Thüringer Bratwurst - Krakauer - Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Smoker - Cheving Dishes

55€/Person / Ab 50 Personen

VEGETARISCHES - VEGANES- Menü und Buffet

Suppen

Folgende Suppen sind möglich - Auswahl immer nur eine!

Bärlauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe

Minestrone

9€

Menü

Hauptgänge

Vegane Hackbällchen in Tomatensugo- Basilikum und Salatteller 19€

veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Salatteller und Basmatireis 21€

Kürbiscurry Thai mit zarten Kichererbsen - Taglerine und Salatteller 22€

Chili sin carne - Reis und Salatteller 19€

Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddarkäse 20€

Buffet

warm - vegan - vegetarisch

Mini Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddarkäse

Kürbiscurry "Thai" mit Kichererbsen und Cocosmilch, Reismischung - vegan

Chili sin Carne - vegan

Zuckererbsen in Limonen Chilibutter - vegetarisch

Süßkartoffelrösti

Falafelbällchen mit Tomatensugo

kalt

Freekeh Quinoa Mix Bowl, Bruschetta Tomate und Pesto Genovese, Antipasti gegrillt mit Paprika und Oliven, Couscoussalat mit Schafskäse und Tomaten, Tomate Mozzarellaspieße,

Spargelsalat Grün-Weiß

37€ pro Person / Ab 25 Personen

Banket



Dessert

Crème Brûlée 9€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 12€

Erdbeer- Mascapone Creme 9€

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 9,90 €

Unsere Empfehlung

Eispyramide mit frischem Obst und Fruchtsoße 10€

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere