

MITTAGESSEN

Leicht, schnell, ausgewogen - und für jeden Geschmack!
Unser Mittagessen mit gesunder Naturküche, damit das Arbeiten auch hinterher noch leicht fällt
(Mindestteilnehmeranzahl 10; bei geringerer Personenzahl bieten wir Ihnen alternativ ein 3-Gang-Menü an).

ABENDESSEN

Saisonal & Regional - unser klassisches Abendbuffet bestehend aus: Vorspeisenvariation, Suppe, zwei Hauptgängen, Dessertvariation sowie einer Käseplatte.
(Mindestteilnehmeranzahl 10; bei geringerer Personenzahl bieten wir Ihnen alternativ ein 3-Gang-Menü an).

Ihr Abendessen können Sie auch exklusiv mit unserer Front-Cooking-Station erweitern:
Wir zaubern Ihnen diverse Pastagerichte passend zu Ihrem Buffet:

FRONT-COOKING – ALS PERFEKTE ERGÄNZUNG

Ein Mitarbeiter wird direkt vor Ihren Augen diverse Pasta Gerichte zubereiten, wie zum Beispiel Pasta mit Garnelen oder klassisch mit Bolognese und hochwertigem Parmesan.
(nur zu einem unserer Buffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)

ALS BESONDERES HIGHLIGHT: „DIE TATAR BAR“

Tatar vom Rind, frisch für Sie vor Ort angemacht und auf Baguette oder Schwarzbrot serviert.
(Mindestteilnehmeranzahl 10; nur zu einem unserer Buffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)

WEITERE OPTIONEN

Falls Sie an einem Buffet der besonderen Art interessiert sind, wie zum Beispiel Fondue, Schokoladenfondue, Barbecue, Event-Cooking oder mehr, sprechen Sie uns gerne an!

