



Für Begrüßungsempfänge, Stehempfänge, Geschäftseröffnungen, Konferenzpausen, Sektfrühstück usw. empfehlen wir:

Canapes, reichlich belegt und aus garniert mit:

	<i>Stck./ Euro / netto / brutto</i>	
Gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken, Zwiebelmett und Salami	1,55	1,60
Roastbeef, Filet Medaillons, angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse	1,80	2,05
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen,	2,10	2,25

(Für Sekt empfänge empfehlen wir pro Person 4-5 Canapes. Als volle Mahlzeit empfehlen wir pro Person 8-9 Canapes.)

Halbe belegte Brötchen mit:

	<i>Stck./ Euro / netto / brutto</i>	
gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken, Zwiebelmett, geräucherte Putenbrust und Salami	1,68	1,80
Roastbeef, Filet Medaillons, angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse	1,96	2,10
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen,	2,24	2,40

Warme Vorspeisen (ab 6 Personen)

	<i>Stck. / Euro / netto/ brutto</i>	
Blätterteighörnchen mit Hackfleisch oder Schinken und Käse	2,34	2,50
Schinkentorte mit Champignons und Käse	2,34	2,50
Königinpastete mit feinem Geflügelragout	2,34	2,50

Suppen

	<i>Port. / Euro / netto/ brutto</i>	
Rinderkraftbrühe mit Markklösschen, Champignonrahmsuppe,	2,48	2,60
Tomatencremesuppe	3,32	3,55
Spargelcremesuppe (Saison)		

Kalte Vorspeisen

	<i>Port. / Euro / netto/ brutto</i>	
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken	2,43	2,60
Pastetenvariationen in der Teigkruste mit Cumberlandssoße	3,74	4,00
Tomaten mit Mozzarella	3,74	4,00
Hausgemachte Gemüseterrine mit Schnittlauchquark	3,74	4,00
Dillcrepes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung	3,74	4,00
Lachs-, Forellentastete	4,11	4,40
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	4,30	4,60
Vittelo Tonnato	4,81	5,15
Cocktail von Tiefseekrabben	5,37	5,75
Echter Räucherlachs mit Preiselbeersahne	5,37	5,75
Carpaccio mariniert mit Vinaigrette	5,37	5,75
Lachstatar mit Croustates	5,37	5,75
gefüllte Nudeln mit Thunfischcreme	4,30	4,60

Desserts

	<i>Port. / Euro / netto/ brutto</i>	
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,34	2,50
Mandarinen-Quark-Creme	2,43	2,60
Frischer exotischer Fruchtcocktail	2,62	2,80
Mousse au Chocolat, Mousse Vanille	2,80	3,00
Hausgemachtes Tiramisu	3,74	4,00
Amarettocreme	3,08	3,30
Käsesortiment mit Trauben	2,34	2,50
Panna Cotta mit Erdbeersoße	3,35	3,80
Zimt mousse mit Pflaumenkompott	3,35	3,80

