



BUSINESS LUNCH 1

Vital-Salatbar

Verschiedene, saisonale Blattsalate
Brotcroûtons

Frisch aus dem Garten

Strauchtomaten, Landgurken, Radieschen,
Zuckermais, Paprika

Dressings

Balsamico-Kräuter
Caesar Dressing
Joghurt-Dijon-Senf

Auswahl an angemachten Salaten

Karotten und Orange
Kraut und Speck
Rote Bete und Apfel

Dazu reichen wir

Ofenfrisches Brotkonfekt mit
Kerbelbutter
Kräuter-Frischkäse



Vorspeisen

Milder Schafskäse mit Rucola-Pesto und getrockneten Tomaten
Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz mit
Thunfisch-Crème und Kapern

Hauptgang als Buffet

Piccata von der Hähnchenbrust
mit Strauchtomatenragout und Oliven-Orecchiette

Vegetarisch

Frisches-Wok Gemüse mit Sojasprossen,
Teriyaki-Sauce und Goji-Beeren Basmati

Vegan

Quinoa-Erbсен-Bratlinge
mit Strauchtomatenragout und Oliven-Orecchiette

Dessert

Tonkabohnen-Mousse mit Himbeere
Schokoladen-Tarte mit Apfelkompott (vegan)



BUSINESS LUNCH 2

Vital-Salatbar

Verschiedene, saisonale Blattsalate
Brotcroûtons

Frisch aus dem Garten

Strauchtomaten, Landgurken, Radieschen,
Zuckermais, Paprika

Dressings

Balsamico-Kräuter
Caesar Dressing
Joghurt-Dijon-Senf

Auswahl an angemachten Salaten

Süßkartoffel mit Ahornsirup und Ingwer
Orientalischer Couscous mit Kreuzkümmel
Ravioli mit Pfifferlingen und Kirschtomate

Dazu reichen wir

Ofenfrisches Brotkonfekt mit
Salzbutter
Rucola-Frischkäse



Vorspeisen

Geräuchertes Lachsfilet mit Gurken und Wasabi
Spanischer Serrano-Schinken mit Melone und Olivenöl

Hauptgang am Buffet

Involtini vom Schweinerücken
mit Mandel-Broccoli und Kartoffel-Kürbis-Gratin

Vegetarisch und vegan

Gebackene Frühlingsrolle mit Wurzelgemüse und Korianderdip

Dessert

Mini-Apfel-Tarte
Kokos-Panna-Cotta mit Chia-Samen
und Passionsfrucht-Gelee (vegan)



BUSINESS LUNCH 3

Vital-Salatbar

Verschiedene, saisonale Blattsalate
Brotcroûtons

Frisch aus dem Garten

Strauchtomaten, Landgurken, Radieschen,
Zuckermais, Paprika

Dressings

Balsamico-Kräuter
Caesars Dressing
Joghurt-Dijon-Senf

Auswahl an angemachten Salaten

Ratatouille mit Zucchini, Paprika und getrockneten Tomaten
Kartoffel in Dijon-Senf
Fenchel und Orange

Dazu reichen wir

Ofenfrisches Brotkonfekt mit
Rosa-Beeren-Butter
Tomaten-Frischkäse



Vorspeisen

Bachforellenfilet mit Belugalinsen
Marinierte Hähnchenbrust mit Glasnudeln und Koriander

Hauptgang vom Buffet

Live gebraten und tranchiert
mit Kräutern gespickte Maispouardenbrust
Thymian-Rahm, glaciertes Wurzelgemüse und Salbei-Gnocchi

Fisch

Pochierter Kap-Seehecht in Noilly-Prat
mit Linguine und confierten Tomaten

Vegetarisch und vegan

Mediterrane Polenta-Plätzchen
mit cremigem Süßkartoffel-Gemüse-Potpourri

Dessert

Latte-Macchiato-Schnitte
Milchreis mit Schokolade und Pfirsich (vegan)
Mandel-Milch-Panna-Cotta mit Waldbeeren (vegan)