

## Menüvorschlag ca 80-120 Personen

### Vorspeisen und Salatemix

*gemischer Salat (Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Mais*

*dazu zwei Dressings: Joghurt und Balsamico)*

*Antipasti gefüllt und gegrillt in Balsamicovinegar (vegan)*

*pikanter Karottensalat nach Mamas Rezept (vegan)*

*knackiger Weißkohlsalat mit Spitzpaprika, Zwiebeln, Paprika (vegan)*

*gefüllte Weinblätter mit Reis*

*klassischer Farmersalat*

*Chicoreeschiffchen mit Couscous*

*Bruschetta mit Tomaten und Basilikum*

*Grillaubergine mit Tomate und Alioli (veggi)*

*Bohnensalat mit Paprika und Zwiebeln*

Preis pro Person 7,95

*Brotköbchen kostenfrei dazu*

### Hauptspeisen

*knusprige Putenschnitzelchen dazu Rahmsoße*

*gefüllte Hähnchenkeulen ohne Knochen mit Lauch und Ricottafüllung*

*zarte Grillparibs vom Schwein auf Spitzkohlgemüse*

*Stroganoffgeschnetzeltes mit Waldpilze und Creme Fraiche*

*veganes Gemüseragout glutenfrei/lactosefrei/vegan*

Preis Pro Person 16,90

### Beilagen

*Selbstgemachte Spätzle*

*Überbackener Kartoffelgratin*

*Gemüsereis/ Knödel vegan/lactosefrei/glutenfrei*

*Preis Pro Person 3,50*

*Soßen kostenfrei dazu*

*Gemüse*

*Sommergemüse mit Hollandaisesoße*

*Prinzessbohnen im Speckmantel und Parmesan*

*Preis pro Person 2,90*

*Gesamtpreis pro Person 31,25*

***zusätzlich wenn gewünscht***

*Desserts in kleinen Glässchen*

*- Tiramisu*

*-Panna Cotta mit Beerensoße*

*-Mangogrießdessert*

*Preis Pro Glas 2,50*