

Das Gabelmenü

Das Gabelmenü ist ein „richtiges“ Menü mit drei bis fünf Gängen, wobei jeder Gang aus kleinen, mundgerechten Snacks besteht. Diese werden im Stehen nur mit der Gabel bzw. einem Löffel verzehrt. Beim Gabelmenü kann aus dem größten Teil unseres Angebotes ausgewählt werden.

Üblicherweise wird das Gabelmenü Gang für Gang durch unsere Mitarbeiter serviert. Auf Wunsch können die Gerichte auch als Buffet aufgebaut werden. Die Gäste bedienen sich selbst am Buffet. Diese Variante wird oft beim sogenannten Business- Lunch gewählt. Die Präsentation und der Preis der Gerichte unterscheiden sich von den Angeboten für ein Buffet. Lassen Sie sich individuell beraten.

Tische sind nicht erforderlich. Bistro Tische sind zu empfehlen.

Vorspeisen / Kalte Gerichte (auf kleinem Teller)

<i>Feldsalat mit Speckwürfeln und Brotcroutons</i>	3,40	€
<i>Artischockensalat mit Tomatenwürfeln und Kräutern</i>	3,90	€
<i>Spargelsalat mit Garnelen und Basilikumsoße</i>	4,50	€
<i>Salat von Entenbrust mit Lauch und Rosa Pfeffer</i>	4,50	€

Zwischengericht/ Vegetarische Gerichte

<i>Spinatravioli mit Gorgonzolasoße und Pinienkernen</i>	4,40	€
<i>Mediterrane Nudelpfanne mit Tomaten und Gemüse</i>	4,40	€
<i>Risotto mit gebratenen Pilzen</i>	4,40	€

Kleine Fischgerichte/ Gabelmenü

<i>Meeresfrüchteravioli im Gemüsebett</i>	5,60	€
<i>Bunte Nudeln mit Shrimps und kleinem Gemüse</i>	6,50	€
<i>Lachswürfel in Dillschaumsoße, dazu Gemüserieis</i>	7,70	€

Kleine Fleischgerichte / Gabelmenü

<i>Hähnchenfilet mit Steinchampignons in Sahnesoße, dazu Gemüsenudeln</i>	7,70	€
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit rosa Pfefferbeeren, dazu Spinatgnocchi</i>	7,90	€
<i>Rinderfiletwürfel in Burgunder- Schalottensoße, dazu Würfelkartoffeln</i>	8,70	€

Kleine Dessert / Gabelmenü

<i>Mousse von Marzipan und Schokolade mit Fruchtemark</i>	2,80	€
<i>Hausgemachte Rote Grütze</i>	2,80	€
<i>Panna cotta mit Fruchtemark</i>	2,80	€