

LIEBE GÄSTE,

WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN,
EURE FEIER IM GOLD AUSRICHTEN ZU
DÜRFEN UND BEDANKEN UNS
BEREITS VORAB RECHT HERZLICH
FÜR EUER INTERESSE.

GETRÄNKE- UND SPEISEPAKETE

BEI FEIERLICHKEITEN BIS MAX. 20 PERSONEN IST ES
BEI UNS MÖGLICH À LA CARTE ZU BESTELLEN. BEI
MEHR ALS 20 PERSONEN HABT IHR DIE MÖGLICHKEIT
AUF UNSERE SPEISEPAKETE ZURÜCKZUGREIFEN.

ANBEI FINDET IHR AUSSERDEM VERSCHIEDENE
GETRÄNKEPAKETE.

BEACHTET BITTE, DASS ALLE PAKETE NUR FÜR ALLE
GÄSTE GEMEINSAM ANGEBOten WERDEN KÖNNEN.
(KINDER BIS 6 JAHREN KÖNNEN SELBST-
VERSTÄNDLICH SEPARAT BERECHNET WERDEN).
GETRÄNKEPAKETE BEGINNEN MIT DEM EINTREFFEN
EURER GÄSTE UND ENDEN, JE NACH PAKET, NACH
ANGEGEBENER STUNDENZAHl. AB DANN WERDEN
ALLE BESTELLTEN GETRÄNKE WIEDER EINZELN
BERECHNET. GLEICHES GILT FÜR GETRÄNKE DIE VON
EUREN GÄSTEN BESTELLT WERDEN UND NICHT TEIL
DES PAKETES SIND.

HABT IHR EUCH FÜR EINES UNSERER VORSCHLÄGE
ENTSCHEIDEN, ERSTELLEN WIR EUCH GERNE EIN
SCHRIFTLICHES, INDIVIDUELLES ANGEBOt AUF DEM
ALLE VON EUCH GEWÄHLTEN PAKETE GENAU
AUFGEFÜHRT SIND. GERNE ERARBEITEN WIR AUCH
MIT EUCH GEMEINSAM EIN INDIVIDUELLES PAKET AUS.

ALLE WEITEREN DETAILS EURER FEIER BE-SPRECHEN
WIR ABSCHLIESSEND GERNE IN EINEM PERSÖNLICHEN
GESPRÄCH, BEI DEM DANN AUCH DIE
TERMINRESERVIERUNG DURCH BESTÄTIGUNG DES
SCHRIFTLICHEN ANGEBOtS ERFOLGT.
VEREINBART HIERZU EINFACH EINEN TERMIN MIT UNS.

BEI FRAGEN ODER SPEZIELLEN WÜNSCHEN STEHEN
WIR JEDERZEIT GERNE TELEFONISCH ZUR
VERFÜGUNG!

ZU DEN RAUMSEGMENTEN

AUF WUNSCH KÖNNT IHR BEI UNS IN UNSERER
SOFAECKE MIT BIS ZU 30 PERSONEN,
IN UNSEREM TEILBEREICH, DEM
„RESTAURANTBEREICH“ (LINKE LADENHÄLFTE) MIT
BIS ZU 50 PERSONEN ODER ABER IM GESAMTEN
GOLD ALS „GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT“ MIT
BIS ZU 100 PERSONEN FEIERN. GERNE ZEIGEN WIR
EUCH VOR ORT DIE VERSCHIEDENEN MÖGLICHKEITEN.

AB 18 PERSONEN IST ES MÖGLICH DIE SOFAECKE FÜR
SICH ALLEINE ZU BEANSPRUCHEN.
DEN „RESTAURANTBEREICH“ GIBT ES AB 45 PERSONEN
UND DAS GESAMTE GOLD AB 80 PERSONEN OHNE
AUFSCHLAG.
SOLLTET IHR WENIGER ALS OBEN GENANNT
PERSONEN SEIN UND MÖCHTET IHR DIE EINZELNEN

RAUMSEGMENTE TROTZDEM FÜR EUCH ZUR
ALLEINNUTZUNG, ERLAUBEN WIR UNS - ABHÄNGIG
VOM GEPLANTEN TAG DER FEIERLICHKEIT- EINE
ABSTANDSMIETE ZU BERECHNEN: 45 PERSONEN
MINUS DER TATSÄCHLICHEN ANZAHL DER GÄSTE MAL
45,00€
(RECHENBEISPIEL: BEI 40 GÄSTEN IM
RESTAURANTBEREICH, WÜRDEN 5 X 45,00€
RAUMMIETE ANFALLEN)

DEKORATION

SOFERN IHR KEINE EIGENE TISCHDEKO MITBRINGEN
WOLLT, SCHMÜCKEN WIR EURE TISCHE IN
GOLDMANIER GERNE MIT KERZEN UND FRISCHEN
BLUMEN.

JE NACH GETRÄNKE- UND SPEISEPAKET STELLEN WIR
EUCH BEREITS GLÄSER UND EINIGE GETRÄNKE ZUR
AUF DIE TISCHE.

DIESER SERVICE IST IN DEN PAKETPREISEN
ENTHALTEN.

AUF WUNSCH SCHREIBEN WIR EUCH AUCH GERNE
MENÜKARTEN ZUM PREIS VON 2,00€ PRO STÜCK.

WENN IHR TISCHKÄRTCHEN AUFSTELLEN WOLLT,
BRINGT SIE UNS EINFACH EINEN TAG VORHER
(ZUSAMMEN MIT EINEM TISCHPLAN) IM LADEN
VORBEI.

SELBSTGEBACKENER KUCHEN

IMMER WIEDER WERDEN WIR GEFRAGT, OB
SELBSTGEBACKENER KUCHEN MITGEBRACHT WERDEN
KANN. KEIN PROBLEM, ALLERDINGS ERLAUBEN WIR
UNS FÜR EIN KUCHENGEDECK EINEN KOSTENBEITRAG
VON 2,00€ PRO PERSON ZU BERECHNEN - FÜR
GESCHIRR UND SERVICE.

WENN ES ETWAS SPÄTER WERDEN SOLLTE

IHRE FEIER DARF SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH ETWAS
LÄNGER DAUERN.

JE NACH WOCHENTAG BERECHNEN WIR AB 1:00 BZW.
2:00 UHR JE ANGEFANGENE STUNDE EINEN
PAUSCHALEN NACHTARBEITSZUSCHLAG VON 25,00€
PRO MITARBEITER.

DIE RECHNUNG

BITTE HABT DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS BEI UNS NUR
BAR GEZAHLT WERDEN KANN.

RECHNUNGEN BEREITEN WIR GERNE VOR ODER
LASSEN SIE EUCH NACHTRÄGLICH PER MAIL
ZUKOMMEN, SOLLTEN SICH SPONTANE ÄNDERUNGEN
ERGEBEN.

WIR WÜNSCHEN EUCH NUN VIEL
FREUDE BEI DER
ZUSAMMENSTELLUNG EURES MENÜS
BZW. BUFFETS UND FREUEN UNS
DARAUF, EUCH UND EURE GÄSTE IM
GOLD VERWÖHNEN ZU KÖNNEN!

**GETRANKEPAKET EINS
>> BASIS - PAKET <<**

**GETRANKEPAKET ZWEI
>> KLASSIK - PAKET <<**

NON ALKO HOLIKA

GEROLSTEINER MINERALWASSER
PRICKELND UND NATURELL

FRITZ LIMOS

(KOLA, KOLA LIGHT, ORANGE)

SAFTE & SAFTSCHORLE

(APFEL & ORANGE)

BIERE

AUS DER FLASCHE

ASTRA,
BECKS-GOLD,
BLEIFREI

WEINE

ALANDRA
(ROT, WEISS, ROSÉ)

SEKT (HAUSMARKE)

HEISSGETRANKE

ESPRESSO, KAFFEE, TEE

NON ALKO HOLIKA

GEROLSTEINER MINERALWASSER
PRICKELND UND NATURELL

FRITZ LIMOS

(KOLA, KOLA LIGHT, MISCHMASCH, ORANGE,
ZITRONE ODER MELONE)

SAFTE & SAFTSCHORLE

(APFEL , ORANGE, GRAPEFRUIT, MARACUJA &
RHABARBER)

**BIERE
VOM FASS**

RADLER, PILSNER URQUELL , MAISEL'S
WEISSE (HEFE, KRISTALL), ANDECHSER
HELLES

AUS DER FLASCHE

ASTRA,
BECKS-GOLD,
BLEIFREI

WEINE

ALANDRA
(ROT, WEISS, ROSÉ)

SEKT (HAUSMARKE)

SEKT, SEKT AUF EIS, SEKT SPRITZ

HEISSGETRANKE

KAFFEEVARIATIONEN
(ESPRESSO, KAFFEE, CAPPUCCINO, GALAO)
TEESPEZIALITÄTEN
(CHAI- LATTE, FRISCHER MINZTEE)....

**22,50€/ PERSON (AB 20 PERSONEN)
FÜR MAX. 5 STUNDEN UND NUR IN
KOMBINATION MIT EINEM
SPEISEANGEBOT**

**28,50€/ PERSON (AB 20 PERSONEN)
FÜR MAX. 5 STUNDEN**

GETRANKEPAKET DREI >> DELUXE-PAKET <<

NON ALKOHOLIKA

GEROLSTEINER MINERALWASSER
PRICKELND UND NATURELL

FRITZ LIMOS

(KOLA, KOLA LIGHT, MISCHMASCH, ORANGE,
ZITRONE ODER MELONE)

SAFTE & SAFTSCHORLE

(APFEL, ORANGE, GRAPEFRUIT, MARACUJA &
RHABARBER)

BIERE VOM FASS

RADLER, PILSNER URQUELL, MAISEL'S
WEISSE (HEFE, KRISTALL), ANDECHSER
HELLES

AUS DER FLASCHE

ASTRA, BECKS-GOLD, BLEIFREI, MAISEL
& FRIENDS

WEINE

RIESLING (WEISSWEIN AUS DER PFALZ) FLOR
DE CRASTO (ROTWEIN, PORTUGAL)
MARQUEZ DE MARIALVA (ROSÉ, PORTUGAL)

SEKT (HAUSMARKE)

SEKT, SEKT AUF EIS, SEKT SPRITZ

COCKTAILS & LONGDRINKS

GIN-TONIC, VODKA-LEMON, CUBA LIBRE, CAIPI &
MOJITO, MOSCOW MULE

HEISSGETRANKE

KAFFEEVARIATIONEN
(ESPRESSO, KAFFEE, CAPPUCCINO, GALAO)
TEESPEZIALITÄTEN
(CHAI-LATTE, FRISCHER MINZTEE)....

36,50€/PERSON (AB 20 PERSONEN)
FÜR MAX. 5 STUNDEN



BUFFET > MINI<(AB 20 PERS.)
AB 23,80€/PERSON BEINHALTET:

- EINE SUPPE
- EINEN VEGETARISCHEN HAUPTGANG
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH
- EIN DESSERT

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

- > KARTOFFEL- LAUCH- CREME- SUPPE
- > ROTE- LINSEN- KOKOSSUPPE MIT KORIANDERPESTO
- > PASTINAKEN- MÖHRENSUPPE MIT CURRY
- > GEMÜSE- CURRY MIT BASMATIREIS UND MINZDIP
- > SERVIETTENKNÖDEL MIT PILZRAGOUT
- > LASAGNE MIT RINDFLEISCH UND MOZZARELLA- BÉCHAMEL
- > SCHWEINEBRATEN MIT ROSMARIN- SENFSAUCE UND KARTOFFELGRATIN
- > ROSMARIN PANNA COTTA MIT ORANGENSAUCE
- > MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGOSAUCE

SUPPE

- 0 KARTOFFEL- LAUCH- CREME- SUPPE
- 0 ROTE- LINSEN- KOKOSSUPPE MIT KORIANDERPESTO
- 0 PASTINAKEN- MÖHRENSUPPE MIT CURRY

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 GEMÜSE- CURRY MIT BASMATIREIS UND MINZDIP
- 0 SERVIETTENKNÖDEL MIT PILZRAGOUT

HAUPTGANG FLEISCH

- 0 LASAGNE MIT RINDFLEISCH UND MOZZARELLA- BÉCHAMEL
- 0 SCHWEINEBRATEN MIT ROSMARIN- SENFSAUCE UND KARTOFFELGRATIN

DESSERT

- 0 ROSMARIN PANNA COTTA MIT ORANGENSAUCE
- 0 MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGOSAUCE

BUFFET >KLASSIK< (AB 30 PERS.)
AB 33€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINE SUPPE
- EINEN VEGETARISCHEN HAUPTGANG
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH
- ZWEI DESSERTS ZUR AUSWAHL

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (KLASSIK)

- > MEDITERRANER NUDELSALAT
- > TOMATENSALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
- > SCHMORGEMÜSE
- > ANDALUSISCHER MÖHRENSALAT
- > HAUSGEMACHTES HOMMOS (KICHERERBSEN- SESAM- CREME
- > KALTER PUTENBRATEN MIT ORANGENSAUCE
- > BOHNENSALAT AUS RIESENBOHNEN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN & TOMATEN IN KRÄUTERMARINADE

SUPPE

- 0 ERBSENSUPPE MIT MINZE & MARTINI
- 0 KARTOFFELSUPPE MIT CROUTONS
- 0 LINSEN -KOKOS- SUPPE MIT ZITRONENGRAS

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 ORIENTALISCHES GEMÜSE MIT COUSCOUS
- 0 GRATINIERTER POLENTARAUTEN MIT SPINAT & GORGONZOLA
- 0 PFANNKUCHENTORTE MIT SPINAT UND SCHAFSKÄSE

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 SCHWEINEBRATEN IN ROSMARIN- SENF- SAUCE MIT KARTOFFELGRATIN
- 0 HÄHNCHENCURRY MIT BASMATIREIS
- 0 LASAGNE AL FORNO

DESSERTS

- 0 PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE
- 0 MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGOSAUCE
- 0 TOPFENMOUSSE MIT APRIKOSENSAUCE

BUFFET > GENIESSER< (AB 30 PERS.) AB 41,50€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINEN HAUPTGANG VEGETARISCH
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH ODER FISCH
- ZWEI DESSERTS ZUR AUSWAHL

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (GENIESSER)

- > AVOKADOSALAT MIT GRAPEFRUIT UND THUNFISCH
- > TOMATENSALAT MIT ZIEGENKÄSE-
BASILIKUMNOCKEN
- > RINDER CARPACCIO MIT PARMESAN UND
PINIENKERNEN
- > ARTISCHOCKENHERZEN IN KRÄUTER MARINADE
- > GESCHMORTES, MARINIERTES GEMÜSE
- > BRUSCHETTA MIT TOMATEN, HOMMUS UND OLIVEN
- > BIRNEN-GORGONZOLAQUICHE

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 SÜSSKARTOFFELN MIT PARMESAN-SENFKRUSTE
UND ZITRONENDIP
- 0 PAPRIKASCHÖTE MIT POLENTA-
PARMESANFÜLLUNG AN TOMATEN-OLIVENRAGOUT

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 GLASIERTE RINDERHÜFTE MIT SESAMKARTOFFELN
- 0 LAMMRÜCKEN IN BURGUNDERSAUCE MIT
ROSMARIN-POLENTA

HAUPTGANG MIT FISCH

- 0 FISCHCURRY MIT SAFRAN-MANDELREIS
- 0 RÖTBARSCHFILET MIT MEDITERRANER
GEMÜSEPFANNE

DESSERT

- 0 AMARETTINI-MOUSSE MIT WEISSER SCHOKOLADE
- 0 WEINSCHAUMCRÈME MIT MANGOSAUCE
- 0 ORANGEN-CRÈME-BRÛLÉE MIT MARZIPAN
- 0 BIRNEN IN INGWER-KARAMELL

BUFFET >DELUXE< (AB 30 PERS.) AB 57€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINE SUPPE
- EINEN VEGETARISCHEN HAUPTGANG
- EINEN HAUPTGANG MIT FISCH ODER FLEISCH
- ZWEI DESSERTS ZUR AUSWAHL

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (DELUXE)

- > LACHS-WASABI TERRINE
- > VITELLO TONNATO
- > ZUCCHINI-CARPACCIO MIT PARMESAN UND
ZITRONEN-OLIVENÖL
- > GEBACKENE AUSTERNPILZE MIT SENFSAUCE
- > TOMATEN-APRIKOSEN-SALAT MIT BÜFFEL-
MOZZARELLA
- > ZITRONEN-CHILI-GARNELEN
- > HÄHNCHEN-SAFRANSPIESSE
- > SALSALOSSO

SUPPE

- 0 RAHM-BRUNNENKRESSE MIT APPENZELLER
- 0 TOM KA KAI MIT HÄHNCHENBRUSTFILET
- 0 SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT ZIEGEN-FRISCHKÄSE
- 0 KOKOS-LIMETTENSUPPE MIT GARNELEN

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 ROTE LINSEN BRATLINGE MIT KRÄUTERDIP UND
RATATOUILLE
- 0 GEBACKENER SCHAFSKÄSE MIT ROSMARIN
KARTOFFELN UND GEMÜSE
- 0 GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL-SCHEIBEN MIT
LIMETTEN-SAUERRAHMDIP

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 CHATEAUBRIAND MIT PFEFFERSOSSE UND
KARTOFFEL-LAUCHGRATIN
- 0 ENTENBRUST IN ORANGENSAUCE MIT
ORANGENFILETS UND TRAUBEN- WILDREIS
- 0 LAMMKARREE IN BURGUNDERSAUCE MIT
MEDITERRANEM MÖHRENGEMÜSE UND
GRÜNEN BOHNEN

HAUPTGANG MIT FISCH

- 0 SCHWERTFISCHFILET ODER THUNFISCH STEAK IN
ZITRONENBUTTER MIT FENCHEL-KARTOFFEL
RAGOUT
- 0 SEETEUFELFILET IN PAPRIKA-TOMATENSOUCE MIT
SAFRAN RISOTTO
- 0 LACHSFILET IN LIMETTENSOUCE MIT GEWÜRZREIS

DESSERTS

- 0 WEISSES MOHN-MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE
- 0 KAFFEE-SCHOKO-CRÈME-BRÛLÉE
- 0 WEINSCHAUM-CRÈME
- 0 ROSMARIN-RISOTTO MIT ORANGENSAUCE

BUFFET >VEGAN < (AB 30 PERS.)
35,50€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINE SUPPE
- ZWEI HAUPTGÄNGE
- EIN DESSERT

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (VEGAN)

- > AUBERGINENSCHNITTELN MIT KNOBLAUCH-
WALNUSSEXPASTE
- > BRUSCHETTA MIT TOMATEN, HOMMUS,
OLIVEN UND MÖHREN
- > GESCHMORTE PILZE MIT KRÄUTERN DER
PROVENCE
- > GEGRILLTE ZUCCHINI
- > MAROKKANISCH MARINIERTER MÖHREN
FELDSALAT MIT WALNÜSSEN UND
CROUTONS

SUPPE

- 0 MAROKKANISCHE KICHERERBSEN-
TOMATENSUPPE
- 0 TOM KA KAI
- 0 SELLERIE-APFELSUPPE
- 0 CURRY-STECKERÜBENSUPPE

HAUPTGANG

- 0 AUBERGINEN-SPINAT-LASAGNE
- 0 ROTES LINSENDAL MIT BASMATIREIS
- 0 POLENTA-AUFLAUF MIT CHILI UND
GUACAMOLE
- 0 PAPRIKASCHOTEN MIT KICHERERBSEN
FÜLLUNG, TOMATENSAUCE UND
GEWÜRZREIS

DESSERT

- 0 FRUCHT-SALAT MIT SCHOKOLADEN-
CHILISAUCE
- 0 SCHOKO-MOUSSE MIT AVOCADO
- 0 GEGRILLTE ANANAS IN GRAND MARNIER
- 0 ZITRONENCREME MIT HIMBEERSAUCE

BUFFET > BRUNCH < (AB 30 PERS.)
AB 29,50€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINEN HAUPTGANG VEGETARISCH
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH
- EIN DESSERT

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (BRUNCH)

- > WURST-, KÄSE-, UND
RÄUCHERFISCHPLATTE
- > RÜHREIER MIT BAKED BEANS, BACON
UND WÜRSTCHEN
- > BRÖTCHEN, BROT, BUTTER, MARMELADE
- > MÜSLI MIT MILCH UND JOGHURT
- > MEDITERRANER NUDELSALAT
- > TOMATENSALAT MIT
ZIEGENFRISCHKÄSE UND GERÖSTETEN
KÜRBISKERNEN
- > GESCHMORTE PILZE
- > ANDALUSISCHER MÖHRENSALAT

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 HÄHNCHENCURRY MIT ZITRONENREIS
- 0 GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART MIT
BANDNUDELN

HAUPTGANG VEGETARISCH

- 0 SPINAT-PFANNKUCHENTORTE MIT
GORGONZOLA
- 0 LINSENDAL MIT BASMATIREIS UND
GURKENRAITA

DESSERT

- 0 WEISSES SCHOKOTIRAMISU MIT
KARAMELLISIERTEN MANDELN
- 0 NOUGAT-PANNA-COTTA MIT
MANGOSAUCE
- 0 BEEREN-JOGHURT-MOUSSE MIT
HIMBEERSAUCE

"TAPAS"-BÜFFET (AB 20-50 PERS.)

- 0 CROSTINI MIT HOMMUS,
ERBSENCREME, TOMATENCREME
- 0 GARNELEN MIT SALSA VERDE
- 0 DATTELN IM SPECKMANTEL
- 0 MARINierter MANCHEGO
- 0 ALBONDIGAS IN TOMATENSAUCE
- 0 TOMATENSALAT MIT
ZIEGENFRISCHKÄSE, GERÖSTETEN
KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL
- 0 ANDALUSISCHER MÖHRENSALAT
- 0 RIESENBOHNENSALAT MIT
GETROCKNETEN TOMATEN,
FRÜHLINGSZWIEBELN UND MINZE
- 0 TABOULEH MIT ERDNÜSSEN UND
PETERSILIE

CA. 23,50€ PRO PERSON

OLD SCHOOL-BÜFFET (AB 20-50 PERS.)

- 0 GEMÜSESTICKS MIT KRÄUTERCREME
- 0 RUSSISCHE EIER
- 0 KÄSE-TRAUBENSPIESSE
- 0 CRACKER MIT FORELLENCREME
- 0 TOMATE-MOZZARELLA
- 0 WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK
- 0 TOAST HAWAI
- 0 HÄHNCHENSALAT MIT ANANAS
- 0 MINIFRIKADELLEN MIT SENFDIP
- 0 GEFÜLLTE CHAMPIGNONS
- 0 NUDELSALAT

CA. 29,50€ PRO PERSON

FINGERFOOD-BÜFFET (AB 20 -40 PERS)

- 0 BROTSALAT MIT
TOMATENVINAIGRETTE
- 0 ZITRONENGARNELEN
- 0 PFANNKUCHENRÖLLCHEN MIT
RÄUCHERLACHS UND
TOMATENCREME
- 0 CRACKER MIT FORELLENCREME
- 0 HONIGMELONE MIT SERRANO
- 0 DATTELN IM SPECKMANTEL
- 0 EMPANADAS MIT HACKFLEISCH-
ERBSENFÜLLUNG
- 0 HÄHNCHEN-SAFRAN-SPIESSE
- 0 SPARGEL MIT
ZITRONENVINAIGRETTE, GRÜNEM
PFEFFER UND ERDBEEREN
- 0 TOMATENSALAT MIT
ZIEGENFRISCHKÄSE UND
GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
- 0 GEFÜLLTES GEMÜSE
- 0 TABOULEH MIT ERDNÜSSEN UND
PETERSILIE
- 0 ANDALUSISCHER MÖRENSALAT
- 0 TAPENADE
- 0 SALSA ROSSO

CA. 47€ PRO PERSON
