Seminar Verpflegung Beispiel Menü













Frühstück als Buffet / 15 €

Starte deinen Tag in unserem gemütlichen Gastraum mit Blick auf die weite Wiese!

- > Unterschiedliche Müslivarianten mit frischem Obst, Nüssen und Joghurt
- > Frisch aufgeschnittenes saisonales Gemüse und vegane Dips
- > Gekochte Eier und mehrere Käsesorten
- > Selbstgemachte Marmeladen, Frischkäse und Honig
- > Großer Brotkorb mit Brötchen Vollkornbäckerei Rasche
- > Orangensaft, Apfelsaft von unseren eigenen Äpfeln, unterschiedlichste Teesorten und Filterkaffee aus der Moccamaster

Brunch / 22 €

Genieße die Vielfalt und komme mit unserem vegan / vegetarischen Brunch gut in den Tag!

- > Unterschiedliche Müslivarianten mit frischem Obst, Nüssen und Joghurt
- > Warmer Porridge mit getrockneten Früchten
- > Frisch aufgeschnittenes saisonales Gemüse und vegane Dips
- > Gekochte Eier und mehrere Käsesorten
- > Fermentiertes Gemüse, Gemüsetarte und / oder Salat
- > Selbstgemachte Marmeladen, Frischkäse und Honig
- > Großer Brotkorb mit Brötchen und Brot der Vollkornbäckerei Rasche
- > Orangensaft, Apfelsaft von unseren eigenen Äpfeln, unterschiedlichste Teesorten und Filterkaffee aus der Moccamaster

Müslistation / 7 €

Bediene Dich an unserer Auswahl an Müsli Varianten und starte gesund in den Tag!

- > Unterschiedliche Müslivarianten mit Nüssen und getrockneten Früchten
- > Saisonaler Obstkorb und Joghurt im Glas
- > Orangensaft, Apfelsaft von unseren eigenen Äpfeln, unterschiedlichste Teesorten und Filterkaffee aus der Moccamaster

2 Gang Mittagessen / 20 €

Genieße unser köstliches und gesundes Mittagessen. Frisch zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten.

- > Vorspeise: Frischer saisonaler Salat mit unterschiedlichen Dressings oder Suppe
- > Regionales Gemüse der Saison
- > Reis, Rigatoni oder frische Kartoffeln als Sättigungsbeilage
- > (Statt Vorspeise: Süße Nachspeise wie z.B. Crumble mit Sahne oder Mousse au Chocolate)

Hauptgang / 12 €

Genieße ein köstlichen Hauptgang zum Mittag. Frisch zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten.

- > Regionales Gemüse der Saison
- > Reis, Rigatoni oder frische Kartoffeln als Sättigungsbeilage

Süße Pause / kl. 4 €, gr. 7,5 €

Etwas Süßes, das Dir Energie zwischen den Mahlzeiten schickt.

- > Selbstgemachter Kuchen von Früchte- bis Schokokuchen
- > Bei der großen Pause hast Du Auswahl aus 2 unterschiedlichen Kuchensorten

Abendbrot / 16 €

Erlebe ein herzhaftes Abendbrot mit frischen regionalen Zutaten. Genieße eine ausgewogene Mahlzeit für dein Wohlbefinden am Abend.

- > Frisch aufgeschnittenes saisonales Gemüse und vegane Dips
- > Frischer Salat und mehrere Käsesorten
- > Gemüsetarte, Wraps und / oder selbst fermentiertes Gemüse
- > Selbstgemachtes Focaccia und Brot der Vollkornbäckerei Rasche