

Menü I

Vorspeise

- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- bunter Bohnensalat (verschiedene Bohnensorten)
- mediterraner Nudelsalat
- Kartoffel-Zwiebel-Küchlein
- Baguette (div. Brotsorten)

Hauptgang

- Hähnchenbrustgeschmetzeltes in Weißwein-Sahnesoße mit Erbsen oder Tomatensoße mit Oregano
- Gulasch nach Art des Hauses mit Rotwein (picante)

Dessert

- Mousse au chocolate
- Obstsalat mit Joghurt-Minze

Alle Gerichte mit Beilage

pro Person 20,90 €

Alle Preise zuzüglich 7% MwSt.

Preise gelten ab 20 Personen

Menü II

Vorspeise

- Jufka gefüllt mit Käse
- Gemüsesticks mit Dip
- Quiche mit Schinken, Blumenkohl, Broccoli, Tomaten
- Gemüseküchlein mit Creme fraîche (Gemüse der Saison)

Hauptgang

- Chili con carne (picante)
- Hähnchenbrustfilet mit geschmortem mediterr. Gemüse

Dessert

- Obstsalat mit Joghurt- Minze
- Panna cotta mit Erdbeersoße oder Mousse au chocolate

Alle Gerichte mit Beilage

pro Person 21,80 €

Alle Preise zuzüglich 7% MwSt.

Preise gelten ab 20 Personen

Menü III

Vorspeise

- Kartoffel-Zwiebel-Küchlein
- Möhren-Ingwersuppe
- Cous-cous-Salat
- Brotkorb mit div. Brotsorten, Kräuterbutter, Tomatenbutter, Kräuterquark

Hauptgang

- Gulasch nach Art des Hauses mit Rotwein (picante)
- Putenbrustfilet in Tomatensauce mit Rosmarin

Dessert

- Muffins
- Obstsalat mit Joghurt und Honig

Alle Gerichte mit Beilagen

pro Person 22,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% MwSt.

Preise gelten ab 20 Personen

Menü IV

Vorspeise

- bunter Bohnensalat (verschiedene Bohnensorten)
- mediterr. Nudelsalat
- Krautsalat
- Antipasti / Tapas-Mix

Hauptgang

- Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse und Ajvar (gem. Hackfleischbällchen)
- Sataras (geschmortes mediterr. Gemüse vegetarisch)
- Cevapčići mit Ajvar

Dessert

- versch. gefüllte Blätterteigvariationen (süß)
- Obstsalat

Alle Gerichte mit Beilagen

Pro Person 22,50€

Alle Preise zuzüglich 7% MwSt.

Preise gelten ab 20 Personen

Menü V

Vorspeise

- Quiche vegetarisch (Broccoli, Blumenkohl, Tomaten)
- bunter Bohnensalat
- Reissalat mit Thunfisch und Kapern
- div. Gemüsestreifen mit Kräuterquark-Dip
- Baguette

Hauptgang

- Putenbrustrollchen mit Spinat und Käse
- Tortellini mit Lachs in Weißwein-Sahne-Sofe
- Blumenkohl mit Butterbröseln

Dessert

- versch. gefüllte Blätterteigvariationen
- Mousse au chocolate

Alle Gerichte mit Beilage

Pro Person 23,80 €

Alle Preise zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer
Preise gelten ab 20 Personen

Menü VI

Vorspeise

- Tortellinisalat mit Ruccola
- Gemüseküchlein
- Cous-cous-Salat
- Antipasti / Tapas-Mix
- Brotkorb mit Kräuterquark

Hauptgang

- Gulasch nach Art des Hauses (picante)
- Pasta mit Gemüse in Tomatensauce
oder
- Garnelen mit med. Gemüse und Knoblauch
- Pasta mit Gemüse in Sahnesauce

Dessert

- Muffins
- Mousse au chocolate

Alle Gerichte mit Beilage

Pro Person 23,50 €

Alle Preise zuzüglich 7% MwSt.
Preise gelten ab 20 Personen

Menü VII

Vorspeise

- Antipasti-Mix in Olivenöl mariniert
- bunter Bauernsalat
- Tomatencremesuppe
- Bortkorb mit Kräuterbutter, Tomatenbutter, Kräuterquark

Hauptgang

- Lachs mit Tortellini in Tomaten-Weißwein-Sahnesoße
- Rinderbraten in Rotweinsauce

Dessert

- Panna cotta mit Erdbeersauce
- Obstsalat mit Joghurt-Minze

Alle Gerichte mit Beilage

pro Person 26,80€

Alle Preise zuzüglich 7% MwSt.

Preise gelten ab 20 Personen