



VS



**SPEISEN &
GETRÄNKE**

KALTE SPEISEN

Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

Instalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz ☺

Mini Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat

Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish ☺

„Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto

SALATVARIATIONEN

Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelpitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl ☺

Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und Speck in einer mediterranen Vinaigrette

Balsamicodressing, Joghurtdressing, Himbeerdressing

WARMESPEISEN

Gebratene Rindfleischstreifen in herhaft-süßer Teriyaki-Sauce mit Wokgemüse

Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce oder Sauce Bernaise

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen in Tomatensauce

AUS DER VEGGIE-KÜCHE

Üßkartoffelnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnusscrunch ☺

WARMES BEILAGEN

Frisch gedämpfter Butterreis ☺

Kartoffelschnee mit Butter und Sahne ☺

Süßkartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herhaftem Käse überbacken ☺

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise ☺

Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce ☺

DESSERT

Brasilianische Paranuss-Créme mit Salted Karamell 

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade
mit Sahne aufgeschlagen 

Vegane Panna Cotta mit Erdbeertopping 

BROT UND DIPS

Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabattascheiben
mit Datteldip und Kräuterbutter 

DRITTELPAUSEN-SPECIAL

Frische Hot Dogs mit Senf, Mayonnaise, Ketchup, Röstzwiebeln
und sauren Gurken

Frische vegane Hot Dogs mit Senf, veganer Mayonnaise, Ketchup, Röstzwiebeln und sauren Gurken 

 vegan  vegetarisch

Änderungen vorbehalten.

STOLZENHOFF

CATERING

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Fanta

Sprite

Apfelschorle

Mineralwasser

Stilles Wasser

Orangensaft

KROMBACHER

Krombacher Pils vom Fass

Krombacher Alkoholfrei (0,33 l Flasche)

Krombacher Radler (0,33 l Flasche)

Krombacher Radler Alkoholfrei (0,33 l Flasche)

Krombacher Dunkel (0,33 l Flasche)

Krombacher Weizen (0,5 l Flasche)

Krombacher Weizen Alkoholfrei (0,5 l Flasche)

NEU: Krombacher Spezi (0,33 l Flasche)

Krombacher's Fassbrause Holunder (0,33 l Flasche)

Krombacher's Fassbrause Zitrone (0,33 l Flasche)

Krombacher's Fassbrause Maracuja (0,33 l Flasche)

PROSECCO

Montinaro Frizzante Treviso DOP

WEIN

Raiza Crianza Rioja DOC, trocken, Rioja Vicente Gandia Tempranillo

Karl Pfaffmann Grauburgunder, trocken, Pfalz

Thomas Bauer, Rosé, feinherb, Pfalz

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee

Heiße Schokolade

Diverse Teesorten