



Business Catering

Hier finden sie Beispiele für einen Business Lunch gerne stellen wir Ihnen auch das passende Menü für Ihr Team zusammen.



BUSINESS SAISONALER LUNCH

Klassisches Menü 1
(60% Fleisch : 40% vegan)

VORSPEISE

Scharfer Gurkensalat mit Mohn
mit und ohne Koriander

HAUPTGANG

Hähnchenbrust auf Blumenkohl -
Kartoffelpüree mit Estragon &
Senfsauce

*

Marinierter & gegrillter Seitan auf
Duftreis & Cherrytomaten

DESSERTS

Ananas, Rosa Pfeffer &
Rosmarin-Crumble

Enthält Allergene

BUSINESS LUNCH MENÜ

Klassisches Menü 2
(60% Fleisch : 40% vegan)

VORSPEISE

Velouté von Zitronengras & Curry
mit geröstetem Sesam mit &
ohne Koriander

HAUPTGANG

Roastbeef unter der Senfkruste
mit geblähtem Estragon-
Spitzkohl & Fondant-Kartoffeln

*

Zweierlei von der Pastinak (gegrillt
und als Püree) mit Orange-
Rosapfeffer, Chicoreé & Minzöl

DESSERTS

White Chocolate Cake mit
umhüllter Blaubeere &
Karamell

Enthält Allergene

BUSINESS LUNCH

Leichte Pause

Klassisches Menü 3

(60% Fleisch : 40% vegan)

VORSPEISE

Orientalische
Kichererbsencreme mit Zimt &
Kreuzkümmel, mit Grissoni &
Rote Bete Sprossen

HAUPTGANG

42° Lachs im Kräutermantel mit
Würztomaten-Ragout & cremiger
Olivenpolenta

*
Fruchtig-saurer One-Pot
Süßkartoffel mit Orange, Fenchel,
Sesam & Ras el Hanout (vegan)

DESSERTS

Superfood Chiapudding mit
Kokos & Mango

Enthält Allergene



BUSINESS LUNCH MENÜ

veganer Allrounder

Veganes Menü 1

VORSPEISE

Wildkräutersalat mit Soja-
Sesam-Tofu

HAUPTGANG

Pulled Pilz mit Zwiebeln und
Röstkartoffel
*

ALTERNATIVE mit Fleisch

Pulled Chicken mit Zwiebeln
und Röstkartoffel

DESSERTS

Blaubeermousse mit süßen
Bröseln
Enthält Allergene

BUSINESS LUNCH MENÜ

mediterrane Pause

Vegetarisches
Menü 1

VORSPEISE

Spicy Auberginensalat mit
Kichererbse und Cashew
Enthält Allergene

HAUPTGANG

Gebackener Feta, gratiniertem
Kürbis mit Ahornsirup, Thymian
auf Gewürzkartoffeln
Enthält Allergene

*

Sojageschnitzeltes,
gratiniertem Kürbis mit
Ahornsirup und Thymian auf
Gewürzkartoffeln
Enthält Allergene

DESSERTS

Schokoladenmousse mit
karamellisierten Nüssen
Enthält Allergene

Alle diese Menüs sind optional zu wählen und enthalten für den ausgeschriebenen Preis zwei Gänge, die Sie sich aus dem Menü wählen können.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen gerne einen 3. Gang für 5,00€ extra pro Per.

Alle Preise verstehen sich pro Person zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Mindestbestellwert 199,00€
Mindestbestellmenge 25 Pers.

Bestellung mit 48 Stunden Vorlauf (Mo-Fr)

Am besten sie melden sich kurz telefonisch bei uns
015170828695.

Wir freuen uns auf Sie!

