

Crossover Geburtstagsbuffet

Vorspeisen

Quiche mit Lachs und Brikäse



Rote Beete Carpaccio mit Ahornsirup und Büffelmozzarella, **vegetarisch**



Gebratene Eier Overeasy, das sind Spiegeleier einmal kurz auf der Eigelbseite gebraten mit frisch gemahlenem Pfeffer



Hähnchensalat Asia-Style mit Mie-Nudeln, Pilzen und Zuckerschoten



Feldsalat mit frischen Champignons, gebackenen roten Zwiebeln und Ziegenkäsewürfeln



Stangenbrotauswahl vom Brotsommelier Schmid

Hauptspeisen

Pulled Pork nach Art von Tim Mälzer mit Frühlingszwiebeln und Cidre in einer frischen Kräutertunke



Indische Ingwerkartoffeln mit Ingwer, Kurkuma, Cumin und Zwiebeln, **vegetarisch**



gebackener Kürbis mit Joghurt, Korianderöl, Chili und Zimt, **vegetarisch**
Wir reichen extra Chiliöl zum selbst nachschärfen



Vegane Rote-Bete-Maultaschen mit Meerrettich und Linsenmaultaschen mit hausgemachter Kräuterbutter (vegan) und einem Topping von gerösteten Kürbiswürfeln, angerichtet auf einem Bett von orientalischen Linsen, **vegan**

39,90€ pro Person bei 100 Personen (inkl. Mwst)