

Geburtstagsbüfett

Hochzeitssuppe mit Eierstich

saftiger Backschinken

gebratene Hähnchenbrustfilet mit buntem Pfeffer

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken

Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons

Pangasiusröllchen in einer Zitronen-Buttersoße

warme vegane Gemüseplatte

(Bohnen, Möhren, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl)

Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Möhren, Mairübchen, Minimais)

Rosmarienkartoffeln (vegan)

Gemüsewildreis (vegan)

Schupfnudeln

Käseplatte

buntes Salatbüfett

(roter Couscous-Salat; Graupen mit Joghurt und Knoblauch; Blattsalat mit Oliven, Tomaten und Gurken)

Spreewälder Knoblauch- und Gewürzgurken

Brot und Brötchen – Auswahl

Quarkbar

(Quark natur und gesüßt, Quark mit weißer Schokolade, Vanillequark, Schokoquark, Quark mit Mohn)

Toppings

(Mandelsplitter, Sonnenblumenkerne, rote Grütze, Schokostreußel)

Obstspiegel

Griebenschmalz mit Zwiebeln und Äpfel

veganer Schmalz

26,50 €/Person