

Aktuelle Lunchangebote

Business Lunch Angebot 1 (Mindestbestellmenge 20 Personen)

Große Schale Marrokanischer Quinoa-Salat (vegan)

Frischer veganer Quinoa salat, zubereitet mit Mango, Minze und Granatapfel (h)

large bowl of Moroccan quinoa salad (vegan) - fresh vegan quinoa salad, prepared with mango, mint and pomegranate (h) (vegan)

Kichererbsen-Tajine (vegane Hauptspeise)

*Kicherbesen in orientalischer Sauce mit Möhren, Tomaten und Zwiebeln. serviert mit Zitronenreis. serviert im Wärmebehälter**

Chickpeas in an oriental sauce with carrots, tomatoes and onions. served with lemon rice, served on a chafing dish)

Chicken Philadelphia (warmes Hauptgericht)

frische Hähnchenbrusttranchen, mit Rahmsauce und Frischkäse, dazu Waldpilze, Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln (g) serviert im Wärmebehälter

Fresh chicken breast slices, with cream sauce and cream cheese, with wild mushrooms, onions and rosemary potatoes (g), served in a chafing dish

Mousse au Chocolat suisse (vegan)

*hergestellt aus schweizer Schokolade, zubereitet mit Kürbis-Apfel-Chutney (f,h) (Dessert - 80ml Gläschen)**

*vegan mousse au chocolate from Swiss chocolate with a pumpkin-apple chutney (f,h) (vegan)**

Preis pro Person: 18,00 Euro netto exkl. Lieferung und Geschirr

**Business Lunch Angebot 2 (Mindestbestellmenge 20
Personen)**

Greek Orzo-Salad (vegan)

Hausgemachter Kritharaki Salat (Reisnudeln) mit gehackten Kalamata Oliven, Blatt Petersilie und Zitronen-Dressing (a)

greek Orzo salad (rice noodles) with chopped Kalamata Olives, leaf parsley and lemon dressing (a) (vegan)

Süßkartoffel-Tikka-Masala (vegan) (warme Hauptspeise)

Gegrillte Süßkartoffeln mit frischem Gemüse in würziger Tomaten-Kokos-Sauce, leicht pikant, serviert mit Basmatireis, serviert im Wärmebehälter

vegan sweet potato tikka masala - Grilled sweet potatoes with fresh vegetables in a spicy tomato-coconut sauce, slightly spicy, served with basmati rice (vegan), served in a chafing dish

Kleine Kalbsfrikadellen (warme Hauptspeise)

2 kleine Kalbsbouletten a 60gr., frisch gebraten, zubereitet in Rahmsauce, Prinzessbohnen und Kräuterpätzle (a,c,g), serviert im Wärmebehälter

2 small 60g veal meatballs, freshly fried, prepared in cream sauce, princess beans and herb patties (a,c,g), served in a chafing dish

Limetten-Chia-Panna Cotta (vegetarisch)

der italienische Dessert Klassiker, zubereitet mit frischer Limette und Chia-Samen (g) (Dessert - 80ml Gläschen)

Lime-chia-panna cotta (g) (vegetarian)

**Preis pro Person: 18,00 Euro netto exkl. Lieferung und
Geschirr**