

## I. TAGESBUFFET - BUSINESS

### ZUM FRÜHSTÜCK

2 herzhaft belegte Brötchenhälften mit...  
Landrauchschinken & Gemüse (Gurke, Tomate & Kresse)  
Salami & schwarzen Oliven (Tomate & Kresse)  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Frischkäse (Gurke, Obst & Sprossen)  
Kasslerbraten & Gemüse (Saure Gurke & Kirschtomate)  
Zwiebelmettbrötchen mit Kräutern (rote Zwiebeln)  
Creme vom hausgebeizten Lachs (Gurke & Dill)  
Schnitt oder Weichkäse mit Trauben  
(Gurke, Obst & Sprossen)  
Mozzarella mit Strauchtomate & Basilikum  
Hausgemachter Eiersalat mit Kräutern (Schnittlauch)

Fruit & Joghurt mit Walbeeren  
1 Obstspieß mit heimischen & exotischen Früchten

### MITTAGSLUNCH

frischer Salat (beispielsweise: Marktsalat mit Gurke, Tomate, Schafskäse,  
Paprika & weißem Balsamicodressing)  
Tagesgericht (beispielsweise: Schweinefilet in Gorgonzola-Sauce an  
Marktgemüse & Butterspätzle)  
Dessert (beispielsweise: Luftiges Erdbeer-Tiramisu mit Amarettini und Crunch)

### KAFFEEPAUSE

2 Stück Kuchen  
(beispielsweise Fingerfoodkuchen: Apfel, Pflaume, Kirsche & Erdbeerschnitte)

**Preis pro Person (netto) 20,65 €**

**Mindestbestellung 15 Personen**

## II. BRUNCHBUFFET FRÜHSTÜCK

Französische Croissants mit Omas Erdbeermarmelade  
 Brotvariation vom Landbäcker mit gesalzener Butter, Frischkäse & Pflaumenmus  
 z.B. Herrenbrot, kleine Mühlenbrötchen, Steinofenbaguette und Zwiebelbrot  
 Pfirsich-Joghurt-Smoothie mit Minze  
 Rohmilch- & Schnittkäse vom Land mit Feigensenf  
 Landrauch & gekochter Schinken, Hähnchenbrust & Edelsalami  
 Eiersalat mit frischen Kräutern & Fleischsalat mit Gewürzgurken

### SWEETS

Frischer Obstsalat mit Minze abgerundet  
 Apfelcrumble mit Zimt & kleine Quarktaschen

## MITTAGSTISCH

### AUS DER SALATWERKSTATT

Leipziger Marktsalat mit Gurke, Tomate, Schafskäse & Paprika dazu weißes Balsamicodressing  
 Anti-Pasti-Auswahl an gegrilltem Gemüse, Oliven, Rohkost dazu verschiedene Essige & Öle  
 Kürbis- Kartoffelsalat mit Radieschen, schwarzen Linsen & Wiesengurken  
 Meerrettich-Apfel-Salat mit Matjes, Sauerrahm & Frühlingslauch

### FINGERFOOD

Cocktailtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto auf Rucola  
 Spanische Hackbällchenspieße mit Chorizo & getrockneter Tomate  
 Quiche Lorraine mit Lauch, Zwiebeln & Bergschinken

### HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust mit geröstetem Bacon, Salbeisauce an ländlichem  
 Marktgemüse & bunter Getreidemischung

### ROTISSEUR-STATION ZUM SELBER TRANCHIEREN

kleine Involtni (Schweinerouladen) auf Wirsinggemüse mit  
 Senfwürze & spanischen Kartoffeln

### PASTA-STATION

Bio-Pasta mit Räucherlachssauce, grünem Spargel,  
 Kirschtomaten & Schmelzkäse

### SWEETS

Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeeren & Zitronencrumble  
 Kleiner Obstspieß mit tropischen Früchten

**Preis pro Person (netto) 32,95 €**