

SPARGELCATERING SPEISEN

Vorspeisen

- + Tomate-Mozzarella 
- Roma-Strauchtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum*  ^{g,h}
- + mariniertes gebratenes Gemüse 

Hauptgerichte

- + Neubokeler Stangenspargel „satt“ 

Zwei Hauptgerichte zur Auswahl:

- + Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet ^{a, c}
- + gegrillte Maishähnchenbrust
- + gegrilltes Lachsfilet
- + Sellerieschnitzel  ^{a1, c, g, i}

Dazu: Sauce Hollandaise  ^{c, g}, Bröselbutter  ^{g, h}

Allergene und Zusatzstoffe:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüssen, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxide und Sulphite, m = Lupine, n = Weichtiere, o = Zwiebeln, p = Knoblauch
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschweift, 6 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = koffeinhaltig, 11 = chininhaltig, 12 = taurinhaltig, 13 = alkoholhaltig, 14 = mit Milcheiweiß

 = vegan,  = vegetarisch

Beilagen

- + Gebutterte Salzkartoffeln  ^g
- + Berner Rösti  ^{a, c, g}
- + Erbsen-Möhren-Gemüse 

Dessert

- + Erdbeer-Rhabarber-Grütze 
mit Vanillesauce ^{a, c, g}
- + zarte Mousse von Callebout-Schokolade ^g

Preis pro Person

29,00 €

Allergene und Zusatzstoffe:

*a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüssen, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxide und Sulphite, m = Lupine, n = Weichtiere, o = Zwiebeln, p = Knoblauch
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschweift, 6 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = koffeinhaltig, 11 = chininhaltig, 12 = taurinhaltig, 13 = alkoholhaltig, 14 = mit Milcheiweiß*

 = vegan,  = vegetarisch