



## Speisenauswahl für die Tagungspauschale

### Mittagsimbiss

#### Suppen & Eintöpfe

Linseneintopf  
Erbseneintopf  
Bohnensuppe  
Kartoffel-Möhrensuppe  
Gulaschsuppe  
Lauchcreme-Suppe  
Brokkolicreme-Suppe

#### Snacks

Zwiebelkuchen mit /ohne Speck  
Pfannkuchen gefüllt mit Wirsing-Blattspinat  
und Sonnenblumenkernen  
Pellkartoffeln mit Kräuterquark  
Gemüselasagne mit Salat  
Kartoffelpfanne mit Röstzwiebeln, Paprika  
& Zucchini, dazu Kräuterquark und Brot  
Nudeln Tomatensoße  
Pizza (versch. Sorten)

Alle Suppen und Eintöpfe werden mit Brot/Baguette in Buffetform serviert.

### Vorsuppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüseinlage    Tomatencreme-Suppe    Kartoffelcreme-Suppe

### Hauptgänge

Schweinegeschnetzeltes mit Reis oder Nudeln, dazu Salat  
Röllchen vom Cordon Bleu mit Kartoffelgratin und Buttergemüse  
Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Rahmsoße und Röstitaler  
Rotweinbraten vom Rind, dazu Klöße und Rotkraut  
Hähnchenbrust mit Wokgemüse und Chilisoße, dazu Basmatireis

### Desserts im Gläschen

Schokoladencreme                      Panna Cotta mit Früchten                      Tiramisu

Gerne passen wir für Sie die Gerichte aufgrund von Unverträglichkeiten oder vegetarischen/veganen Wünschen an. Je nach Wareneinsatz und Individualität berechnen wir einen Aufpreis von 4,50 € p.P. Sprechen Sie uns an!