



FRÜHLINGSBUFFET

VORSPEISE & SUPPE

- Oliven-Paprika-Quiche verfeinert mit Pinienkernen & Bergkäse



- rote & gelbe gegrillte Paprikahälften mit Knoblauch und Kräutern
- Heringstopf „Hausfrauenart“ mit Zwiebeln und Äpfeln in Sahne
- Penne-Rucola-Salat
- Cremige Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch

HAUPTGANG & BEILAGEN

- Rindergeschnetzelte mit bunten Gemüse & Kidneybohnen
- Kokoshähnchen mit Blumenkohl, Karotten, Zucchini & Tomaten
- Gartengemüsepfanne mit Süßkartoffel-Gnocchi, Dinkel und Gewürzbutter
- Farfalle tricolore al dente
- Knöpfe
- Langkorn-Wildreis-Mix
- Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl & Brokkoli
- Sauce „Florentine“ mit fein gehacktem Blattspinat



DESSERT

- Rote Grütze aus Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirchen
- Mango-Papaya-Mousse im Baumkuchenmantel

