

Ergänzungen zu Ihrer Kaffeepause -Ein Muss für Genießer!

Thematische Pausen:

1. Vitamin-Pause zu € 6,50 pro Person

- Frisches, mundgerechtes Obst
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Frucht- und Gemüsesäfte

2. Fitness-Pause zu € 7,00 pro Person

- Knackige Gemügestifte mit verschiedenen Dips
- Fruchtspieße
- Frucht- und Gemüsesäfte

3. Vollwert-Pause zu € 8,00 pro Person

- Schwarz- und Vollkornbrot
- Mini-Vollkornbrötchen
- Kräuterquark und Frischkäse
- Müsli
- Multivitamin- und Orangensaft

4. Fränkische Pause zu € 9,50 pro Person

- Bratwürste
- Wienerle
- Kraut
- Kartoffelsalat
- Brot, Brötchen, Brezen

5. Süße Pause zu € 5,00 pro Person

- Gummibärchen
- Schokoladenriegel
- Soft-Drinks

Saisonale Leckereien:

1. Erfrischende Sommerpause zu € 3,50 pro Person

- Eistee
- Milchspeiseeis, Fruchteis

2. Weihnachtliche Pause zu € 4,80 pro Person

- Früchtepunsch
- Bad Windsheimer Stollen und hausgemachte Plätzchen

Gültig in den Konferenzräumen. Ergänzungen buchbar ab 20 Personen.

Fingerfood-Buffer

Vorschlag 1

Gemüsesticks mit Dips
Roastbeefröllchen mit frischem Spargel
Baguette-Schnitten mit Schinken
Räucherfischspezialitäten und Camembert
Tomaten- und Mozzarella-Spieße

Vegetarische Wraps
Marinierte Putenspieße
Scampispieße
Bratwürstchen in Blätterteig

Brot und Partygebäck

Schokoladenfruchtspieße
Käsesticks mit Trauben

€ 26,80 pro Person

Fingerfood-Bufferets buchbar ab 20 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Fingerfood-Bufferet Vorschlag 2

Canapées mit spanischer Salami, italienischem
Schinken und französischem Käse
Geräucherte Putenbrustrollchen
mit Kräuterfrischkäse
Blätterteig mit Lachs und Spinat gefüllt
Honigmelone mit Parmaschinken

Mini-Schinken- und Gemüsequiches
Gegrillte Gemüse- und Fleischspieße
Hackbällchen mit Feta gefüllt
Brot und Partygebäck

Petitfours
Aufgeschnittenes Obst

€ 24,50 pro Person

Fingerfood-Bufferets buchbar ab 20 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Menü

Vorschlag 1

Klares Süppchen mit feinen Gemüsestreifen
und Fadennudeln

* * *

Redsnapperfilet an Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

oder

Schweinemedallions mit rosa Pfeffersauce,
frischem Gemüse und Kartoffelpüree

oder

Marktfrische Blattsalate mit gebratenen
Putenbruststreifen und Baguette

* * *

Vanilleeis
mit heißen Sauerkirschen

€ 22,80 pro Person

Menüs buchbar ab 10 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Menü

Vorschlag 2

Tomatensuppe
mit Croutons

* * *

Zanderfilet in Butter gebraten
auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln

oder

Rumpsteak in dunkler Pilzsauce,
Buttergemüse und Kroketten

oder

Frische Gartensalate
mit gebratenen Champignons

* * *

Obstsalat von frischen Früchten
mit Sahne

€ 24,80 pro Person

Menüs buchbar ab 10 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Menü

Vorschlag 3

Broccolischaumsüppchen
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Gefülltes Rotbarschfilet an Remouladensoße
mit Bratkartoffeln

oder

Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
und frischer Salatbeilage

oder

Blumenkohl-Broccoli-Gratin,
Kartoffeln und Kräutersauce

* * *

Moussevariation
mit frischem Früchtebouquet

€ 22,50 pro Person

Menüs buchbar ab 10 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Buffet

Vorschlag 1

Fränkische Festtagssuppe
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen

* * *

Gegrillter Lachs
auf Kartoffel-Tomaten-Ragout
an Basilikum-Marinade
Herzhafte Bratenvariationen
vom Rind, Schwein und Pute in Bratenfond
mit Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Pilzrisotto mit Parmesanchips

Salatbuffet

* * *

Zweierlei Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 27,50 pro Person

Buffets buchbar ab 30 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Buffet

Vorschlag 2

Gemüseterrine mit Kräutersauce

* * *

Zanderfilet unter der Kräuterkruste
mit Möhren-Lauchgemüse
und rahmigen Kartoffelwürfeln
Schweinerücken in Thymianjus
dazu Blumenkohl mit Semmelbutter
und Schwenkkartoffeln

Frisch zubereitetes Wokgemüse
mit Basmatireis

* * *

Deutsche Käseauswahl
mit Trauben und Walnüssen

€ 22,50 pro Person

Buffets buchbar ab 30 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Buffet

Vorschlag 3

Fränkische Kartoffelsuppe

* * *

Gebratene Schollenfilets auf geschmolzenen Tomaten mit Thymianrisotto

Rind und Schweinelende in Rahmsauce mit Kartoffelgratin und feinem Gemüse

Lasagne von Aubergine, Tomaten und Fetakäse an Kräutersoße

* * *

Früchtetörtchen und kleine Kuchen Exotischer Obstsalat

€ 23,50 pro Person

Buffets buchbar ab 30 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Vitalmenü

Vorschlag 1

Tomatensuppe
mit Wacholder

* * *

Gedünstetes Fischfilet
im Möhren-Spinat-Bett

oder

Mini-Steaks vom Schwein kurz gebraten
mit gedünsteten Gemüse der Saison

oder

Linsenbratlinge mit Gemüse
und leichter Kräutersauce

* * *

Ananassalat
mit Knuspernüssen

€ 22,90 pro Person

Menüs buchbar ab 10 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Vitalmenü

Vorschlag 2

Buchweizensüppchen
mit Karotten

* * *

Ofen-Fisch mit Kräuterhaube
auf buntem Gemüse

oder

Putenschnitzel natur mit gegartem Porrée
und Schwarzwurzeln

oder

Kartoffel-Plätzchen
mit Broccoli-Pilz-Schäumchen

* * *

Kefir
mit Beeren

€ 22,30 pro Person

Menüs buchbar ab 10 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.

Beispiel für unser Vitalmenü

Vorschlag 3

Kerbelsuppe

* * *

**Gedünstetes Fischfilet
auf Tomaten-Butter-Sauce**

oder

**Schnitzel natur mit Schmorpaprika
und Kräuterquark**

oder

**Fenchelgratin mit Käsekruste
und Haselnussrisotto**

* * *

Frische Früchte der Saison

€ 22,70 pro Person

Menüs buchbar ab 10 Personen.

Die angebotenen Speisen können saisonal bedingt variieren
bzw. untereinander ausgetauscht werden.