

## BUSINESS MENÜ

Unser Küchenchef erstellt für Sie ein 3-gängiges, auf die Jahreszeit und die Saison abgestimmtes, Menü.

Ihre Seminarteilnehmer können aus kalter Vorspeise, warmer Vorspeise und Suppe, aus zwei Hauptgerichten, einer Fisch- oder vegetarischen Speise sowie zwischen Dessert und Käse wählen.

Zu Beginn des Seminars legen wir eine Menüliste auf, in der die Teilnehmer Ihre Wahl bis spätestens 2 Stunden vor dem Essen eintragen. Damit können wir Ihre Essenspause trotz Wahlmöglichkeit so rasch und unkompliziert wie möglich abwickeln und Ihren Teilnehmern eine ruhige und stressfreie Pause gewährleisten.

### BUSINESS MENÜ Saisonale Auswahl aus:

Kalte Vorspeise

ODER

Warme Vorspeise

ODER

Suppe



2 Fleischgerichte mit Beilagen

ODER

1 Fisch- oder vegetarisches Gericht  
mit Beilagen



Dessert

ODER

Käse  
mit Obst & Nüssen

€ 22,50 pro Person

Das Business Menü können wir ab 10 Personen anbieten.

Da alle unsere Speisen frisch für Sie zubereitet werden und wir Ihnen und Ihren Teilnehmern auch die bestmögliche Qualität bieten wollen, ersuchen wir Sie die festgelegten Pausenzeiten genau einzuhalten.