

## MITTAGESSEN

Leicht, schnell, ausgewogen - und für jeden Geschmack!  
Unser Mittagessen mit gesunder Naturküche, damit das Arbeiten auch hinterher noch leicht fällt für € 34,50 pro Person  
(Mindestteilnehmeranzahl 10; bei geringerer Personenzahl bieten wir Ihnen alternativ ein 3-Gang-Menü an).

## ABENDESSEN

Saisonal & Regional - unser klassisches Abendbuffet bestehend aus: Vorspeisenvariation, Suppe, zwei Hauptgängen, Dessertvariation sowie einer Käseplatte.  
ab € 42,50 pro Person  
(Mindestteilnehmeranzahl 10; bei geringerer Personenzahl bieten wir Ihnen alternativ ein 3-Gang-Menü an).

Ihr Abendessen können Sie auch exklusiv mit unserer Front-Cooking-Station erweitern:  
Wir zaubern Ihnen diverse Pastagerichte passend zu Ihrem Buffet:

### FRONT-COOKING – ALS PERFEKTE ERGÄNZUNG

Ein Mitarbeiter wird direkt vor Ihren Augen diverse Pasta Gerichte zubereiten, wie zum Beispiel Pasta mit Garnelen oder klassisch mit Bolognese und hochwertigem Parmesan.  
€ 10,00 pro Person  
(nur zu einem unserer Buffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)

### ALS BESONDERES HIGHLIGHT: „DIE TATAR BAR“

Tatar vom Rind, frisch für Sie vor Ort angemacht und auf Baguette oder Schwarzbrot serviert.  
€ 7,50 pro Person (Mindestteilnehmeranzahl 10; nur zu einem unserer Buffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)

### WEITERE OPTIONEN

Falls Sie an einem Buffet der besonderen Art interessiert sind, wie zum Beispiel Fondue, Schokoladenfondue, Barbecue, Event-Cooking oder mehr, sprechen Sie uns gerne an!

