

Wir bemühen uns, hauptsächlich Frischwaren, besonders biologisch-dynamischer oder biologisch-organischer Qualität, zu verarbeiten und regionale Produzenten zu unterstützen.

Eine Bewirtung ist nur bei vorheriger Bestellung und für die gesamte Gruppe einheitlich möglich. Das Mittagessen wird in Buffetform angeboten.

Wir beraten Sie gerne, um eine passende Bewirtung für Ihre Tagung / Veranstaltung zusammen zu stellen!

Heiße Getränke und Gebäck

- Tasse Kaffee/Tee 1,40 €
- bei mehr als 120 Tassen pro Pause 1,20 €
- 2 Tassen Kaffee/Tee mit
Minicroissant 3,50 €
- 2 Tassen Kaffee/Tee mit Kuchen 4,90 €

Kalte Getränke

- Mineralwasser 1 Liter
(mit oder ohne Kohlensäure) 3,50 €
- Apfelsaft 0,7 Liter 4,15 €
- Orangensaft 0,7 Liter 4,75 €
- Traubensaft 0,7 Liter 4,75 €

Eintöpfe (mit Baguettescheibe)

- Saisonales Angebot 4,90 €
- mit Würstchen plus 1,50 €

Salate

- Saisonales Angebot 4,70 €

Imbiss

- Croissant 1,70 €
- Brezel 1,70 €
- Brezel mit Butter 1,90 €
- Käsestange 1,70 €
- halbes belegtes Brötchen 2,30 €
- ganzes belegtes Baguette 4,50 €
- belegtes Weiß- oder Vollkornbrot 2,30 €
- Obstteller 2,20 €
- Rohkost mit Dip 1,90 €
- Gemüsekekchen saisonal
(warm oder kalt) 3,50 €

Hauptgerichte

Entsprechend des Tagesangebotes

- vegetarisches Tellergericht 8,50 €
- vegetarisches Menue
(Hauptgericht, Beilagensalat, Dessert) 12,50 €

Fingerfood-Buffer

- Preis nach Absprache

Bei einer Bestellung für den Abend – Bewirtungszeit nach 20 Uhr – müssen wir einen Aufschlag von 20% auf die oben genannten Preise erheben.

Wir kochen vegetarisch, auf Absprache gehen wir auf Kundenwünsche ein.

Die Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.