

## Catering Meeting

**Speck / Ländle Butter/ Essiggurke/ Kren**

**Bio Putenschinken/ Käse/ Gurke/ Pfeffer**

**Hausgemachter Ländle-Eiaufstrich/ Kresse** (vegetarisch)

**Vlbg.Bergkäse-Topfenaufstrich/ hausgemachtes Chutney** (vegetarisch)

**Tomaten-Walnusscreme / Gewürz Ofentomate / Rosmarin Crunch** (vegan)

**Gemüse-Sonnenblumenkerncreme** (Sorte saisonal wechselnd) / **Kartoffelchip** (vegan)

*Catering Meeting das sind belegte Französische Baguette scheiben mit diversen Topping. 2,15€/stück (min. Menge 15st. Je Sorte)*

*Lieferung erfolgt im Karton, sollte eine Platte für die Brötchen benötigt werden kann diese gegen einen Aufpreis mitbestellt werden. (1,50€ je Platte / Platz für ca.20 Brötchen)*

## Catering Buffet

- **Cantina Kässpätzle Partie**

*würzige Kässpätzle, Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kartoffelsalat*  
12,60€/p.P

- **Lasagne al Forno Cantina** (ab 9 Portionen)

*Vorarlberger Rinder faschiertes, frischer Mozzarella und Parmesan*  
13,20€/p.P

- **Indisches Geflügelcurry „Tikka Masala“ mit Duftreis**

*Vorarlberger Geflügel, Zwiebel, Ingwer, Buttermilch, Kichererbse, gelbes Curry*  
14,70€/p.P

- **Rindsgulasch, hausgemachte Eierspätzle**

*Vorarlberger Rind, Eierspätzle mit Butter verfeinert*  
15,50€/p.P

*Inclusive Chafing Dish zum Warmhalten der Speisen und für die Ausgabe am Buffet, 2 Brennpasten und Ausgabe Besteck.*