

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 Wurzel Baguette scheiben mit diversen Topping.
1,75€ / netto /stück (min. Menge 15 st. 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 (ab 15 Portionen)

- **Kässpätzle Partie**
würzige Kässpätzle, Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kartoffelsalat
14€/p.P / netto
- **Lasagne al Forno**
Vorarlberger Rinder faschiertes, frischer Mozzarella und Parmesan
12€/p.P / netto
- **Indisches Geflügelcurry „Tikka Masala“ mit Duftreis**
Vorarlberger Geflügel, Zwiebel, Ingwer, Buttermilch, Kichererbse, gelbes Curry
15€/p.P / netto
- **Rindsgulasch, hausgemachte Eierspätzle**
Vorarlberger Rind, Eierspätzle mit Butter verfeinert
16€/p.P / netto

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