



DAS GABELMENÜ

Das Gabelmenü ist ein „vollwertiges“ Menü mit drei oder mehr Gängen, wobei jeder Gang aus kleinen, mundgerechten Speisen besteht. Diese werden im Stehen nur mit der Gabel bzw. einem Löffel verzehrt. Beim Gabelmenü kann aus dem größten Teil unseres Angebotes ausgewählt werden. Üblicherweise wird das Gabelmenü Gang für Gang durch unsere Mitarbeiter serviert. Auf Wunsch können die Gerichte auch als Buffet aufgebaut werden. Die Gäste bedienen sich selbst am Buffet. Diese Variante wird oft beim sogenannten Business-Lunch gewählt. Die Präsentation und der Preis der Gerichte unterscheiden sich von den Angeboten für ein Buffet. Lassen Sie sich individuell beraten.

Mögliche Zusammenstellung:

3-GANG GABELMENÜ 1

*Spargelsalat mit Garnelen und Basilikumsoße
Poulardenfilet mit italienischem Gemüse und Kartoffelgnocchi
Süße Ricottacreme mit Beeren*

3-GANG GABELMENÜ 2

*Salat von Entenbrust mit Lauch und rosa Pfeffer
Lachswürfel in Dillschaumsoße und Gemüsereis
Cassisparfait mit Vanillesahne*