

## Menuvorschläge Seminar „Classic & Lunch“

<u>Menu 1</u>	<u>Menu 2</u>	<u>Lunch- Buffet</u>
<p>Gemischter Blattsalat mit Speck und Croutons</p> <p>***</p> <p>Rindfleischroulade „Tropicana“ mit Gemüsefüllung Kartoffelgratin Gemüse garnitur</p> <p>***</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace</p>	<p>Knackiger Nüsslisalat mit gehacktem Ei</p> <p>***</p> <p>Schweinsfilet am Stück gebraten auf Waldpilzsauce Spätzli Gemüse garnitur</p> <p>***</p> <p>Caramelchöpfli mit Rahm</p>	<p>Rohschinken mit Melonen Tomatensalat Caprese Anti Pasti Salatauswahl und Tischbrötli</p> <p>***</p> <p>Burgunderbraten vom Rind Kleine Appenzeller Siedwurstli mit Senf Chäshörnli, Kartoffelstock, Apfelmus Saisonale Gemüseplatte</p> <p>***</p> <p>Tiramisu, Frische Früchte, Gebrannte Creme, 1 Sorte Glace, Meringues</p>

Für vegetarische Gerichte bieten wir Ihnen gerne einen Fleischersatz, z.B. in Form eines Gemüseplätzlis, oder das Vegimenu der jeweiligen Mittagsmenükarte an. Auf Wunsch senden wir Ihnen auch unsere Menuvorschläge zu. Dort sind noch mehrere vegetarische Menus aufgeführt.