

Lunches Pauschale Business

I

Bunter Salat mit Frischkäsecrostini und Bündner Rohschinken

Rindshuftwürfel Stroganow
mit Quarkspätzli und Broccoli

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Früchten



II

Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel

Maispouletbrust an milder Currysauce
mit Basmatireis und Wok-Gemüse

Früchteteller mit erfrischem Mango - Passionsfruchtsorbet



III

Salatbukett mit Felchen-Knusperli auf Kräuter-Sauerrahm

Kalbsschnitzel an Madèrjus
mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse

Falsches Ananas-Kiwiravioli mit Limetten-Sesamsorbet



IV

Asiatischer Gemüsesalat mit Poulet-Satay

Zander-Saltimbocca an Kräuter-Olivenöl
mit Weissweinsrisotto und Blattspinat

Beeren-Quarkschnitte mit Mandelbiscuit

VI

Blattsalat mit Cherrytomaten und gereiftem Balsamico

Kalbfleisch-Kräuterröllchen an Safranjus
mit Kartoffel-Galetten und jungen Bohnen

Crèmeschnitte mit Kirschenragout



VI

Gartensalat mit Kräutern und Joghurtdressing

Rindshuft-Involtini mit Pilzen auf Olivengnocchi und Zucchini

Tiramisù-Schnitte mit marinierten Orangen