



## Gerichte und Preise

Alle Gerichte werden frisch zubereitet ohne zusätzliche Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Für die Herstellung aller Gerichte werden weitgehend Bioprodukte, frisches Gemüse sowie frische Kräuter benutzt.

		Angebot der Saison
<b>Menü</b>		Vorspeisen Fingerfood
...unsere Angebote der Saison	<b>4</b>	
<b>à la carte...</b>		knackige Salate
...Fingerfood und Vorspeisen	<b>10</b>	
...knackige Salate	<b>13</b>	
...Quiche Variationen	<b>14</b>	Quiche Variationen
...aus dem Suppentopf	<b>15</b>	
...deftige Suppen	<b>16</b>	aus dem Suppentopf
...warme Gerichte	<b>17</b>	
...Beilagen	<b>19</b>	warme Gerichte
...etwas Süßes zum Dessert	<b>20</b>	
<b>unser Service</b>	<b>22</b>	Auswahl an Beilagen
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	<b>23</b>	etwas Süßes zum Dessert
Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend. Johann Wolfgang von Goethe		unser Service

## Menü

### Angebote der Saison

Menü kann mit den Gerichten à la carte variiert werden /  
Preise auf Anfrage

Angebot  
der Saison

Vorspeisen  
Fingerfood

Knackige  
Salate

Quiche  
Variationen

aus dem  
Suppentopf

warme  
Gerichte

Auswahl an  
Beilagen

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service

## Angebote der Saison ...

### Menü „Nantes“

**Kartoffelsuppe mit Crôtons**

**Hähnchengeschnetzeltes mit Dijon-Senfsauce & frischen Champignons**  
oder

**Putengulasch mit fruchtiger Curry Sauce**

**Basmatireis**

**Ratatouille**

**Hausgemachte crème caramel**

Ab 8 Person/ Selbstabholer  
23 Euro zzgl. 5% MwSt pro Person

**Angebot  
der Saison**

Vorspeisen  
Fingerfood

Knackige  
Salate

Quiche  
Variationen

aus dem  
Suppentopf

warme  
Gerichte

Auswahl an  
Beilagen

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service

## Angebote der Saison ...

### Menü „Toulouse“

	Angebot der Saison
<b>Knoblauchsuppe mit Weisswein verfeinert</b>	Vorspeisen Fingerfood
<b>Orientalisches Rindergulasch mit Gemüse &amp; Zimtgeschmack</b>	Knackige Salate
<b>Kartoffeln</b>	Quiche Variationen
<b>Gemüse aus dem Backofen</b>	aus dem Suppentopf
<b>Hausgemachte Schokoladencreme in kleinen Schälchen</b> Special: jetzt auch mit weißer Schokolade	warme Gerichte
<b>Ab 8 Person:</b> 26 Euro zzgl. 5% MwSt. pro Person	Auswahl an Beilagen
	etwas Süßes zum Dessert
	unser Service

## Angebote der Saison ...

### Menü „Marseille“

	Angebot der Saison
<p><b>Trilogie im Gläschen</b></p> <p>Mini Gläschen mit Ratatouille und Ziegenkäse            Mini Gläschen mit Mozzarella und Paprika            Mini Gläschen Linsensalat mit Limetten/Ingwer Geschmack</p>	Vorspeisen Fingerfood
<p><b>Gemischter Salat mit Schalotten Vinaigrette und Walnüssen</b></p>	knackige Salate
<p><b>In Rotwein geschmortes Rindergulasch            und/ oder            Lachsfilet mit Weißwein-Curry Sauce</b></p>	Quiche Variationen
<p><b>Kartoffeln oder Reis</b></p> <p><b>Gemüse aus dem Backofen</b></p>	aus dem Suppentopf
<p><b>kleine Käseplatte</b></p>	warme Gerichte
<p><b>Assortiment von kleinen Desserts (2 zur Auswahl)</b></p> <p>Crème brûlée            Panna cotta mit Frucht Coulis            Crème au chocolat</p>	Auswahl an Beilagen
<p><b>Ab 16 Person:</b></p> <p>33 Euro zzgl. 5% MwSt. pro Person            -bei geringerer Personenzahl : Preise à la carte-</p>	etwas Süßes zum Dessert
	unser Service

## Angebote der Saison ...

### Menü „Paris“ (vegetarische Variant möglich)

	Angebot der Saison
<p><b>Hausgemachten Pasteten (2 zur Auswahl)</b></p> <p>Lachspastete Olivenpastete Paprikapastete Auberginenpastete</p>	Vorspeisen Fingerfood
<p><b>Verschiedene Quiche</b></p> <p>Quiche mit Speck und Käse Quiche mit Lauch und crème fraîche Quiche mit Spinat und Lachs</p>	knackige Salate
<p><b>Feldsalat oder grüner Salat der Saison mit Walnüssen</b></p>	Quiche Variationen
<p><b>Vanille Flan</b></p>	aus dem Suppentopf
<p>Baguette kann auf Wunsch mit Aufpreis mitgeliefert werden</p>	warme Gerichte
<p>Ab 20 Person: 15 Euro zzgl. 5% MwSt. pro Person -bei geringerer Personenzahl : Preise à la carte-</p>	Auswahl an Beilagen
	etwas Süßes zum Dessert
	unser Service

## Unsere Angebote der Saison ...

### Menü „Bordeaux“

Fingerfood-Menü passend zum Apéritif oder Empfang  
7 Fingerfood /Person

	Angebot der Saison
<b>Crêpe-Röllchen</b> mit Lachsfüllung	Vorspeisen Fingerfood
<b>Kleine Quiche</b> mit Speck und Käse	Knackige Salate
<b>Kleine Quiche</b> mit Porree und crème fraîche	Quiche Variationen
<b>gefüllte Gläschen</b> mit eingelegten Paprika & Mozzarella	aus dem Suppentopf
<b>gefüllte Gläschen</b> mit kleingewürfeltem Ratatouille & milden Ziegenkäse	warme Gerichte
<b>Linsensalat</b> mit Ingwer und Limettendressing (im Schälchen)	Auswahl an Beilagen
<b>Hackfleischbällchen</b> mit Paprika-Minz Sauce	etwas Süßes zum Dessert
ab 20 Personen: 16 € /Person zzgl. 5% MwSt.	unser Service



## à la carte

**...stellen Sie sich Ihre kulinarische Auswahl  
individuell zusammen**

Angebot  
der Saison

Vorspeisen  
Fingerfood

knackige  
Salate

Quiche  
Variationen

aus dem  
Suppentopf

warme  
Gerichte

Auswahl an  
Beilagen

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service

## à la carte...

### Fingerfood und andere Leckereien

#### Unsere Klassiker...

#### les classiques de Soizic

##### Galettröllchen

mit Schinken, Frischkäse und Schnittlauch  
Roulés de galettes (jambon, fromage frais, ciboulette)

1,70 € pro Stck  
Mindestabnahme 20 Stck

Angebot  
der Saison

Vorspeisen  
Fingerfood

##### Zucchinirollchen

mit Tomate, Frischkäse und Thymian  
Roulés de courgettes

1,70 € pro Stck  
Mindestabnahme 20 Stck

Knackige  
Salate

##### Crêperöllchen

mit Lachsfüllung  
Roulés de crêpes au saumon

1,70 € pro Stck  
Mindestabnahme 20 Stck

Quiche  
Variationen

##### Hackfleischbällchen (kalt)

mit Paprika-Minz Sauce  
Boulettes de viande à la Tulay

2,20 € pro Stck  
Mindestabnahme 15 Stck

aus dem  
Suppentopf

##### Kleine Crêpes (Durchmesser ca. 6 cm)

mit Lauch an einer Kräutersauce  
Petites crêpes aux Poireaux avec une sauce aux herbes

2,90 € pro Stck  
Mindestabnahme 15 Stck

warme  
Gerichte

##### Mini Quiche als Fingerfood

alle Variationen finden Sie unter „Quiche Variationen“

2,90 € pro Stck  
Mindestabnahme 15 Stck

Auswahl an  
Beilagen

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service

Alle Preise zzgl. 5 % MwSt.

## à la carte...

### Fingerfood und andere Leckereien...

#### Nos verrines délicieuses...

(Gläschen gefüllt mit verschiedenen Schichten)

<p><b>Gefüllte Gläschen</b> mit Paprika, Frischkäse und Kräutern Verrines avec poivrons, fromage frais, herbes</p>	<p>2,60 € / Gläschen Mindestabnahme 15 Stck</p>	<p>Angebot der Saison</p>
<p><b>Gefüllte Gläschen</b> mit roter Beete auf einer Quarkkreation Verrines betterave et fromage blanc</p>	<p>2,60 € pro Gläschen Mindestabnahme 15 Stck</p>	<p>Knackige Salate</p>
<p><b>Gefüllte Gläschen</b> mit marinierter Paprika und Mozzarella Verrines poivrons marinés &amp; mozzarella</p>	<p>2,60 € pro Gläschen Mindestabnahme 15 Stck</p>	<p>Quiche Variationen</p>
<p><b>Gefüllte Gläschen</b> mit Gurke, Quark und frischen Kräutern Verrines avec concombre, fromage frais, herbes</p>	<p>2,60 € pro Gläschen Mindestabnahme 15 Stck</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>
<p><b>Gefüllte Gläschen</b> nach provenzalischer Art mit gedünstem Gemüse und mildem Ziegenkäse Verrines provençales</p>	<p>2,70 € pro Gläschen Mindestabnahme 15 Stck</p>	<p>warme Gerichte</p>
<p><b>Gefüllte Gläschen</b> mit Lachs, Frischkäse, Tomaten und Avocado Verrines avec saumon, fromage frais, avocats</p>	<p>3,10 € pro Gläschen Mindestabnahme 15 Stck</p>	<p>Auswahl an Beilagen</p>

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte...

### Fingerfood und andere Leckereien...

#### passend zum Baguette oder zum Dippen

#### Auberginencreme

mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch  
Caviar d'aubergines au basilique

2,50 € / Portion  
Mindestabnahme 10

Angebot  
der Saison

Vorseisen  
Fingerfood

#### Sardinenpastete

Rillettes de sardines

2,50 € / Portion  
Mindestabnahme 10

knackige  
Salate

#### Olivenpaste

frisch angerichtet aus schwarzen Oliven und Kapern  
Tapenade aux olives noires

2,50 € / Portion  
Mindestabnahme 10

Quiche  
Variationen

#### Paprikapaste

Poivronade/ poivrons à tartiner

2,50 € / Portion  
Mindestabnahme 10

aus dem  
Suppentopf

**Lachspastete** aus frischem, geräuchertem Lachs  
Tartare de saumon

3,80 € / Portion  
Mindestabnahme 10

warme  
Gerichte

#### Frisches Baguette wird auf Wunsch mitgeliefert

Servicepauschal: ab 10 €  
(für Bestellung/ Abholung &  
Lieferung)  
**Plus** 1,70€ pro Baguette

Auswahl an  
Beilagen

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte...

### Knackige Salate

unsere Salate sind hausgemacht und werden frisch zubereitet

<b>Feldsalat / grüner Salat mit Walnüssen</b> mit Dijon-Senf-Sauce (ideal zu Quiches) Salade verte sauce vinaigrette	2,50 € / Portion Mindestabnahme 10	Angebot der Saison
<b>Linsensalat</b> mit Ingwer und Limettendressing Salade de lentilles au gingembre	3,40 € / Portion Mindestabnahme 10	Vorspeisen Fingerfood
<b>Couscous-Salat</b> mit verschiedenem Gemüse und Pfefferminze Taboulé	3,40 € / Portion Mindestabnahme 10	<b>Knackige Salate</b>
<b>Kartoffelsalat</b> nach französischer Art mit „Cornichons“ und Dijon- Senf-Sauce / Salade de pommes de terre de Nantes	3,40 € / Portion Mindestabnahme 10	Quiche Variationen
<b>gemischter Salat</b> mit Zutaten der Saison und Vinaigrette Salade mixte de saison avec sa vinaigrette	3,40 € / Portion Mindestabnahme 10	aus dem Suppentopf
<b>„Herbstsalat“</b> aus grünem Salat mit Trauben, Äpfeln Ziegenkäse und Balsamico-Dressing Salade d'automne	3,40 € / Portion Mindestabnahme 10	warme Gerichte
<b>Salat</b> mit grünem Salat, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Oliven, & Feta-Käse .. Eine Art „Salat niçoise“	3,40 € / Portion Mindestabnahme 10	Auswahl an Beilagen
<b>Nudelsalat</b> mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikum Salade de nouilles à la Maryse	3,40 € / Portion Mindestabnahme 10	etwas Süßes zum Dessert
		unser Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte... unsere Quiches (nach altem geheimen Familienrezept)

**unser Tipp: Quiche als Vorspeise oder zum Hauptgang  
mit einem knackigen grünen Salat**

<b>Quiche</b> mit Zwiebeln und Speck Tarte aux oignons	3,30 € / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	Angebot der Saison
<b>Quiche</b> mit Speck & Käse Quiche Lorraine	3,30 € / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	Vorspeisen Fingerfood
<b>Quiche</b> mit Tomaten, Schinken und Käse Quiche tomates-jambon-fromage	3,30 € / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	knackige Salate
<b>Quiche</b> mit Porree und Crème fraîche Quiche aux poireaux	3,30 € / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	<b>Quiche Variationen</b>
<b>Quiche</b> mit Zucchini und Tomaten Quiche courgettes-tomates	3,30 € / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	aus dem Suppentopf
<b>Quiche</b> mit Spinat und Lachs Quiche saumon-épinards	3,50 € / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	warme Gerichte
<b>Quiche</b> mit geräuchertem Lachs und Tomaten Quiche saumon fumé et tomates	3,50 € / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	Auswahl an Beilagen

wir bieten die **Quiche in verschiedenen Größen** an:

- klassische Porzellanform (Ø29cm)
- Mini Quiche (Ø6-7cm)

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte...

### Aus dem Suppentopf

#### Zum Schlemmen nicht nur in der kalten Jahreszeit

<b>Kichererbsen-Tomatensuppe</b> Soupe aux pois chiches et tomates	3,20 € / Portion Mindestabnahme 10	Angebot der Saison
<b>leichte Kürbiscremesuppe</b> mit getrockneten Pflaumen Velouté de potiron avec pruneaux	3,20 € / Portion Mindestabnahme 10	Vorspeisen Fingerfood
<b>feine Kartoffelsuppe</b> mit Croûtons Velouté de pommes de terre avec croûtons	3,20 € / Portion Mindestabnahme 10	knackige Salate
<b>Zucchini-Curry-Suppe</b> Soupe à la courgette et curry	3,20 € / Portion Mindestabnahme 10	
<b>Porree-Creme Suppe</b> Soupe de poireaux	3,20 € / Portion Mindestabnahme 10	Quiche Variationen
<b>Kastaniensuppe</b> mit Weißwein verfeinert Velouté de châtaignes au vin blanc	3,80 € / Portion Mindestabnahme 10	<b>aus dem Suppentopf</b>
<b>Knoblauchsuppe</b> mit Weisswein verfeinert Crème d'ail	3,80 € / Portion Mindestabnahme 10	
<b>Möhren-Ingwer Suppe</b> Soupe de carottes au gingembre	3,20 € / Portion Mindestabnahme 10	warme Gerichte
<b>Spargelsuppe mit Schnittlauch</b> Soupe d'asperges/ nur in der Saison	Preis auf Anfrage Mindestabnahme 10	Auswahl an Beilagen
<b>Tomatensuppe mit Basilikum und crème fraîche</b> Soupe de tomates	3,20 € / Portion Mindestabnahme 10	
<b>Gaspacho (kalte Gemüsesuppe)</b> Soupe froide de légumes	3,50 € / Portion Mindestabnahme 10	etwas Süßes zum Dessert
		unser Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte...

### Deftige Suppen, Eintöpfe/ Pfannengerichte

<b>Chili con carne</b>	7,90 € / Portion Mindestabnahme 10	Angebot der Saison
<b>Käse-Porree-Hackfleisch Suppe</b> soupe de viande hachée aux poireaux	7,90 € / Portion Mindestabnahme 10	Vorspeisen Fingerfood
<b>Gulaschsuppe</b> Soupe de Goulasch	7,90 € / Portion Mindestabnahme 10	knackige Salate
<b>Linseneintopf</b> Soupe de lentilles	6,90 € / Portion Mindestabnahme 10	Quiche Variationen
<b>Kartoffel-Gemüse-Pfanne</b> Poêlée de légumes	6,50 € / Portion Mindestabnahme 10	<b>aus dem Suppentopf</b>
		warme Gerichte
		Auswahl an Beilagen
		etwas Süßes zum Dessert
		unser Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.



## à la carte...

### Warme Gerichte und Hauptspeisen

#### Traditionelle Familiengerichte und feine Spezialitäten

<b>Hähnchengeschnetzeltes mit Dijon-Senf-Sauce und frischen Champignons</b> Fricassée de poulet aux champignons	11 € / Person ab 10 Personen	Angebot der Saison
<b>Putengeschnetzeltes mit bunten Paprikastreifen</b> Fricassée Sauce poivrons & crème fraîche	11 € / Person ab 10 Personen	Vorspeisen Fingerfood
<b>gebratenen Hähnchenschenkel</b> in einer Sauce aus reifen Tomaten und geschmorten Paprika "Poulet basquaise" (Spezialität aus dem Baskenland)	12 € / Person ab 10 Personen	Knackige Salate
<b>Hähnchengeschnetzeltes mit Aprikosen und milder Currysauce</b> Fricassée de poulet aux abricots avec une sauce au curry	11 € / Person ab 10 Personen	Quiche Variationen
<b>Schweinebraten à la normande</b> (auf Wunsch auch Schweinefilet möglich) Braten an Dijonsenf mit Zwiebelnecken und Äpfeln Roti de porc aux pommes et oignons	12 € / Person ab 10 Personen	aus dem Suppentopf
<b>Rindfleischbällchen</b> Mit frischen Tomaten, Koriander und Kräutern Boulettes de boeuf à la coriandre	12 € / Person ab 10 Personen	<b>warme Gerichte</b>
<b>Boeuf Bourguignon</b> in Rotwein geschmorter Rindergulasch (Fleisch aus der Keule) Boeuf bourguignon	13 € / Person ab 10 Personen	Auswahl an Beilagen
		etwas Süßes zum Dessert
		unser Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

<p><b>Rindergulasch</b> mit Zucchini, Tomaten und Zimt Boulettes de boeuf à l'orientale</p>	<p>13 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Angebot der Saison</p>
<p><b>Kalbsfleischfrikassee</b> mit Karotten, Champignons, leichter Bechamel-Sauce Blanquette de veau</p>	<p>14 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Vorspeisen Fingerfood</p>
<p><b>Kalbfleischgulasch</b> mit Gemüse an einer Weißwein-Sauce Veau „Marengo“</p>	<p>14 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Knackige Salate</p>
<p><b>Frisches Lachsfilet</b> mit einer Curry-, Weißwein- oder Dillsauce. Pavés de saumon sauce curry ou sauce à l'aneth</p>	<p>13 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Quiche Variationen</p>
<p><b>Garnelenpfanne</b> mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Thymian Carri de crevettes (Spezialität der französischen Insel "La Réunion")</p>	<p>13 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>
<p><b>Unsere warmen Gerichte werden ohne Aufpreis in Gusstöpfen geliefert, damit die Gerichte auf einem Herd warmgehalten werden können. Die Gerichte können gegen Aufpreis in Warmhalteplatten geliefert werden.</b></p>		<p><b>warme Gerichte</b></p>
		<p>Auswahl an Beilagen</p>
		<p>etwas Süßes zum Dessert</p>
		<p>unser Service</p>

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte... Beilagen

### Die Begleiter zu den Hauptspeisen

<b>Basmatireis</b> Riz Basmati	2,00 € / Person ab 10 Personen	Angebot der Saison
<b>Kartoffeln</b> Pommes de terre	2,00 € / Person ab 10 Personen	VorspeisenF ingerfood
<b>Rosmarinkartoffeln</b> Petites pommes de terre au romarin	2,20 € / Person ab 10 Personen	knackige Salate
<b>Brokkoli</b> brocolis	2,20 € / Person ab 10 Personen	Quiche Variationen
<b>Leicht karamellierte Karottenscheiben mit Petersilie</b> „Carottes Vichy“	2,50 € / Person ab 10 Personen	aus dem Suppentopf
<b>Gemüse aus dem Backofen</b> Légumes cuits au four	3,80 € / Person ab 10 Personen	warme Gerichte
<b>Kartoffelgratin</b> nach französischer Art mit Knoblauch Gratin dauphinois	3,80 € / Person ab 10 Personen	<b>Auswahl an Beilagen</b>
<b>Gemüsegratin mit Käse überbacken</b> Gratin de légumes	3,80 € / Person ab 10 Personen	etwas Süßes zum Dessert
<b>Ratatouille</b> mit auf die Jahreszeit abgestimmtem Gemüse Ratatouille	3,80 € / Person Ab10 Personen	unser Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte... Etwas Süßes zum Dessert...

### verführerische kleine Sünden

<p><b>Crêpes</b> mit braunem Rohrzucker und frischer Bourbon Vanille Crêpes sucrées</p>	<p>1,90 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Angebot der Saison</p>
<p><b>Süßer Vanilleflan</b> (einzelne Portion) mit Karamellsauce im Schälchen Crème caramel</p>	<p>2,70 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Vorspeisen Fingerfood</p>
<p><b>Mousse au chocolat de Fanny</b> (einzelne Portion) mit einer leichten Orangenote Mousse au chocolat de Fanny à l'orange</p>	<p>2,90 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Knackige Salate</p>
<p><b>Schokoladenküchlein</b> Petits gâteaux au chocolat (mit Vanillesauce separat serviert)</p>	<p>2,80 € / Person ab 10 Personen (+ 0,50€ / Person)</p>	<p>Quiche Variationen</p>
<p><b>Pflaumenkuchen</b> (kompakter puddingartiger Pflaumenkuchen mit Rum-Geschmack) Far Breton- <i>Spezialität aus der Bretagne</i></p>	<p>2,80 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>
<p><b>feine Apfeltorte</b> feingeschnittene Äpfel auf Mürbeteig Tarte aux pommes de Tante Simone</p>	<p>2,80 € / Person Mindestabnahme 8/16/24</p>	<p>warme Gerichte</p>
<p><b>Crème brûlée</b> (einzelne Portion) Creme mit Karamellkruste</p>	<p>3,90 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>Auswahl an Beilagen</p>
		<p>etwas Süßes zum Dessert</p>
		<p>unser Service</p>

ein Genuss

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## à la carte...

### Etwas Süßes zum Dessert...

#### verführerische kleine Sünden

##### Zitronenkuchen

feine Zitronencreme auf Mürbeteig  
Tarte aux citrons

2,80 € / Person  
Mindestabnahme 8/16/24

Angebot  
der Saison

Vorspeisen  
Fingerfood

**Apfelcrumble** (einzelne Portionen)  
Crumble aux pommes

2,90 € / Person  
ab 10 Personen

knackige  
Salate

**Panacotta mit Himbeeren** (einzelne Portion)  
Panacotta aux framboises

2,80 € / Person  
ab 10 Personen

Quiche  
Variationen

**Schokoladencreme schwarz/weiß** (einzelne Portion)  
Crème chocolat noir/blanc

2,80 € / Person  
ab 10 Personen

aus dem  
Suppentopf

#### .... auch als mini Dessert

#### Je Sorte Mindestabnahme 15 Stück

Crème brulée

2,90 € / Stück

warme  
Gerichte

Mousse au chocolat

2,00 € / Stück

Auswahl an  
Beilagen

Crème au chocolat

2,00 € / Stück

Pannacotta mit Fruchtcoulis

2,00 € / Stück

etwas Süßes  
zum Dessert

Crème caramel

2,00 € / Stück

Apfel Crumble

2,00 € / Stück

unser  
Service

Alle Preise zzgl. 5% MwSt.

## Unser Service

**Besondere Wünsche erfüllen wir gerne. Sprechen Sie uns einfach an!**

### Was sonst noch zu sagen ist

Käsevariationen stellen wir Ihnen auf Nachfrage zusammen. Dazu können wir auch Baguette, Brot und Butter liefern.

Geschirr, Besteck, Warmhalteplatten, Käseplatten und Brotkörbe vermieten wir gerne (Preise auf Anfrage).

Bitte geben Sie das Leiheequipment sauber zurück. Gegen Aufpreis übernehmen wir gerne die Reinigung für Sie.

### Allgemein

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der 5% gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mindestabnahme von 190€ zzgl. 5% MwSt.

Angebot  
der Saison

Vorspeisen  
fingerfood

Knackige  
Salate

Quiche  
Variationen

aus dem  
Suppentopf

warme  
Gerichte

Auswahl an  
Beilagen

etwas Süßes  
zum Dessert

**unser  
Service**

## Unser Service

### Sollten Sie Fragen zu Allergien haben...

Auf Grundlage der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) weisen wir 14 Hauptallergene in einzelnen Speisen aus.

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir sind bemüht nur Rohprodukte zu benutzen und verwenden keine zusätzlichen Konservierungsstoffe oder Geschmackverstärker. In einigen verwendeten Produkten sind Konservierungsstoffe zur Lebensmittelherstellung unvermeidbar. Dies gilt auch bei den eingesetzten Bio-Produkte und direkt bezogenen Produkten von Bauernhöfen. Wir sind verpflichtet diese zu deklarieren.

Dies gilt bei uns für folgende Zutaten:

Schinken (1,2), Fleisch (1,2) Speckwürfeln (1,2), Mozzarella (2), schwarze Oliven (4), Senf (2,3), Balsamico Essig (1,3)

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 4 geschwärzt

**Wir informieren Sie gerne darüber.**

**Sprechen Sie uns an.**

Angebot  
der Saison

Vorspeisen  
fingerfood

Knackige  
Salate

Quiche  
Variationen

aus dem  
Suppentopf

warme  
Gerichte

Auswahl an  
Beilagen

etwas Süßes  
zum Dessert

unser  
Service