



## Your Eventlocation

### Menu vom 16. bis 20. Oktober

#### APPETIZER

Getrocknete Tomaten  
Gebratene Knoblauch-Crevetten

#### VORSPEISEN

Couscous-Salat

#### SUPPE

Kichererbsen-Velouté mit Harissa

#### DIP

Gurken-Raita mit Dill

#### HAUPTGÄNGE

Moussaka  
Auberginenauflauf mit Rindfleisch  
(Schweiz)  
Frittata mit Herbstgemüse  
Gebackene Süsskartoffeln und  
gerösteter Broccoli

### Menu from 16 to 20 October

#### APPETIZER

Dried tomatoes  
Fried garlic prawns

#### STARTERS

Couscous salad

#### SOUP

Chickpea velouté with harissa  
Dip  
Cucumber raita with dill

#### MAIN COURSES

Moussaka  
Aubergine casserole with beef  
(Switzerland)  
Frittata with autumn vegetables  
Baked sweet potatoes and  
roasted broccoli

### Menu vom 23. bis 27. Oktober

#### APPETIZER

Eingelegte Teufelshörnchen  
mit Frischkäse gefüllt  
Lauwarme Arrancici

#### VORSPEISE

Orientalischer Kichererbsensalat

#### SUPPE

Topinamboursuppe mit Safran

#### DIP

Lib el Kousa (Zucchetti-Dip)

#### HAUPTGÄNGE

Ribeye Steak mit Kräuterbutter  
(Schweiz)  
Kürbis-Ravioli  
Getrüffelter Kartoffelstampf und  
Wurzel- Kräutergemüse

### Menu from 23 to 27 October

#### APPETIZER

Pickled devil's horns  
Peppers filled with cream cheese  
Lukewarm Arrancici

#### STARTER

Oriental chickpea salad

#### SOUP

Jerusalem artichoke soup with  
saffron

#### DIP

Lib el Kousa (courgette dip)

#### MAIN COURSES

Ribeye steak with herb butter  
(Switzerland)  
Pumpkin Ravioli  
Truffled mashed potatoes and  
root and herb vegetables