



Your Eventlocation

Menu vom 2. bis 5. Oktober

APPETIZER

Zweierlei Bruschetta mit Frischkäse und Zucchetti und Tomatenwürfeln und Basilikum

Feigen

VORSPEISEN

Quinoa-Salat

SUPPE

Süßkartoffel-Zitronenthymian-Suppe

DIP

Erbsenhummus mit Granatapfel

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Preiselbeerkonfit

Gefüllte Aubergine mit Hirse, Gemüse und Granatapfel

Polenta mit buntem Herbstgemüse

Menu from 2 to 5 October

APPETIZER

Two types of bruschetta with cream cheese and courgettes and diced tomatoes and basil

Figs

STARTER

Quinoa salad

SOUP

Sweet potato and lemon thyme soup

DIP

Pea hummus with pomegranate

MAIN COURSES

Medium roasted venison fillet with cranberry confit

Stuffed aubergine with millet, vegetables, and pomegranate

Polenta with colourful vegetables

Menu vom 9. bis 13. Oktober

APPETIZER

Gurken-Frischkäse-Röllchen

Mozarella-Tomaten-Basilikum-Röllchen

VORSPEISE

Grillierter Pulpo (Tintenfisch) mit Limette

SUPPE

ErbSENSuppe mit Minze

DIP

Zitronenhummus mit Kräuterpesto und frischen Kräutern

HAUPTGÄNGE

Gebratene Harissa-Maispouardenbrust

Verschiedene Falafel mit Ratatouille

Orientalischer Gewürzreis

Baby-Karotten

Menu from 9 to 13 October

APPETIZER

Cucumber and cream cheese rolls

Mozarella-tomato-basil-rolls

STARTER

Grilled pulpo (squid) with lime

SOUP

Pea soup with mint

DIP

Lemon hummus with herb pesto and fresh herbs

MAIN COURSES

Roasted Harissa corn poulard breast

Assorted falafel with ratatouille

Oriental spiced rice

Baby carrots