



Menu vom 23. bis 27. Oktober

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Bruschetta mit Frischkäse und Zucchetti und Tomatenwürfel mit Basilikum

Frische Feigen

Quinoa Salat

Süßkartoffel-Zitronen-Thymian-Suppe

Erbsenhummus
mit Granatapfelkernen

MEZZE HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Hirschfilet
Preiselbeer-Konfitüre

Gefüllte Aubergine mit
Hirse, Gemüse und Granatapfel

Polenta
Buntes Herbstgemüse

Menu from 23 to 27 October

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Bruschetta with cream cheese and courgettes and diced tomatoes with basil

Fresh figs

Quinoa salad

Sweet potato-lemon-thyme soup

Pea hummus
with pomegranate seeds

MEZZE MAIN COURSES

Pink roasted venison fillet
Cranberry confit

Stuffed aubergine with
Millet, vegetables and pomegranate

Polenta
Colourful autumn vegetables

Menu vom 30. bis 03. November

APPETIZER

Gurken-Frischkäse-Röllchen

Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Röllchen
Grillierter Pulpo

Erbsensuppe mit Minze

Zitronenhummus
Mit Kräuterpesto und frischen Kräutern

MEZZE HAUPTGÄNGE

Gebratene Maispoularde surpreme
mit Harissa gewürzt

Gemischte Falafel
mit Ratatouille

Orientalischer Gewürzreis
Baby Karotten

Your Eventlocation

Menu from 30 to 3rd November

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Cucumber and cream cheese rolls

Mozzarella-tomato-basil rolls

Grilled Pulpo

Pea soup with mint

Lemon hummus
with herb pesto and fresh herbs

MEZZE MAIN COURSES

Roasted corn poulard surpreme
with seasoned harissa

Mixed falafel
with ratatouille

Oriental spiced rice
Baby carrots

vegan

eldora