

meet.easy

meet.classic

meet.comfortable

## Buffetvorschlag: Mediterran

•

•

✓

### Vorspeise

Bunte Sommersalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing  
und frischen Kräutern \* 


Mit Zitrone angemachter Karottensalat \* 

Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten \* 

### Hauptgang

Nudelpfanne mit frischem Gemüse und deftigem Tomatensugo  
mit Schweinegeschneizeltem

Version mit Putenfleisch, zzgl. 2,50 €/pro Person \* 

Vegetarische Nudelpfanne mit frischem Gemüse  
und deftigem Tomatensugo \* 

### Alternative

Lasagne à la Bolognese


Gemüselasagne \* 

### Dessert

Blaubeer-Bisquit

und

Tiramisu im Gläschen

\* Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarische Gerichte oder als vegetarische Variante erhältlich.

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

meet.easy

meet.classic

meet.comfortable

## Buffetvorschlag: Schwäbisch

•


•

✓

### Vorspeise


Bunte Sommersalatmischung mit Essig-Öl-Dressing  
und frischen Kräutern \* 

Hausgemachter Kartoffelsalat \* 

Gurkensalat mit Dill \* 

### Hauptgang

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bratenjus

Mit Tomate-Mozzarella überbackene vegetarische Maultaschen  
und Tomatensugo \* 

### Dessert

Apple Crumble

und

Zitronensahnequarkcreme im Gläschen

\* Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarische Gerichte oder als vegetarische Variante erhältlich.

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

meet.easy

meet.classic

meet.comfortable

## Buffetvorschlag: Mal etwas anderes

•

•

✓

### Vorspeise

Bunte Sommersalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing  
und frischen Kräutern \* 

Brokkolisalat mit Frenchdressing \* 

Paprika-Mais-Feta-Salat mit Kräutervinaigrette \* 

### Hauptgang

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit schwarzem Reis  
und Fingermöhren in Butter geschwenkt mit frischer Petersilie

Dal aus roten Linsen mit schwarzem Reis \* 

### Dessert

Rote Götterspeise mit Vanillesauce  
und  
Limettencreme im Gläschen

\* Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarische Gerichte oder als vegetarische Variante erhältlich.

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

meet.easy

meet.classic

meet.comfortable


## Buffetvorschlag: Frühling

•

•

✓

### Vorspeise

Spinatsalat mit Kresse und Balsamico-Dressing \* 

Karottensalat mit Zitrone \* 

Petersilienwurzelsuppe im Gläschen \* 

### Hauptgang

Ligurisches Sherry-Huhn mit Gabelspaghetti


Spinatknödel mit Parmesan-Sauce  
und sautierten Kirschtomaten \* 

### Dessert

Weißer Espressomousse

und

Ananas-Creme im Gläschen

\* Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarische Gerichte oder als vegetarische Variante erhältlich.

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

meet.easy

meet.classic

meet.comfortable


## Buffetvorschlag: Vegetarisch

•

•

✓


### Vorspeise

Caprese Salat mit Kirschtomaten,  
Mini-Mozzarella mit rotem Pesto und Basilikum \* 

Lollo Bionda mit Himbeer-Dressing \* 

Broccoli-Salat mit getrockneten Tomaten und Feta \* 

### Hauptgang

Ravioli mit Steinpilz-Füllung,  
dazu Zitronenbutter-Sauce  
und Hobel vom Parmesan \* 

### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
und  
Himbeertraum im Gläschen

\* Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarische Gerichte oder als vegetarische Variante erhältlich.

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person