



Schmeckerei Business Special

Kulinarische Begleitung zu Schulungen, Tagungen und Seminaren

Menü: Tatkraft

Frühstück:

Stullen mit Avocadocreme, Salat und jungem Gouda

*

Stullen mit Hummus und Gemüse

*

Stullen mit Roastbeef und Remoulade

*

Belegte halbe Brötchen, gemischte Auswahl aus Schinkensorten, Salami, Bratensorten

*

Quark mit frischen Früchten

Mittagessen:

Hähnchenfilet an Veloute dazu Rosmarinkartöffelchen

*

Süßkartoffelauflauf, vegan dazu Farmersalat

*

Mousse au Chocolate

Sollten Ihre Bedürfnisse über die Belieferung eines (Seminar-) Tages hinaus gehen, werden selbstverständlich an allen Folgetagen die Speisen variiert, so, dass die zu Verpflegenden täglich anders (auch leiblich) gesättigt werden.

Falls die Belieferung inkl. Gedecke für alle Speisen gewünscht wird, erhöht sich der Preis um 4€ a Person. Falls Sie die Getränke ebenfalls über uns abnehmen, sind hier auch die Gläser und Tassen beinhaltet.

Falls Sie eine Getränke Begleitung wünschen, könnte diese sich wie folgt gestalten

- Kaffee und Tee – vorgekocht zum Frühstück inkl. Zucker, Kuhmilch, Hafermilch und Süßstoff
- Orangensaft, Multivitaminsaft – zum Frühstück
- Sprudel- und Stilles Wasser ab Beginn der Veranstaltung
- Softgetränke zum Mittagessen

Der Aufpreis liegt dann bei 20€ a Person

Bitte verstehen Sie unsere Ideen als Anregungen, selbstverständlich können wir Ihre Wünsche einarbeiten oder ein auf Sie zurecht geschnittenes Angebot erstellen. Bitte senden Sie uns dafür Ihre monetären und kulinarischen Vorstellungen.

business@nadines-schmeckerei.de / 02151470908