

BIO CATERING SAFRAN MENU

VORSPEISEN

- Karibische Tomatensuppe mit Ingwer (v) (i,j)
- Bunte Blattsalate mit Feldsalat (v)
- Kräuter-Joghurt-Dressing (g,j)
- Johannisbeervinaigrette (v)
- Gemüse Carpaccio mit Cashew (v) (f,h)
- Garnelen-Mango Spieße (b,i,j)
- Blätterteig Tartelettes mit Steinpilzen und Bergkäse (a,c,g)
- Miniquiche mit Spinat und Schafskäse (a,c,g)
- Roasted Vegetable Salad (v)
- Curry-Hackbällchen in Sesamhülle (a,c,i,j,k,RF,SF)
- Datteln im Speckmantel (1,SF)
- Baba Ghanoush (v) (f,k)
- Rosmarin-Focaccia, Brotauswahl (a,m,k)

BIO CATERING SAFRAN MENU

HAUTGÄNGE

- Gratinierte Crespelle mit Spinat und Ricotta, (a,c,g)
dazu fruchtiges Tomatenragout (v) (i)
- Italienischer Rinderbraten mit Rotweinsauce, (i,l,RF,Alkohol)
mit Rahmwirsing (g,i,j) und
hausgemachten Gnocchi (a,c)
- Knuspriger asiatischer Schweinebauch (f,i,j,SF) mit
Reisnudeln mit Gemüse (f,h,i,k)
- Winterliches Grünkernrisotto (v) (a,f,h,i)
- Griechisches Gemüse mit Olive (v) (i) dazu Polentaschnitte (v) (i)

DESSERT

- Cassisparfait (c,g,Alkohol)
- Miniquiche mit Birne und Ingwer (a,c,g)
- Zitronen Joghurt Mousse (g,SF) mit Beerensauce (v)
- Crème Brûlée (v) (a,f,h)