

SPEISEN FOLGE ARBEITEN & GENIESSEN

Arbeiten darf Spass machen und genussreich gestaltet sein. vitaminreiche und mit sanfter Garmethode zubereitete Gerichte schonen den Körper und halten das Gehirn flexibel und leistungsfähig.

Menü I

KRÄFTIGE RINDSUPPE

GRIESSNOCKERL / SCHNITTLAUCH

+++

BRUST VOM BAUERNHENDL

FENCHEL / OLIVEN / SPINAT

+++

HAUSGEMACHTE SORBETS

FRISCHES OBST

Menü II

SALAT BLAUE GANS

KRÄUTERSALAT / PARMESAN / HIMBEEREN

+++

FORELLE

SPINAT / KRENSAUCE

+++

TOPFENCREME

FRISCHE BEEREN

Tipp: Ein frisch gebrühter Espresso von „ILLY“ - der Kick für den Nachmittag.

Sollten Workshops über mehr als 2 Tage veranstaltet werden, wird ein neues Menü angeboten.

