



Die reisenden Köche



Europaweit

Seminarverpflegung

Betriebscatering

Homecooking

unverbindliches Beispiel

Angebote Skifahren Schweiz:

„blaues Menü“	„rotes Menü“	„schwarzes Menü“
<p>Frühstück: Kaffee, Tee, Kakao, Milch Brot, Baguette, Butter, Nutella, Marmelade, Honig Salami, Schinkenwurst, Putenbrust, Gouda, Müsli, Cornflakes</p>	<p>Frühstückbüffett: Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Orangensaft Brötchen, Brotauswahl, Lachs, Eier, Käseauswahl Wurst-Schinkenplatte, Putenbrust Müsli, Marmelade, Honig Butter, Obst, Müsliriegel, Gurke, Tomaten</p>	<p>Frühstückbüffett: Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Orangensaft Brötchen, Brotauswahl, Lachs, Rührei mit Speck Eier, Käseauswahl Wurst-Schinkenplatte, Putenbrust, Salate Müsli, Marmelade, Honig Butter, Obst, Müsliriegel, Gurke, Tomaten</p>
<p>Lunchpaket: Baguette, Müsliriegel</p> <p>Abendessen: Tellergericht: Chili con carne dazu Reis und Salat, Brot Vanillepudding mit Fruchtsoße</p> <p>14,00 € pro Person pro Tag Preise plus. landes MwSt.</p>	<p>Lunchpaket: Baguette, Müsliriegel, Obst</p> <p>3-Gänge-Menü: Salatvorspeise: Tomaten- Mozzarella-Basilikum Hauptgang: Fleischtopf mit Brokkoli, Lauch, Champignons in Rahm dazu Polenta Dessert : Apfeltraum in Zimtsahne oder Vanillequark mit Beerenobst</p> <p>25,00 € pro Person pro Tag plus Fahrtkosten und</p>	<p>Lunchpaket: Baguette, Müsliriegel, Obst, Saft</p> <p>3-Gänge-Menü: Salatvorspeise: Salatvariationen mit Räucherfisch dazu Baguette Hauptgang: marinierter Schweinerücken auf Ratatouille dazu Pasta Dessert: Trioletto aus Mousse au chocolate Rote Grütze Vanilleeis</p> <p>33,00 € pro Person pro Tag Unterkunft</p>

Dies sind Tagesbeispiele für eine Gruppengröße von 40 Personen auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne Wochenend- und Wochenpläne vor.

Bei der Angebots- und Preisvorstellung stellen wir uns flexibel auf Ihre Wünsche ein. Je nach Ausstattung des Hauses sind auch Fondue/Raclette-Abende möglich.