



Speisenangebot Kaffeewagen

Alle Preise sind Euro-Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Hallo! Für Ihre Veranstaltung haben Sie Verpflegung bzw. unseren Kaffeewagen angefragt. Gerne bieten wir Ihnen beispielsweise Folgendes:

Tages-Verpflegung (Filterkaffee, Wasser, Limo/Schorle - 6 Stunden)	15,00 p.P.
+ Hausgebackenes Gebäck (1 Cookie am Morgen & 1 Stk. Kuchen Nachmittag)	6,00 p.P.
+ Frisches Obst im Korb	3,00 p.P.
+ Mittagessen	(Preise Seite 2)
Verlängerung der Getränkepauschale je Stunde	3,00 p.P.

Selbstverständlich ist es möglich Getränke und Gebäck in Einzelabrechnung vorzubestellen:

Heißgetränke

	<i>Stück</i>
Große Kanne Kaffee á 12 Tassen	25,-
Filterkaffeespender á 40 Tassen	60,-
Filterkaffeespender á 60 Tassen	90,-
Teekanne á 3l, Tee Vorgebrüht oder mit einer Auswahl an Beuteltees	20,-

Auf Wunsch erhalten Sie Kaffeespezialitäten an der Bar.

Kaltgetränke

Liba Limonaden 0,33l	3,30
Lütts Bio Saftschorlen 0,33l	3,40
Viva Con Aqua laut/leise 0,33l	2,90
Viva Con Aqua laut/leise 0,75l	5,-

Sektempfang

Prosecco oder Prosecco mit O-Saft 0,1 l	3,50
O-Saft 0,1 l	3,-

Kuchen und süße Versuchungen

Brownie mit Walnuss (vegan)	4,50
Blondie mit weißer Schokolade und Himbeeren	4,50
Obststreusel-Kuchen (Apfel, Rhabarber*, Kirsche, Zwetschge*) **	3,50
Saftige Zitronen-Mohn Schnitte (vegan)**	3,50
Bananenbrot (vegan)	3,-
Bodenloser Käsekuchen (glutenfrei)	4,30
Hausgemachte Cookies (teilweise vegan)	ab 2,-

Alle Kuchen und Backwaren werden von unserem Küchenteam im Haus hergestellt und können Allergene enthalten.

*Saisonal

**Mindestbestellmenge 12 Stück



Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl der folgenden Speisen an:*

Herzhafte Snacks & Kleinigkeiten

Brasilianische Käsebällchen (vegetarisch, glutenfrei)	2,00
Currywurst mit hausgemachtem Brot (Schwein/vegan möglich)	7,50
Quiche mit Gemüse der Saison (vegetarisch)	ab 8,90
Herzhafte Tarte mit Käse & Gemüse der Saison (vegetarisch)	6,90
Kleiner Blattsalat mit hausgemachter Vinaigrette (vegan, glutenfrei)	4,90
Rohkostauswahl	2,00

Sandwiches

Panini mit Hirtenkäse & getrockneten Tomaten (vegetarisch)	4,50
Panini mit Hummus & mariniertem Gemüse (vegan)	4,50
Panini mit Kochschinken & Schnittlauchbutter (Schwein)	5,00

Tellergerichte

Kichererbsen-Curry mit Reis (vegan)	9,50
Gelbes Thai Curry mit Gemüse & Reis (vegan)	14,50
Gebratene Semmelknödel mit Pilzrahmsoße (vegetarisch)	15,90
Lasagne mit Gemüse der Saison (vegetarisch)	15,00
Lasagne mit Sauce Bolognese (Rind)	18,00
Tagesgericht	

Suppen & Eintöpfe

Tomaten Suppe (vegan)	7,50
Käse-Lauch Suppe mit Kartoffeln (vegetarisch)	8,50
Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch (Rind)	11
Black Bean Chili (vegan)	8,50
Gulaschsuppe (Rind)	13
Tagessuppe/Saisonaler Eintopf	

Unsere Suppen & Eintöpfe servieren wir mit unserem hausgemachten Brot.

Unser Fleisch beziehen wir vom Hof Holstiege aus Roxel.

***Mindestbestellmengen pro Gericht: 10 Portionen**

Wir freuen uns schon darauf Sie bei uns zu bewirten und hoffen Sie finden Gefallen an unserem Angebot. Gerne passen wir unser Angebot auf Ihre Wünsche an!

Mit freundlichen Grüßen,

Yochanan Rauert &
Kathrin Cooley