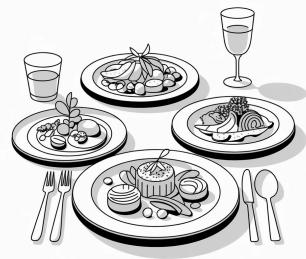


Lunch

Für Dein leibliches Wohl ist den ganzen Tag gesorgt und ich lade Dich zu einem vegetarischen Camper-Lunch in drei Gängen ein - Alkoholfreie Getränke, Tee und Kaffee inklusive.



Bitte wähle eine Menüfolge und teile mir diese spätestens 3 Tage vor Deinem Offsite mit.

Rustikal

Reichenauer Salat

Frisches Gemüse direkt von der Bodensee-Insel Reichenau - mit Kräuterdressing.

Mediterran

Caprese

Saftige Tomaten und cremiger Mozzarella, verfeinert mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico.

Asiatisch

Thai-Gurkensalat

Gurken in einer süß-sauren Marinade mit einer dezenten Schärfe.

Linsen mit Spätzle

Ein Klassiker der schwäbisch-alemannischen Küche: Herzhaft Linsen mit frischen Spätzle - deftig gut, nicht nur für kalte Tage.

Steinpilzrisotto

Cremig gerührter Arborio-Reis mit aromatischen Steinpilzen - großzügig mit Parmesan verfeinert.

Gebratene Mie-Nudeln

Geschwenkte Mie-Nudeln mit buntem Gemüse, umhüllt von einer aromatischen Sesam-Soße..

Kaiserschmarrn

Goldbraun in der Pfanne gebacken – der Kaiserschmarrn mit und ohne Rosinen, Apfelkompott und Puderzucker.

Panna Cotta

Sahnedessert mit seidiger Konsistenz, gekrönt von einem fruchtigem Beerenkompott.

Mango-Lassi

Ein fruchtiger Joghurt-Mango-Drink mit einer Prise Kardamom – cremig, erfrischend und exotisch süß.

Allergien oder Unverträglichkeiten? Komm auf mich zu und wir finden einen kulinarischen Ausweg.