

SINNES
FREUNDE
WIR LIEBEN CATERING!

SPEISEN & GETRÄNKE
ISARPOST

MENÜ

AM TISCH EINGEDECKT

Gemischter Brotkorb mit Sauerteigbrot | Laugenkonfekt | Ciabatta
Dazu gesalzene Butter & Gemüsedip

VORSPEISE

Frühlings Quiche | mit grünem Spargeln – karamellisierte Kirschtomaten
Wildkräutersalat | Hollunder Dressing und Sonnenblumenkerne

ALLERGENE: A | C | G | M

alternativ

Wildkräutersalat im Brotballon | gegrillte Kräutersaitlinge | Blüten | Balsamicodressing

ALLERGENE: A | F | N | M – VEGAN

HAUPTSPEISE ZUR AUSWAHL

Flank Steak Tranchen | Süßkartoffelpüree | Erbsengemüse | Thymianjus

ALLERGENE: A | G | L

Gegrilltes Lachsforellenfilet | Safranrisotto | grüner Spargel | Kirschtomate

ALLERGENE: A | D | G

Ravioli mit Kastanien und Mandelmilch gefüllt, grüner und weißer Spargel
Bärlauch Pesto, veganer Parmesan – VEGAN

ALLERGENE: A | H | P

DESSERT

Aprikosenmousse auf saftigem Rübliboden | Lavendelblüte | Honigwabe

ALLERGENE: A | C | G | F | H

alternativ

Beeren – Orangen Törtchen | Blaubeere | Agave | Kornblume | Datteln

ALLERGENE: – VEGAN





SINNES FREUNDE

WIR LIEBEN CATERING!

BEI FRAGEN STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.

Erik Ronacher
ronacher@sinnesfreunde.de

ALLERGENE

A:	Glutenhaltiges Getreide (glutenuous cereals),
B:	Krebstiere (shellfish),
C:	Eier (eggs),
D:	Fisch (fish),
E:	Erdnüsse (peanuts),
F:	Soja (soy),
G:	Milch/ Laktose (milk/lactose),
H:	Schalenfrüchte (edible nuts),
L:	Sellerie (celery),
M:	Senf (mustard),
N:	Sesam (sesam),
O:	Schwefeldioxid/ Sulfite (sulphur dioxide/ sulphite),
P:	Lupinen (lupine),
R:	Weichtiere (mollusca)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir haben keinen eigenen abgeschlossenen Bereich für die Produktion von allergenfreien Speisen und können nicht garantieren, dass Speisen Spuren von anderen Stoffen enthalten können.