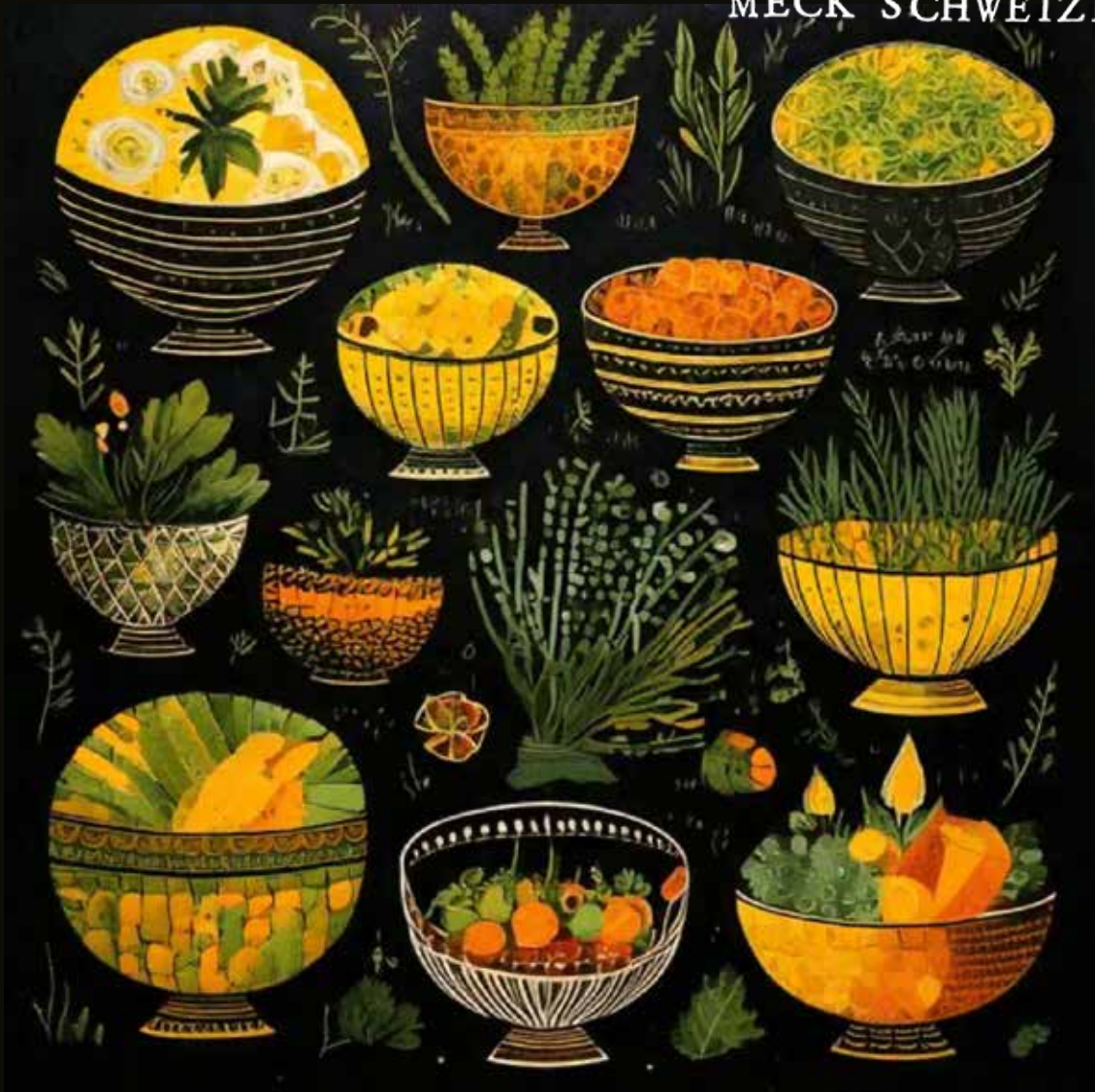
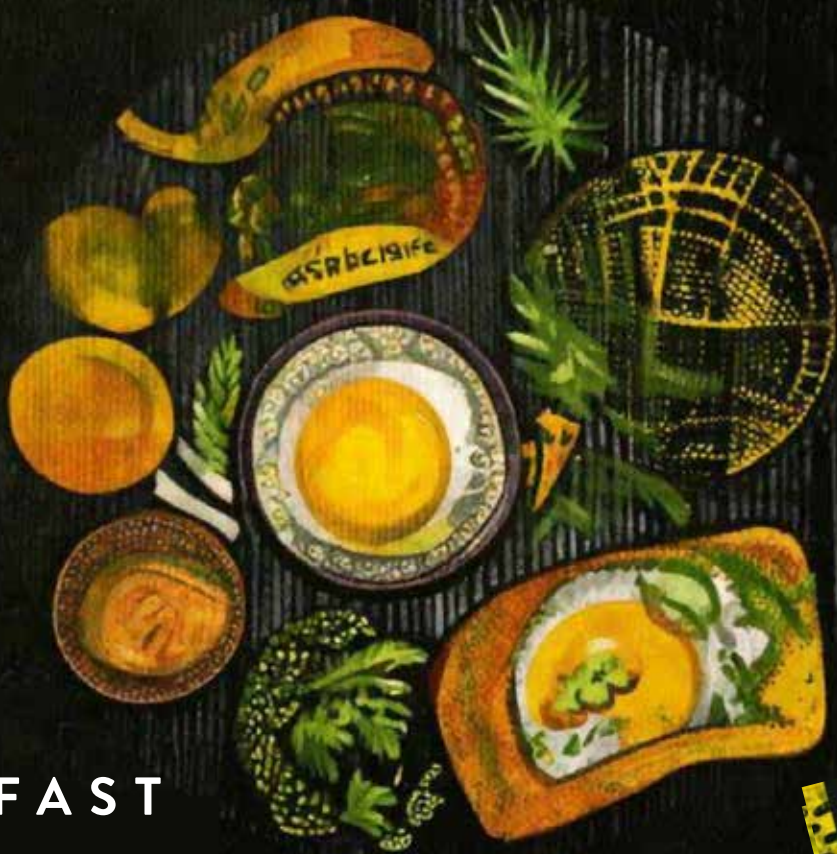




MECK SCHWEIZER



WE COOK FOR YOU



BREAKFAST

15
EURO

Preis pro Person
(ab 20 Personen)

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK

- Brot, Brötchen (1)
- Obst- und Gemüseteller
- Marmelade
- gekochte Eier
- Kräuterbutter, Butter, Tomatenbutter oder Margarine
- 3 verschiedene Aufstriche (vegan)
- Käse- und Wurstplatte
- Müsli/overnight oats

LUNCH



Preis pro Person
(ab 20 Personen)

- Salat oder Nachspeise
(Quark mit Obst, Kuchen oder Pudding)

EIN WARMES GERICHT *zur Auswahl:*

- Soljanka mit Brot (vegan oder mit Fleisch)
- Auberginen Stir-fry mit Reis
- Boeuff Stroganoff vegan/vegetarisch mit Nudeln oder Reis
- Ofengemüse mit Dreierlei-Dip
- vegetarisches Gulasch mit roter Bete, Kartoffeln und Tomaten
- Senfei mit Kartoffeln
- Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe mit Brot
- Palak Paneer (indischer Rahmkäse mit Spinat), Reis
- Thaicurry mit Reis
- vegetarische Gemüsebällchen mit Kartoffelspalten und Gemüse
- Pasta mit Käse-Sahne-Sauce und Gemüse
- Udon-Nudeln mit Tofu und regionalem Gemüse
- Kartoffeln, gebackener Blumenkohl und zweierlei Hummus
- Tofu-Tomaten-Korma mit Reis

DINNER



20
EURO

Preis pro Person
(ab 20 Personen)

B A S I S

- Brot, Brötchen
- Butter, Kräuter-oder Tomatenbutter

E I N E N D I P *zur Auswahl:*

Dattelfrischkäse, Olivenpaste, Tomatenaufstrich, Obazda, Humus, Baba Ganoush

Z W E I V E R S C H I E D E N E S A L A T E *zur Auswahl:*

Blumenkohlsalat, Tortellini-Salat, Nudelsalat, Wildkräutersalat, Röstgemüsesalat, Rote-Bete-Carpaccio, griechischer Salat, asiatischer Gurkensalat, Linsensalat, Kartoffelsalat, asiatischer Reissalat, bunter Krautsalat, Zucchini-Apfel-Salat, Feldsalat mit Croutons usw.

Z W E I W A R M E G E R I C H T E *zur Auswahl:*

Gebackener Blumenkohl, äthiopischer Weißkohl, Wirsing in Misobutter, Ofengemüse, Auberginen in Tomatensauce, Kichererbsencurry, vegetarisches Chicken-Korma, Pilze in Rotwein, Gnocchi in Salbeibutter, gefüllte Teigtaschen je nach Saison

S Ü S S

- eine Nachspeise

DINNER



30
EURO

Preis pro Person
(ab 20 Personen)

B A S I S

- Brot, Brötchen
- Butter, Margarine, Schmalz, Kapernbutter oder Kräuterbutter

D R E I D I P S *zur Auswahl:*

Dattelfrischkäse, Olivenpaste, Tomatenaufstrich, Obazda, Humus, Baba Ganoush

Z W E I V E R S C H I E D E N E S A L A T E *zur Auswahl:*

Blumenkohlsalat, Tortellini-Salat, Nudelsalat, Wildkräutersalat, Röstgemüsesalat, Rote-Bete-Carpaccio, griechischer Salat, asiatischer Gurkensalat, Linsensalat, Kartoffelsalat, asiatischer Reissalat, bunter Krautsalat, Zucchini-Apfel-Salat, Feldsalat mit Croutons usw.

Z W E I V E G E T A R I S C H E G E R I C H T E *zur Auswahl:*

Gebackener Blumenkohl, äthiopischer Weißkohl, Wirsing in Misobutter, Ofengemüse, Auberginen in Tomatensauce, Kichererbsencurry, vegetarisches Chicken-Korma, Pilze in Rotwein, Gnocchi in Salbeibutter, gefüllte Teigtaschen je nach Saison

E I N F L E I S C H G E R I C H T *zur Auswahl:*

Schweinebraten mit Rotkohl und Ofenkartoffeln, Schmorkohl mit Hack, Soljanka, Rippenbraten mit Rotkohl und Klößen, Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelspalten, Kapernklopse mit Pellkartoffeln, Knacker und Wiener auf Sauerkraut o.ä.

S Ü S S

- eine Nachspeise

DINNER



35
EURO

Preis pro Person
(ab 20 Personen)

B A S I S

- Brot, Brötchen
- Butter, Margarine, Schmalz, Kapernbutter oder Kräuterbutter

D R E I D I P S *zur Auswahl:*

Dattelfrischkäse, Olivenpaste, Tomatenaufstrich, Obazda, Humus, Baba Ganoush

Z W E I V E R S C H I E D E N E S A L A T E *zur Auswahl:*

Blumenkohlsalat, Tortellini-Salat, Nudelsalat, Wildkräutersalat, Röstgemüsesalat, Rote-Bete-Carpaccio, griechischer Salat, asiatischer Gurkensalat, Linsensalat, Kartoffelsalat, asiatischer Reissalat, bunter Krautsalat, Zucchini-Apfel-Salat, Feldsalat mit Croutons usw.

E I N V E G E T A R I S C H E S G E R I C H T *zur Auswahl:*

Gebackener Blumenkohl, äthiopischer Weißkohl, Wirsing in Misobutter, Ofengemüse, Auberginen in Tomatensauce, Kichererbsencurry, vegetarisches Chicken-Korma, Pilze in Rotwein, Gnocchi in Salbeibutter, gefüllte Teigtaschen je nach Saison

Z W E I F L E I S C H G E R I C H T E *zur Auswahl:*

Schweinebraten mit Rotkohl und Ofenkartoffeln, Schmorkohl mit Hack, Soljanka, Rippenbraten mit Rotkohl und Klößen, Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelspalten, Kapernklopse mit Pellkartoffeln, Knacker und Wiener auf Sauerkraut o.ä.

S Ü S S

- eine Nachspeise



*Die Gerichte variieren je nach Jahreszeit
und regionalem Angebot.*

Das Angebot gilt für eine Mindestanzahl von 20 Personen.

KONTAKT

Die Meck-Schweizer GmbH

Gessin 7b, 17139 Basedow

E: ziggel@meck-schweizer.de

T: 039957-299816

M: 0152-22604970

www.meck-schweizer.de