

**"Unter'm Krummstab ist gut leben"**, wussten bereits unsere Vorfahren. Schon immer hatten Essen und Trinken einen besonderen Stellenwert in der Kirche. Dieser Tradition fühlen wir uns im Maternushaus verpflichtet. Schließlich sind wir das Gästehaus des Erzbischofs bzw. des Erzbistums Köln.

**Erfahrene Küchenmeister** und eine **freundliche Servicebrigade** sorgen nicht nur für das leibliche Wohl unseres Erzbischofs, sondern auch für das Ihre und das Ihrer Gäste.

So **individuell** wie Ihr Anlass ist, so individuell gestalten wir das **Menü** oder **Buffet** zu Ihrer Veranstaltung. Wenn Sie zum Abschluss Ihrer Tagung noch gemütlich speisen möchten, wenn Sie einen privaten Anlass für eine Feier haben oder wenn es gilt, Ihre wichtigen Geschäftspartner angemessen zu bewirten, bietet das Maternushaus immer den richtigen Rahmen.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche zu Art und Umfang der Bewirtung mit und wir unterbreiten Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes **unverbindliches Angebot**. Damit Sie einen ersten Eindruck erhalten, was unsere Küche zu bieten hat, finden Sie Vorschläge für **Menüs** und **Buffets** beigefügt, die Ihnen als **Beispiel** dienen sollen.

Ihre fachkundigen **Ansprechpartner** sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer **Reservierungsabteilung**. Diese erreichen Sie telefonisch unter der **Rufnummer 0221 16 31 208** oder per E-Mail an "info@maternushaus.de".

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.  
**Ihre Zufriedenheit steht im Mittelpunkt unseres Interesses.**

## Noch ein Wort zum Thema Ökologie

Dieses Thema steht in unserem Hause im Vordergrund. Daher sind wir stets bemüht, uns an der Jahreszeit im Obst- und Gemüse- sowie im Fisch- und Fleischangebot zu orientieren.

Auf kurze Lieferwege und natürliche Fleischaufzucht zu achten ist für uns selbstverständlich.

Unsere Partner sind kompetente Lieferanten, die zu Ihrem Wohl auf unsere Wünsche eingehen und damit beste Qualität garantieren.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, steht Ihnen unser Küchenchef **Herr Andreas Lechtenfeld** gerne zur Verfügung.

# Ihr täglich Brot

nicht alltägliche Menüs und Buffets  
für den Alltag

**Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst zusammen**

**Wunschmenüauswahl A**

**Suppen**

Curryschaumsuppe mit Kokossahne  
Geflügelkraftbrühe mit Gemüsegrießnocken  
Waldpilzrahmsuppe mit Speckkrusteln

**Hauptgerichte**

Schweinefilet mit Monschauer Senfrahmsauce  
Überbackene Rahmkartoffeln mit Kohlrabi

Zürcher Kalbgeschnetzeltes  
Röstitaler  
Feine Blattsalate in Himbeerdressing

Ochsenfleisch in Burgunder geschmort  
Strudel von Kartoffeln und jahreszeitlichem Gemüse

**Dessert**

Ahrtaler Weinschaumcrème  
Früchtesalat mit Orangenlikör und Sauerrahmeis  
Mocckacreme mit Krokantsahne

\* Menü mit drei Gängen € 24,00 \*

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.

## Wunschmenüauswahl B

### Kalte Vorspeisen

Schinkenparfait mit Dattel-Lauchsalat  
Terrine von Frischkäse mit Kräutersalat in Vinaigrette  
Lachsschaumbrot mit Senf-Dillmayonnaise

### Suppen

Wildkräuterschaumsuppe mit kleinem Semmelknödel und gerösteten Kürbiskernen  
Allgäuer Bergkäsesuppe mit Kernöl  
Essenz von Wiesenchampignons mit Poulardenravioli

### Hauptgerichte

Sautierte Rinderfiletspitzen in Senfkörnerrahm  
Petersilienspätzle  
Salate der Jahreszeit

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Schalottenbutter  
Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

Gebratene Lachsschnitte  
auf Blattspinat  
mit Orangen-Ingwerschaum  
und Bulgurgemüse

### Dessert

Parfait von Mandelkrokant mit Eierpunschschaum  
Grießflammerie mit Früchtechutney  
Mousse von Zartbitterschokolade

\* Menü mit drei Gängen € 27,50 \*

\* Menü mit vier Gängen € 31,50 \*

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.



**Wunschmenüauswahl C**  
**-vegetarisch-**

**Vorspeisen**

Strudel von Tomaten und Rucola auf Zucchini carpaccio und Zitronenthymiansirup  
Terrine von Kichererbsen mit Auberginen und Orangen-Chili-Kompott  
Karotten-Apfelsuppe mit Sauerkrautgrießnocken  
Schaumsuppe von Wildkräutern mit kleinem Nussknödel

**Hauptgerichte**

Cannelloni mit Waldpilzfüllung in Petersilienrahm  
Blattsalate der Jahreszeit mit unserem Hausdressing

Grünkern und Marktgemüse in Blätterteig gebacken  
auf feinem Bohnenragout  
Würfelpommes

Spinatstrudel auf provencalischem Gemüse  
mit Pinienkernbutter

Linsensuppe  
auf Tomaten-Mozzarellasalat  
mit Basilikum-Hollandaise und Balsamessig

**Dessert**

Hafersoufflé mit Rahmeis und Früchtekompott  
Apfelgratin mit Vollkornstreusel und Vanilleeis  
Tiramisù mit Orangensalat  
Strauchbeerengrütze mit Vanillesahne

\* Menü mit drei Gängen € 22,50 \*

Unsere vegetarischen Menüs werden ovo-laktovegetabil  
- unter Verwendung von Eiern und Milch -  
zubereitet

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.

Der Menüvorschlag unseres Küchenchefs

**Menü A**

Hausgebeizter Wildkräuterlachs  
mit Kartoffel-Sprossen-Taler  
und Monschauer Senf-Dill-Crème

\*\*\*

Glasierte Brust vom Perlhuhn  
mit Rheinischer Rübenbutter  
und Gemüsebrot

\*\*\*

Pumpnickelmousse  
mit Kölschschaum und Karamellapfel

\* € 28,00 \*

**Buffet „Blind Date“**

Bei diesem Buffet orientieren wir uns u.a. an der Jahreszeit!

Lassen Sie sich zum Preis von

\* € 24,00 \*

von unserer Zusammenstellung eines kalt/warmen Buffets überraschen!

Damit Sie eine kleine Vorstellung haben, was Sie erwartet:

Kalte Vorspeisen

Eine Suppe

Warme Hauptgerichte

Dessert

Unsere Buffetvorschläge sind ab 30 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache

## Unser Buffetvorschlag

### **Rheinisches Buffet**

#### **Kalte Spezialitäten**

Partyfrikadellen mit Essiggemüse  
Hausgemachte Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise  
Schinkenröllchen mit feinem Salat von Breitlauch und gerösteten Mandeln  
Steintopfhering mit Gurken und Äpfeln in Pfefferschmand

Rheinischer Wurstsalat  
Kartoffelsalat mit Ei und geröstetem Speck  
Blattsalate der Jahreszeit mit unserem Hausdressing

#### **Warme Spezialitäten**

Schaumsuppe von Erbsen mit Zitronenmelissensahne  
Reibekuchen mit Apfelmus und Rübenkraut  
Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus

#### **Dessertspezialitäten**

Kölsch Tiramisù  
Rheinisches „JÖT“

#### **Käsespezialitäten**

Angemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln  
Schwarzer Hahn

Brotauswahl und Butter

\* € 24,00 \*

### Mit einer „Kölschen Lösung“ als Ergänzung

*Kleine herzhaft Bratwürstchen mit Rahmgemüse nach Jahreszeit  
und pikanten Grießnocken*

\* € 28,00 \*

Unsere Buffetvorschläge sind ab 30 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache

## Wenn es etwas mehr sein darf

**gehobene Menüs und Buffets  
für Ihre private Feier und das  
Geschäftsessen**

### Menü 1

Feine Mousse von geräucherter Bachforelle im Meerrettich-Biskuitmantel  
mit Preiselbeerkompott und lauwarmem Salat von Krabben-Maultaschen

\*\*\*

Gebatene Hochrippe vom Weideochsen  
mit weißer Burgunderbutter und Zitronenthymiansirup  
Pilzgrießknödel und Birnentarte

\*\*\*

Haselnussoufflé mit Pralineneis  
und Rum-Kirschen

\* € 32,00\*

### Menü 2

Terrine vom Kaninchen  
mit Wildkräutersalat in Löwenzahnvinaigrette  
mit marinierter Pfeffermelone und Coppa di Parma

\*\*\*

Schaumsuppe von Zitronengras und Kokosmilch  
mit gerösteten Erdnüssen und gebackener Riesengarnele

\*\*\*

Kleinigkeiten von der Ente  
mit Armagnac-Pflaumen-Jus  
Sojabohnenroulade  
und Olivennocken

\*\*\*

Soufflé von Hartweizengrieß  
mit Schokoladeneis im Krokantmantel  
und herzhaftem Mangochutney

\* € 35,00 \*



maternushaus

### Menü 3

Variation von Edelfischen  
in Safrangemüsegelee  
mit Forellenkaviarsahne

\*\*\*

Entenessenz  
unter der Blätterteighaube

\*\*\*

Tournedos vom Angus Rind  
mit Kräuterkruste  
Artischockenboden mit feinem Ratatouille  
Pilzbucheln

\*\*\*

Crème von gebranntem Zucker  
im Mokkabiskuit  
mit Ananas-Confit und Brandyeis

\* € 38,00 \*

### Menü 4

Terrine vom Stubenküken  
mit Weizenkrokant und feinem Wildkräutersalat im Gewürzmuffin

\*\*\*

Gebratene Zanderschnitte auf Wurzelgemüsefondue  
mit Balsamessigjus und Honigzwiebelravioli

\*\*\*

Nüsschen vom Eifel Reh  
mit Mohnschupfnudeln  
Ahrtaler Pfefferkirschen und Waldpilztarte

\*\*\*

Pralinenmousse auf Sandgebäck  
mit Sternanisorange  
und weißem Kaffee-Eis

\* € 42,00 \*

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.



maternushaus

## Menü 5

Bretonische Gemüsetorte mit Montpellier-Butter  
Wildkräuterstroh und Weinbergschnecken-Brioche

\*\*\*

Essenz von Riesengarnelen  
mit Kaninchenmaultaschen

\*\*\*

Gebackene Praline vom Ochsenchwanz  
mit konfierten Tomaten und Zitronen in Graupenvinaigrette

\*\*\*

Crepinette vom Salzwiesenlamm  
mit Rucolabaumkuchen  
und weißer Cidre-Butter  
Kartoffelkrapfen mit Comté

\*\*\*

Quarkterrine im Orangencrêpemantel  
mit Nougateis und Schlosserbuben

\* € 45,00 \*

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.

## Unsere Buffetvorschläge

### **Gabelbuffet aus deutschen Landen**

#### **Kalte Spezialitäten**

Kasseler Rippenspeer mit Dörrobstkompott  
Gesottener Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce  
Fischspezialitäten aus norddeutschen Räucherammern

Salat von Leipziger Allerlei mit Speckvinaigrette  
Schwäbischer Nudelsalat  
Blattsalate der Jahreszeit mit Dressingauswahl

#### **Warme Spezialitäten**

Kräftige Ochsenbouillon mit Maultaschenstreifen  
Westfälischer Pfefferpotthast mit kleinen Quarkknödeln  
Badisches Hechtfilet in Kräutergrießkruste mit Dillkartoffeln

#### **Dessertspezialitäten**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Buttermilchmousse mit Karamelläpfeln

#### **Käsespezialitäten**

Auswahl von deutschem Käse mit Rettich und Radieschen

Brotauswahl und Butter

\* € 32,00 \*

Unsere Buffetvorschläge sind ab 30 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.

## Gabelbuffet mit internationalen Spezialitäten

### Kalte Spezialitäten

Bretonische Landbauernterrinen mit Cumberlandsauce  
Putenbrust mit Pinienkernen und Provenzalischem Gemüse  
Parmaschinken mit marinierter Pfeffermelone  
Russische Lachspastete

Schwedischer Krabbensalat  
Salat von Penne mit Mozzarellaperlen und Salami  
Anti Pasti  
Blattsalate mit Dressingauswahl

### Warme Spezialitäten

„Cook A-Leeky“  
- ein kräftiger schottischer Geflügelsuppentopf mit Gartengemüse -

Elsässer Zwiebelkuchen

„Paella Catalana“  
Katalanische Reispfanne mit Mittelmeerfischen und Zitronenhühnchen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Schweizer Rösti

### Dessertspezialitäten

Crème Caramel  
Wiener Apfelstrudel mit Schaum von Bourbon Vanille  
Früchte aus dem Korb

### Käsespezialitäten

Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Auswahl von europäischem Käse mit Weintrauben

Brotauswahl und Butter

\* € 38,00 \*

Unsere Buffetvorschläge sind ab 30 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.

# First Class

Unsere Meisterstücke für  
Ihr Fest und sonstige Anlässe

## Ihr Gala Menü

Amuse Gueule

Chartreuse von Gemüse mit Wachtelei  
und Olivenvinaigrette

\*\*\*

Kleinigkeiten von der Ente

\*\*\*

Steinbuttfilet mit Jakobsmuscheln  
in Safransugo und Kartoffelnocken mit Parmaschinken

\*\*\*

Steinpilzessenz  
mit Kaninchenmaultaschen

\*\*\*

In Rotwein pochiertes Kalbsfilet mit gebratener Riesengarnele  
und Schalottenbutter  
Artischockenboden mit feinem Ratatouille  
und Pinienkernlasagne

\*\*\*

Dessert Surprise

\*\*\*

\* € 51,00 \*

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.

## Unsere Buffetvorschläge

### Galabuffet bei Kerzenschein

#### Kalte Spezialitäten

Kalbskarrée und Mignons mit Portweifeigen  
Damhirschrücken mit Waldpilzterrine und Apfelchutney  
Gebeizte Entenbrust mit Poulardengalantine und Salsa Verde  
Lachsvariationen mit Mittelmeerfischterrine

Salat von feinen Bohnen mit Kalbszunge in Rotweinessigmarinade  
Salat von Kaiserschoten und Mangos mit Kanadischem Wildreis in Orangenöl  
Blattsalate mit Dressingauswahl

#### Warme Spezialitäten

Schaumsuppe von Zitronengras und Garnelen

Salzwiesenlammkeule mit Wildkräuterheu  
Gemüse der Jahreszeit  
Rahmkartoffeln

Paupiettes vom Milchkalb in Limonensahne  
Spinatcrêpetorte

#### Dessertspezialitäten

Norwegisches Eisomelette  
Schokoladenmousse mit Mandelkrokant  
Früchtesalat mit Himbeergeist

#### Käsespezialitäten

Gougère mit Frischkäsecrème gefüllt  
Erlesene Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigen

Brotauswahl und Butter

\* € 45,00 \*

Dieses Buffet ist ab 40 Personen kalkuliert.  
Bei einer geringeren Personenzahl bitten wir um Rücksprache.



maternushaus

**Das Maternusbuffet**  
**unser Meisterstück**

**Kalte Spezialitäten**

Pyramide von Hummer und Riesengarnelen mit Kaviar  
Ganzer pochierter Lachs und geräucherter Seeteufel mit Forellenmousse  
Sattel und Koteletts vom Eifel Reh mit Gänseleber in Cidregelee  
Milchkalbsrücken und Mignons mit Traubenchutney  
Gefüllter Schweinefuß mit Parmaschinken und Walnussfeigen  
Keule und Brust von der Taube

Artischockenböden mit feinem Ratatouille und Pecorino  
Salat von Eismeerstshrimps mit Mango und geröstetem Grünkern  
Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffelvinaigrette

**Warme Spezialitäten**

Schaumsuppe von Beluga Linsen mit Wachtelcrêpinette

Perlhuhn in Burgunder aus dem Römertopf

Lachsschnitzel mit Rucolapesto gratiniert  
Balsamico-Hollandaise  
Safranrisotto

Angeräucherte Ochsenlende  
Weiße Portweinbutter  
Gemüse der Jahreszeit, Schmandkartoffeln

**Dessertspezialitäten**

Sizilianische Cassata  
Orangencrêpe mit Karamellfrüchten  
Nougatmousse  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Strauchfrüchte in Rumgelee mit Eierpunsch  
Petit fours

**Käsespezialitäten**

Käseterrine mit Essigbirnen  
Käsepralinen  
Ausgesuchte Rohmilchkäse

Brioche und verschiedene Brotsorten  
Auswahl von Buttermischungen

\*€ 53,00 \*

# davor, danach, und zwischendurch

**Snacks für die Tagungspause**

**Häppchen für Ihren Stehempfang**

**Leckere Eintöpfe**



**Für Ihre Konferenz- und Kaffeepause empfehlen wir:**

(ab 10 Personen)

**„Vollwertpause“**

Frischkornmüsli mit Naturjoghurt und Akazienhonig  
Früchte aus dem Korb nach Jahreszeit  
Schwarzbrothappen mit Frischkäse und Keimlingen  
Vollmilch und frisch gepresster Orangensaft  
\* Pro Person € 7,00 \*

**„New York Deli“**

Geflügelcocktail in Erdnussvinaigrette  
Bagel mit Rauchlachs  
Frischkäse-Sandwich  
Blaubeer- und Schokomuffin  
\* Pro Person € 9,00 \*

**„Westfälische Brotzeit“**

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Essiggemüse und Steinofenbrot  
Katenrauchwurst und Zwiebelmett mit Pumpernickel  
Kartoffelsalat  
\* Pro Person € 9,00 \*

**„Rheinisches Viertelstündchen“**

Röggelchen mit Kölsch Kaviar  
Röggelchen mit Kölner Leberwurst  
Schwarzer Hahn  
Partyfrikadellen  
Essiggurken und Löwensenf  
\* Pro Person € 9,00 \*

**„Bayerische Vesper“**

Weißwurst mit Laugenbrezel und süßem Senf  
Fleischpflanzerl und kleine Rostbratwürstel mit Kartoffelsalat  
Kaiserschmarrn mit Kompott  
\* Pro Person € 9,00 \*

**„Mailänder Piazza“**

Ciabatta mit Tomaten und Mozzarella  
Grissini mit Parmaschinken  
Anti Pasti mit Toskanischer Salami  
Süße Windbeutel mit Mandelcrème  
\* Pro Person € 9,50 \*

**„Kleiner Stehimbiss“**

Gefüllte Weizentortillas  
Kleine Rostbratwürstel und Partyfrikadellen mit Französischem Senf  
Chicken Wings mit Chilidip  
Salat von Penne mit Mozzarellaperlen und Tomaten  
Ciabattabrot mit Oliven und Kräuterbutter  
\*Pro Person € 14,00 \*

### Kleine Beigaben für Ihre Tagung

	pro Stück
Halbe Brötchen oder Schnittchen mit diverse Belag	€ 1,90
Verschieden kleine Croissants	€ 1,20
Verschiedene große Croissants	€ 2,00
Obst aus dem Korb nach Jahreszeit	€ 1,00
Dänische Plunderteilchen	€ 0,90
Hefeteilchen	€ 1,80
Diverse Kuchen	€ 2,10
Diverse Sahnekuchen	€ 3,50
	pro Person
Fruchtjoghurt mit Weizenschrot	€ 1,20
Honigmarinierter Fruchtsalat	€ 1,50
Feingebäck	€ 0,90
Salzgebäck	€ 0,90
-----	
Kleine Kaffeepause - mit Kaffee und Tee	€ 4,00*
Klassik Kaffeepause - mit Kaffee, Tee und Gebäck	€ 5,00*
Extra Kaffeepause - mit Kaffee, Tee und Plunderteilchen	€ 5,50*

\* Alle Kaffeepausen gelten pro Person/Pause und ohne Mengenbegrenzung.



### Diverse kalte Cocktailhappen

*Mindestbestellung 20 Stück je Artikel  
(Geringere Anzahl auf Anfrage)*

	pro Stück / €
Gefülltes Ei mit Keta Kaviar	€ 1,50
Rohkost mit Sauerrahmdip und Walnussbrot	€ 1,50
Jungschweinerücken in süßer Senfkruste	€ 1,60
Pfeffersalamirose auf Zwiebelbrot	€ 1,60
Parmaschinken mit Honigmelone	€ 1,60
Profiteroles mit Frischkäse	€ 1,60
Mittelalter Gouda mit Trauben	€ 1,60
Pouardenbrustmedaillons mit Orangenfilet	€ 1,60
Rohmilchbrie auf Pumpernickel	€ 1,60
Roastbeefröllchen mit Sauce Gribiche	€ 2,00
Schweinefiletscheiben mit Pumpernickelsahne	€ 2,00
Mozzarellakugeln mit Pesto	€ 2,00
Gebeizter Lachs mit Dillschmand	€ 2,80
Matjes Tatar im Mürbeteigschiffchen	€ 2,80

### Diverse warme Cocktailhappen

*ab 10 Personen*

Quiche Lorraine	€ 2,00
Folienkartoffel mit Crème fraîche und Keta Kaviar	€ 2,00
Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Sauce	€ 2,20
Gebackene Mozzarellasticks	€ 2,20
Ciabatta mit Tomaten und Mozzarella	€ 2,80
Chicken Wings mit Currydip	€ 2,80
Meatballs mit Pfefferrahm	€ 2,80
Putenbrustwürfel in Kokospanade mit Ananaschutney	€ 2,80
Garnelen im Knuspermantel mit Thai Curry	€ 3,00

**Schmackhafte Eintopfspezialitäten aus unserer Suppenküche**  
**(ab 20 Personen)**

*Von Pilgern der Domstadt erprobt*

Rheinischer Rindersuppentopf  
mit Bohnen, Kartoffeln  
und Sauerrahm  
\*Pro Person € 5,60\*

*Nach Art der Henriette Davidis*

Original Westfälische Linsensuppe  
mit Mettwurst und Räucherspeck  
\*Pro Person € 5,60\*

*Nach Art der Katharina von Siena*

Toskanischer Suppentopf  
mit Geflügelfleisch und Pesto  
\*Pro Person € 5,60\*

*Die Weite der Pusta schmeckt süß und scharf*

Herzhafter Suppentopf von Ungarischem Kesselgulasch  
mit Kartoffeln  
\*Pro Person € 5,60\*

*Von spanischen Pilgern überliefert und verfeinert*

Chili con Carne mit Bohnen  
\*Pro Person € 5,60\*

*Für Vegetarier kräftig und schmackhaft nach alten Klosterrezepten*

Grünkern-Gemüse-Suppentopf  
mit Kräutern und Kartoffelwürfeln  
\*Pro Person € 5,60\*

Zu allen Eintopfgerichten reichen wir eine geschmacklich abgestimmte Brotauswahl

**Aus der Nudelmanufaktur**  
**(ab 20 Personen)**

Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce  
mit Ciabattabrot  
\*Pro Person € 9,50\*

Schwäbische Maultaschen  
aus dem Wurzelsud mit Kräuter-Zwiebelschmelze  
und Bauernbrot  
\*Pro Person € 11,50\*