

Zuckertütenlunch

am 31.08.2024

Vorspeisen

- Bio Brot und Brötchen mit Öl und Salz
- Zarte Räucherlachswürfel mit fruchtiger Limonen Creme
- Rote-Bete-Relish mit Taboulé verfeinert mit Gurke vegan
- Käsespieße mit Weintrauben
- Gemüsesticks mit Dip
- Tortilla Chips Salsa Dip mit Käse

Warme Komponenten vom Grill

- Lachsfilet Barbecue in würziger Marinade und groben Pfeffer
- Grill-Gnocchi mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesan und Pestodressing

- Kleine Hähnchenfilet-Spieße, Mini Grillwürstchen
- Grillgemüse der Saison und Tomatensugo

- Burgerstation zum selbstzusammenstellen
- Emmentaler Käse, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Eisbergsalat, Röstzwiebeln und sonnengereifte Tomaten
- Pommes Frites
- Kräuterdip, BBQ Sauce, Ketchup, Senf

Desserts

- Frische Früchte der Saison
- Schokoladenpudding
- Feine Waffeln von der Waffelstation mit Babelsberger Manufakturereis

