

- Speisenauswahl -



Ergänzend zu unseren Gruppenangeboten sorgen wir auch gerne kulinarisch für einen tollen Event!

Hierfür bieten wir Ihnen die folgende Auswahl und stimmen den Ablauf mit unseren Cateringpartnern für Sie ab. Die Kosten teilen wir Ihnen nach Rücksprache im Vorfeld mit.

Warme Speisen:

(Catering der regionalen Gastronomie) - ab 8 Personen

Gulaschsuppe mit Brot

Vegetarische Kartoffelsuppe mit Brot

Siedewürstchen, als Ergänzung zur Kartoffelsuppe

Kalte Speisen:

(Catering der regionalen Gastronomie) - ab 8 Personen

Vesperplatte mit Käse, Wurst und Brot

Kuchen:

(Catering der regionalen Gastronomie & Café Barista Izabela)

Blechkuchen nach Absprache & Kaffee ohne Limit

Streuselkuchen mit Obst der Session, 1 großes Stück

Käsekuchen, 1 großes Stück

Süßigkeitenbuffet:

Verbinden Sie unser Naturseifenseminar mit einem süßen Highlight! Individuell in liebevoller Handarbeit gestaltet, passend zu den verschiedensten Anlässen.

Die Ausgestaltung, sowie der Preisrahmen, werden im Vorfeld durch das „Café Barista Izabela“ direkt mit Ihnen abgestimmt.