

SNACKS FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Was gibt's zum Essen? Na, was leckeres...

Aufgespießt

€ 24 (ab 10 Personen)

Kalte und warme Spieße serviert im Weckglas

- Tomate, Mozzarella und Olive, Basilikumpesto 🍷
- Melone, roher Landschinken, Cocktail-Dip
- Tomaten-Tofu-Spieß, Pesto Verde 🌿
- Chorizo, Pimento mit Safran-Limetten-Aioli
- Tandoori-Hähnchenbrustspieße, Erdnuss-Dip
- Parmaschinken, Rucola-Spieß, Balsamico-Dip
- Gebackene Aprikosen- und Pflaumen im Speckmantel
- Falafelbällchen aus Kichererbsen, Tomatensalsa 🌿

Aufgedreht

€ 18,50 (ab 10 Personen)

Nudelecke als Buffet aufgebaut

mit Penne, Farfalle und Spaghetti mit Tomatensauce, Bolognese Sauce und Carbonara, dazu Olivenöl, geriebener Parmesan und Baguette mit kleiner Salatauswahl vom Buffet (auch vegetarisch möglich)

Eingewickelt

€ 13,50 (ab 5 Personen)

je Sorte ein halber Wrap pro Person

- Wrap, gefüllt mit Salat, Tomaten und geräucherter Putenbrust
- Wrap, gefüllt mit Graved Lachs, Honig-Dill-Senf Dressing und Salat

Aufs Brot geschmiert

Kannenbäckerbrot und andere Brot- und Brötchenspezialitäten aus der Bäckerei Conrad in Höhr-Grenzhausen werden vom Koch vor den Gästen frisch geschnitten und belegt.

Unsere Auflagen und Aufstriche:

€ 23,50 (ab 10 Personen
bis maximal 20 Personen)

- Thunfisch, Ei, Artischocke, Blattpetersilie
- gelber Linsenaufstrich mit Kurkuma 🌿
- Meerrettichcreme und Graved Lachs
- Senfcreme mit weißen Bohnen und Senf 🌿
- Kräuterquark mit Rucola und Bärlauch 🍷
- Rote Bete, Meerrettich und Apfel
- Griebenschmalz mit Liebstöckel
- Kalbstafelspitz rosa, mit Tartarsauce
- Avocado-creme mit Tomatenwürfeln
- Cremiger Humus mit Olivenöl und Leinsamen

🍷 vegetarisch

🌿 vegan



Auf die Hand

Bisonburger

€ 19,-

Echtes Westerwälder Bisonfleisch (200 gr. Fleisch) aus der Nachbarschaft, sehr würzig. Fettarm, aber nährstoffreich, dazu ein Vollkorn-Bun mit kandierten Zwiebeln, Rauke, gebratenem Speck und Barbecue-Sauce, Süßkartoffelgitter

Burger mit Bio-Freilandhühnchen

€ 17,-

Bio und Regional. Geflügelfleisch-Burger (200 gr. Fleisch) im Polenta-Bun mit Avocadocreme, Senfsauce und frischen Sprossen. Sorgt für intensiven Geschmack und ein gutes Gewissen

Superfood Burger

€ 17,-




Mal was anderes? Adzukibohnen-Burger (200 gr.) im Vollkornbun mit Tomaten, Kresse, Gurken und Salat, Süßkartoffelgitter 

Mit den Fingern


€ 24 (ab 10 Personen)

(8 Teile pro Person als Fingerfoodbuffet aufgebaut)

1/2 Minibrötchen

- mit Tomaten und Mozzarella 
- mit Eiern und Kresse 
- mit Schnittkäse 
- mit Garnelencocktail
- mit Puten-Curry-Salat
- mit rosa gebratenem Roastbeef

Pumpernickel-Häppchen

- mit Kräuterfrischkäse und Radieschen 
- mit geräuchertem Forellenfilet
- mit Räucherlachs

Gemischter Salat im Glas mit Kräuterkartoffeldressing oder Balsamico Dressing 

Ausgelöffelt

Bitte eine Variante wählen: € 11,50 (ab 10 Personen)

Die Grüne - Gurkensuppe mit Jalapeños, Joghurt und Limetten 

Die Herbstliche – Steinpilzsuppe mit Bärlauch und Schmand 

Die Winterliche – Rotkohlsuppe mit Muskat, Zimtcroustons und Orange

Die Feurige – hausgemachte ungarische Gulaschsuppe

Die Wäller – Kartoffelsuppe mit Würstchen, Gemüse und Blattpetersilie

Fragen? Wünsche? Wir beraten Sie gerne.
Ihr Team der Zugbrücke

