

RESTAURANT



SOMMAIRE



DAS RESTAURANT



MENU



das Restaurant



- Platzkapazität für bis zu 160 Personen in einem großen Saal, ideal für große Gruppen.
- Möglichkeit, mehrere Gruppen gleichzeitig zu empfangen.
- Warme und kalte Buffets verfügbar, angepasst an alle Bedürfnisse.
- Ausgewogene und nahrhafte Gerichte, speziell entwickelt, um die Leistung zu optimieren und die Erholung von Sportlern zu fördern.



Die Menüs

Wir bieten ein Buffet an, das sowohl kalt als auch warm sein kann und für Champions optimiert ist. Hier ist ein Beispiel für ein Buffet, das wir anbieten können:

Kaltes Buffet:

- Gemischte Salate: Quinoa, gegrilltes Hähnchen, knackiges Gemüse und leichte Vinaigrette.
- Verschiedene Rohkost: geriebene Karotten, Gurken, Kirschtomaten, Rote Bete.
- Auswahl an kaltem Fleisch: geräucherte Pute, magerer Schinken, Roastbeef.
- Leichte Käseplatte.
- Frisch geschnittenes Obst: Ananas, Melone, Kiwi, Orangen.

Warmes Buffet:

- Gegrillte Hähnchenfilets mit Kräutern der Provence.
- Gedämpfter Lachs mit Zitrone und feinen Kräutern.
- Vollkornreis, Vollkornnudeln und gedämpfte Kartoffeln.
- Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Paprika, Auberginen.
- Heiße Suppe: Saisonale Gemüsecremesuppe.

Desserts:

- Natur- und Fruchtjoghurts.
- Frischer Obstsalat.
- Hausgemachte Energieriegel.

Getränke:

- Still- und Sprudelwasser.
- Natürliche Fruchtsäfte (Orange, Apfel, Karotte).
- Tee und Kaffee.

Bildvorschau



