

## Business Lunch "Fresh & Smart"

Saisonale Gerichte, bekömmlich und vor allem lecker, das ist unsere Koch-Philosophie! Unsere Caterer entscheidet von Woche zu Woche neu, was auf den Tisch kommt. Dabei lässt er sich davon inspirieren, was der Markt bietet und auch davon, welche Gemüse, Salate und welches Fleisch gerade günstig angeboten wird, schließlich möchten wir das Beste zu einem guten Preis anbieten.

### Frische-Szenarien

Selbstverständlich bieten wir Ihnen dennoch Wahlmöglichkeiten. Wir unterscheiden hier drei Genuss-Typen mit unterschiedlichem Gusto. Egal, welche Auswahl sie treffen, unsere Erfahrung bei dem was beim Mittagessen wichtig ist, gibt es immer gratis dazu. "Hauptsache Lecker!" ist hier die Devise, die Sie zum wiederkommen einladen soll.

## Die drei Optionen:

### »Gute Esser«

Gästestruktur:

Hauptsächlich Männer. Fleisch im Hauptgang ist hier wichtig. Reichlich "Sättigungsbeilagen" und nicht so viel Salat und ein klassisches Dessert ...

- Bunte Salatplatte (Käse, Schinken, gebratene Speckwürfelchen, etc.)
- Wechselnde "Toppings"
- Zweierlei Dressings
- 1-2 verschiedene Feinkostsalate
- 2-3 verschiedene Fingerfood-Variationen
- Fleischgericht je nach Tagesangebot & Sauce im weitesten Sinne also »Futtern wie bei Muttern« (z.B. Schmorbraten, Ragout, Schnitzel & Co.)
- Gemüse
- Kartoffeln
- Tagesdessert

### »Pasta e basta!«

Gästestruktur:

Männer und Frauen, vielleicht auch mehr Frauen. "Leicht und bekömmlich" ist besonders wichtig, deshalb sind hier Salat und Rohkost auch "übergewichtet"...

- Salat und Rohkost
- Zweierlei »Toppings« (Krabben, Käse, Croutons, Putenschinken etc.)
- Essig / Öl und zweierlei Dressings
- 1-2 verschiedene Feinkostsalate
- 2-3 verschiedene Fingerfood-Variationen
- ein frisches Pastagericht und wenn es sich anbietet auch zweierlei Saucen (z.B. Lasagne, Panzerotti, Tortiglioni, Fettuchini & Co.)
- Tagesdessert

## »Fitness«

Gätestruktur:

Besonders gesundheitsbewusst, evtl. noch vorwiegend weiblich, aber hier ändert sich gerade einiges ;-). Um frischen Feinkostsalat ergänzte Salate und vegetarische Hauptspeise...

- frischer Feinkostsalat, Salat und Rohkost
- Feinkostsalat  
(Salade Grillé, Antipasti Misti, Tabbouleh, Polenta-Melone-Pfirsich-Salat)
- Zweierlei »Veggie Toppings« (Käse, Croutons, caramélisierte Nüsse etc.)
- Essig / Öl und zweierlei Dressings
- 1-2 verschiedene Feinkostsalate
- 2-3 verschiedene Fingerfood-Variationen
- vegetarische Hauptspeise  
hier -versprochen!- nicht nur zu Hauptspeisen umfunktionierte Beilagen, sondern  
leckerer Essen. Zum Beispiel Kokosgemüse mit Wildreis, Pesto-Spinat-Champignon-  
Lasagne, Ofenkartoffeln in Argan-Chiliöl gebacken mit Kerbel-Sauerrahm, etc.
- Tagesdessert