

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Tagungsbuffet (ab 20 Personen)

- klare Hühnerbrühe mit Einlage, dazu Baguette
- Rustikale Bauernplatte mit Hähnchen-Haxen, Frikadellchen, Mini-Schnitzeln und kleinen Mettwürstchen
- verschiedene Dips
- Filetmedallions in Pilzrahmsauce mit Drilling-Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel
- Bayrisch-Creme mit Exotensalat

Preise auf Anfrage

