

BREAKFAST MEETING

Sie planen ein Frühstücksmeeting mit 40 bis 80 Gäste?
Schon ab 7:00 bis max. 11:00 Uhr können Sie unser TOPFLOOR exklusiv nutzen.
Wählen Sie gerne aus den folgenden Varianten:

LE PETIT DEJEUNER

Heritage Croissants
Supreme Frühstücksbrötchen
Butter
Hausgemachte Konfitüre, Nutella, Honig
Cornflakes
Milch
Salami, Schinken, Käse
Obstsalat
Joghurt

Mineralwasser
Orangensaft
Darboven Kaffee in Kannen

pro Person (mindestens 40 Personen)

17,00 EUR

BUSINESS FRÜHSTÜCK IM NESENBACH

Heritage Croissants
Supreme Frühstücksbrötchen
Butter
Hausgemachte Konfitüre, Nutella, Honig
Cornflakes, Granola, Müsli
Milch
Getrocknetes Obst
Salami, Schinken
Käse
Rauchlachs
Senf-Dill Dressing
Rührei
Obstsalat
Joghurt
Mineralwasser
Orangensaft
Darboven Kaffee in Kannen

pro Person (mindestens 40 Personen)

21,50 EUR

BUSINESS LUNCH

Sie planen ein Business Lunch mit 60-80 Gästen?
Ab 11:30 bis max 14:30 Uhr können Sie und Ihre Gäste unser TOPFLOOR
Exklusiv nutzen. Wählen Sie gerne aus den folgenden Varianten:

QUICK LUNCH NESENBACH

Vertrauen Sie uns! Bei der Buchung kennen auch wir noch nicht das Wochen- bzw.
Tagesangebot. Unser Küchenchef kocht immer wieder frisch, immer wieder neu.
Unsere Qualität wird Sie überzeugen.

Focaccia Brot, Meersalz und Butter sind bereits auf dem Tisch eingesetzt

Tagessuppe
Beilagensalat
Pasta of the day
Dessert Special
Espresso

pro Person 19,50 EUR

Gerne servieren wir Ihnen das Hauptgericht in großen Schüsseln am Tisch.
Auf Wunsch gibt es auch einen Nachschlag.

pro Person 22,50 EUR

SCHWÄBISCHER IMBISS

Landbrot, Meersalz und Butter sind bereits auf dem Tisch eingesetzt
Flädlesuppe, serviert
Beilagensalat, serviert

Maultaschen, geschmelzt
Sauce
Zwiebelschmelze
Käsespätzle
Gemischte Blattsalate
Linsen Bolognese
Spaghettini, gehobelter Parmesan
Mini-Ofenschlupfer
Vanillesauce

pro Person 20,90 EUR

Gerne servieren wir Ihnen das Hauptgericht in großen Schüsseln am Tisch.
Auf Wunsch gibt es auch einen Nachschlag.

pro Person 23,90 EUR

BUFFET LA MÉD

Französisches Baguette mit Meersalz und Butter,
auf dem Tisch eingesetzt

Mediterraner Tomaten- und Gurkensalat mit frischen Kräutern und Olivenöl
Ruccola mit Balsamico Dressing
Hähnchenbrust, serviert in Kräutersauce
Pasta Penne mit Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan
Mediterraner Kartoffelauflauf mit Oliven, Paprika und getrockneten Oliven
Panna Cotta

pro Persom

24,20 EUR

Gerne servieren wir Ihnen das Hauptgericht in großen Schüsseln am Tisch.
Auf Wunsch gibt es auch einen Nachschlag.

pro Persom

27,90 EUR



