

Zuckertütenlunch

am 06.09.2025



Vorspeisen

- Bio Brot und Brötchen mit Öl und Salz
- Zarte Räucherlachswürfel mit fruchtiger Limonencreme
- Rote-Bete-Relish mit Taboulé verfeinert mit Gurke – vegan
- Käsespieße mit Weintrauben
- Gemüsesticks mit Dip
- Tortilla Chips mit Salsa Dip und Käse

Warme Komponenten vom Grill

- Lachsfilet Barbecue in würziger Marinade und grobem Pfeffer
- Grill-Gnocchi mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesan und Pesto-Dressing

- Kleine Hähnchenfilet-Spieße, Mini Grillwürstchen
- Grillgemüse der Saison und Tomatensugo

- Burgerstation zum Selbstzusammenstellen
- Emmentaler Käse, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, rote Zwiebeln,
- Eisbergsalat, Röstzwiebeln und sonnengereifte Tomaten
- Pommes Frites
- Kräuterdip, BBQ-Sauce, Ketchup, Senf

Desserts

- Frische Früchte der Saison
- Schokoladenpudding
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Feine Waffeln von der Waffelstation mit Babelsberger Manufakturéis

