Liebe Gäste, Freunde und Nachbarn des Ausbildungsrestaurants „Am Kuhgraben“,

Ein gemeinsames Kopfzerbrechen über wichtige Themen und das notwendige Finden von Lösungen kann nur zum Erfolg führen, wenn alle Beteiligten Energie haben.

Dafür bieten wir Ihnen sehr gerne unsere Dienstleistungen, Speisen und Getränke an und liefern Ihnen diese zu Ihnen ins Büro, Seminar- oder Konferenzraum. Wir stellen Ihnen ein ausgewogenes Menü für ein Frühstück oder einen Lunsch zusammen, welches gerne auch nach ihren Wünschen und nach unseren Möglichkeiten geändert werden kann.

Wir verarbeiten ausschließlich Lebensmittel in Bio-Qualität. Ausgenommen sind Fisch- und Meeresprodukte. Diese erhalten Sie in MSC-Qualität.

Konferenzverpflegung - Beispiele

halbe belegte Brötchen (Käse, Salami, Putenbrust, Kochschinken, Tomate-Mozzarella, Ei)

gefüllte Wraps (Karotte/Rucola/Currykokoscreme)

Bouletten (inkl. Senf/Ketchup)

Hähnchenspieße mit Chilidip

Obstspieße

Gemüsestickplatte mit Quarkdip

Karotten – Ingwersuppe

Käselauchsuppe

KichererbsenGemüsecurry

Kalbsgeschnetzteltes mit Champignonrahm

Beerengrütze mit Vanillesoße

Apfelstreuselkuchen vom Blech

Getränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte)