

# Auszug aus dem "Gesund & Lecker Superfoods"-Buffet

Gemüsesticks auf allen Tischen

Smoothie Bar z.B.

Green Smoothie, Rote Beete-Apfelsaft-Sellerie Smoothie, frische Säfte etc.

Milchbar z.B.

Heumilch, hausgemachte Mandelmilch, Kokosmilch etc.

Frucht- und Gemüsestation z.B.

Datterini, Avocado, Mango, Ananas, Melone, Gurke, Shreddergemüse, Papaya etc.

Do it yourself - SUPERFOOD Nutrition Bar z.B.

Getoastetes Müsli, Frischkornbrei aus 100% Hafer, Frischkornbrei mit Buttermilch und Dinkel, Gebackenes Müsli, Cornflakes mit unzählige Toppings und große Auswahl an Nüssen (geröstete Wallnüsse, geröstete Haselnüsse, geröstete Mandeln, geröstete Cashews, gepuffter Amaranth, Chiasamen, geröstete Hanfsamen, geröstete Kokoslocken, Cranberries, Kurkuma) etc.

Suppen-Station z.B.

Weltmeister Tomatensuppe Stromberg Spezial

Breakfast Buffet z.B.

Krustenbrot, Walnuss- und Oliven Ciabatta, Brezn, Croissants, Pain au Chocolat, Schinken-Käse-Muffins, Körnersemmel etc.

Hausgemachte STROMBERG\* Marmeladen (Erdbeer Rhabarber mit Basilikum, Bananen-Limetten-Konfitüre, Apfel-Calvados-Konfitüre, Zitronen-Ingwer-Gelee, Ananas-Passionsfrucht etc.)

Hausgemachtes Mandelmus, Cashewmus, Paprika-Nusspaste, Salsa Verde, Humus, Schnittlauchfrischkäse, Erdnussbutter, Honig etc.

Gekochtes Ei mit Forellen-Kaviar, Graved Lachs, Tramezzini, Kräuter,

2 Rührei Stationen z.B.

Eiersandwich im Glas, Topping-Bar mit Kartoffeln, Schinken, Speck, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten, Zwiebeln, Champignons, Pinienkerne

Antipasti Station z.B.

Gebratene Zucchini und Aubergine, geschmorte Paprika, getrocknete Oliven, marinierte Waldpilze etc.

Asia Station z.B.

Verschiedene Dim Sums, hausgemachte Dips, Miso Suppe

Salat-Bar z.B.

Bulgur Salat in kleinen Gläsern mit Gemüse und Wildkräutern, Couscous-Salate mit Granatapfelkernen und Rucola

Warme Speisen z.B.

Gegrillter Heilbutt mit Oliven Krokant Kruste und gedämpftem Babyspinat, geschmortes Landhuhn mit Ackergold "Oriental", Frisch geschnittenes Kalbsrückensteak mit Café de Paris-Butter, Kamut Fussili mit Tomatensalsa und Basilikum, Grüner Ofenspargel etc.

Desserts z.B.

Mango-Chia-Pudding, Natureis mit Toppings, hausgemachte Kuchen, vegane Brownies etc.