

Suppen und Eintöpfe

Die hier aufgeführten Preise gelten für je 250ml Suppe oder 500ml Eintopf, bei mehreren Suppen oder Eintöpfen ändert sich die Menge je nach Anzahl.
Beispiel: Sie wünschen für Ihr Buffet 2 unterschiedliche Suppen, so berechnen wir für jede einzelne je 125ml.



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe

Kartoffelsüppchen mit Waldpilzen und Speck

Champignon-Kräutersuppe mit Crème fraîche verfeinert

Soljanka

Karotten- Ingwer-Suppe

Hokkaidokürbissuppe mit Rosmarin und Minze (von Oktober-März)

Kräuter-Tomaten-Süppchen mit Zucchiniroh und Basilikum

Tomaten-Pfirsich-Cremesuppe

Zitronengras-Cocos-Süppchen mit Putenspießchen

Hummer-Creme-Suppe mit Nordseekrabben

Kräuter-Lauchsüppchen mit Crevetten

Wild-Creme-Süppchen mit Waldpilzen (von Oktober-März)

Eintöpfe

Fischtopf mit Ostseedorsch, Lachs, Fenchel und Julienne von Wurzelgemüse

Kartoffel-Lauch-Topf mit reichlich Kräutern und Bauchspeck

Gulaschtopf mit Paprika

Kartoffel-Gemüse-Topf mit geschnittenen Wiener Würstchen

Kohleintopf mit Hackklößchen

Bohneneintopf mit Rindfleisch

Chili con Carne