

Menü: LUGA 2024

Snacks

48h Focaccia mit unserem Pesto, Tomaten, Oliven und Kartoffeln

(Frische Salate nach Tagesangebot)

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie Mario Mäusli



Massgeschneiderte Caterings | **Persönliche Kochkurse** | **Hausgemachte Spezialitäten**
www.greenyfood.ch | **079 723 73 93** | **info@greenyfood.ch**

Menü: LUGA 2024

Hauptgang

Ghackets & Hörnli - Greeny Style

Im Buchen & Kirschholz geräucherter Oxtail vom Schweizer Weiderind von Hand gezupft. Serviert mit Tessiner Bio -Hörnli, 30 Monate gereifter Alp-Sbrinz und rustikales Apfelmus aus dreierlei Bio-Äpfel Sorten

Vegi Ghackets & Hörnli - Greeny Style

Im Buchen & Kirschholz geräucherte Bio-Austernpilze aus Obfelden von Hand gezupft. Serviert mit Tessiner Bio -Hörnli 🥕, 30 Monate gereifter Alp-Sbrinz und rustikales Apfelmus aus dreierlei Bio-Äpfel Sorten

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie Mario Mäusli



Massgeschneiderte Caterings | Persönliche Kochkurse | Hausgemachte Spezialitäten
www.greenyfood.ch | 079 723 73 93 | info@greenyfood.ch

Menü: LUGA 2024

Dessert

Greeny's Lieblings Chocolate-Chip-Cookies 🥕

Saisonal Fruchte-Crumble-Muffin ☒

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie Mario Mäusli



Massgeschneiderte Caterings | Persönliche Kochkurse | Hausgemachte Spezialitäten
www.greenyfood.ch | 079 723 73 93 | info@greenyfood.ch

Menü: LUGA 2024

Drinks

Greeny's hausgemachter Eistee- mit Schweizer Most gesüsst

Infused Water – Wasser mit saisonalen Früchten & Kräutern

Bio Fairtrade Kaffee & Espresso

Schweizer Wein oder Bier

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie Mario Mäusli



Massgeschneiderte Caterings | Persönliche Kochkurse | Hausgemachte Spezialitäten
www.greenyfood.ch | 079 723 73 93 | info@greenyfood.ch