

Die Verpflegung



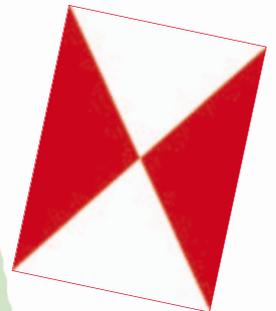
Die Verpflegung unserer Gäste mit gesunden und abwechslungsreichen Mahlzeiten ist uns ein besonderes Anliegen. Bei Auswahl und Einkauf der Lebensmittel spielt auch die Nachhaltigkeit eine große Rolle. So stammen z.B. unser Kaffee und Tee aus **Bio-Produktion**. Brötchen und Brot kommen von einer Bäckerei aus der Region, die ihren Teig noch selbst produziert. Auch Milch und Honig stammen aus **regionaler Produktion**. Unser Apfelsaft wird lokal aus ungespritztem Streuobst hergestellt. Wir bemühen uns, mehr Lebensmittel aus regionaler, ökologischer und fairer Produktion anzubieten.



Zu unserem reichhaltigen Verpflegungsangebot gehören verschiedene Müslis am Morgen genauso wie ein Salatbuffet am Mittag und Abend. Zwischendurch steht immer frisches Obst bereit. Für die Zubereitung **vegetarischer** oder **religiös gebundener** Kost benötigen wir möglichst vier Wochen vorab die Anzahl der Personen, die entsprechend verpflegt werden möchten. Um der Vielzahl an **allergischen Essvorschriften** gerecht werden zu können, bitten wir um rechtzeitige Mitteilung der Kontaktadresse des betroffenen Gastes bzw. seiner Eltern. Dann kann unsere Küchenleitung die richtige Kost direkt mit ihm oder seinen Eltern abstimmen.

Erlebnis Grillabend

Anstelle des normalen Abendessens können Sie einen schönen Grillabend an unserem überdachten Grill im Burghof buchen. Hierfür benötigen wir lediglich eine Anmeldung. Das Grillen beinhaltet: Würstchen, Fetakäse, Brot/Brötchen, Salate, Ketchup, Senf, Getränke (Tee oder Wasser). Auf Wunsch können darüber hinaus zusätzlich bestellt werden: Gemüsespieße, Steaks, Grillfackeln und andere Getränke.



Besondere Buffets

Neben unseren täglichen Köstlichkeiten können wir Ihnen noch Extras nach Absprache anbieten, wie z. B. Joghurt, Obst und belegte Brötchen zum Seminar, Säfte, Kaffee, Tee und andere Getränke. Für Live-Rollenspiele, Familientreffen usw. können wir auch ganz eigene, besondere Buffets herrichten. Sprechen Sie uns einfach an!

