



**Grüner Baum Moos**  
**Restaurant & Partyservice**  
**Hubert Neidhart**

## **Regionale Köstlichkeiten aus unserer Gourmetbox zum späteren Verzehr**

### **Die Bodenseehappen (ab 20 pers)**

Als Fingerfood zum Apero, zu Empfängen oder auf dem Untersee an Deck  
des eigenen oder gecharterten Bootes.

Kleine Mundhappen aus hausgebackenem Emmer-Dinkelbrot, belegt mit dem  
Edelsten was See, Feld, und Flur unserer Region zu bieten haben.

Fleisch-, Fischliebhaber und Vegetarier kommen auf ihre Kosten. Ideal für  
Aperofahrten oder als kleine Mahlzeit zwischendurch

5 Stück sortiert zum Aperitif	8 Euro/Person
10 Stück sortiert als Mahlzeit	14 Euro/Person
5 Stück sortiert süße Happen	5Euro/Person

### **Hörirohkost-Körble mit Felchentunke (ab 10 Pers)**

Zum Picknick oder auf dem See - Das Freilichtfondue für heiße Tage  
Eine saisonale Auswahl an Hörigemüse, wie Gurken, Tomaten, Blumenkohl,  
Radieschen, Fenchel, Kohlrabi, Karotten etc., ergänzt mit hartgekochten Eiern  
und unserem Emmer-brot sind die Zutaten der Felchentunke.

Felchentunke! Eine Paste aus marinierten Felchen und kaltgepresstem Rapsöl,  
ist die Mooser Antwort auf die provenzalische Anchoiade. Leicht, erfrischend  
und gesund,- ein kulinarisches Spiegelbild unserer Landschaft.

Begleitet von einem Bodensee Rosè oder einem Rieslingsekt.

Ein mit Natur und Region authentisches Essenvergnügen

Essen 12,00 € / Person

Erweitert mit Seejäger und Camembert von der Hofkäserei Heggelbach

16,00€ / Person

### **Bodensee Hors d´oeuvre**

als Büffet für das Fest zu Hause

Eine Auswahl aus gebeizten, geräucherten und marinierten Bodenseefischen  
sowie verschiedenen Fleisch und Wurstspezialitäten.

Dazu erlesene Salate, Rohkost und Gemüsespezialitäten von den Höri Bauern  
mit diversen Saucen und Dips sowie unser selbstgebackenes Brot aus dem  
Urkorn Emmer vom Bodanrück.

Preis pro Person je nach Zusammenstellung und Personenzahl ab 20 Euro

Die Preise verstehen sich ohne Bedienung zuzüglich 7% Mwst.