



**Das Menü zum 6. Bodensee Aerospace Meeting (Do. 27. April 2017 – Vitalhotel Geinberg)**

**Begrüßungskaffee und Besuch der Ausstellung  
09.00 – 10.00 Uhr**

*Brötchen mit Schinken, Speck oder Käse  
Plundergebäck nach Art des Hauses*

---

**Lunch Buffet (im Hotelrestaurant ab 12.00 Uhr)**

*Klare Rindssuppe mit Fleischstrudel  
oder  
Tomatencremesuppe mit Basilikumobers*

\*\*\*\*

*Auswahl von marinierten Salaten und Rohkostsalaten*

\*\*\*\*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangen in Ingwersauce  
mit Kartoffel-Lauchgratin und Preiselbeerblaukraut*

oder

*Seelachsfilet auf Fenchel mit Tomatengemüse und Rieslingschaum sowie grüne Nudeln und Karottenpüree*

oder

*Crêpes gefüllt mit Schwammerl-Erdäpfel-Ragout an Rahmsauce*

\*\*\*\*

**Nachspeisen & Kaffee (im Ausstellungsbereich ab 12.30 bis 13.30 Uhr)**

*Marillenknödel in Butterbrösel mit Marillenröster*

*Haselnuss-Nougatmousse an Erdbeersauce*

*Verschiedene Natur- und Fruchtjoghurts*

*Powidl-Pofesen mit Vanillesauce*

*Obstsalat und frische Früchte*

*Nusskuchen*

---

**Meet the Expert mit Kaffeepause & Besuch der Ausstellung (15.00 – 15.45 Uhr)**

*Pizzaschnecken & Italienische Stangerln*

*Kuchenstücke-Variationen – Sacher, Heidelbeere, Apfel, Topfen und Marille*

*Diverse Dolce im Glas*

---

**Get together – Gemütlicher Ausklang (ab 16.45 Uhr)**

*Frisch gezapftes Bier vom Thermenbräu-Bierwagen*