

CORLEO

Stuttgarter Str. 9-11
71665 Vaihingen/Enz

Tel.: 07042/9661070

E-Mail: info@cafe-corleo.de

Homepage: www.cafe-corleo.de

Arrangements gelten für Feierlichkeiten oder Events ab 10 Personen / Büfets ab 20 Personen möglich



CORLEO

NATÜRLICH · HERZLICH · LECKER

Feiern im Corleo

Herzlich Willkommen im Corleo!

„cor leonis“ heißt aus dem lateinischen übersetzt:

Das Herz eines Löwen.

Der Ausgangspunkt für den Namen unseres Cafés ist der rote Löwe im Stadtwappen von Vaihingen

– genauer: sein Löwenherz, das für die Vaihinger schlägt.

Schön, dass ihr bei der Planung eurer Familien- oder Firmenfeier an uns gedacht habt! In unserem modernen stilvollen Café / Restaurant könnt ihr nach Herzenslust feiern.

In unserer Küche verwenden wir frische Zutaten. Kombiniert mit Kreativität ergeben sich schmackhafte, moderne und zeitgemäße Gerichte. Schaut euch gern unsere Menüvorschläge an, falls ihr aber eigene Vorstellungen habt, können wir die gerne mit einfließen lassen.

Die schönste Motivation unserer Arbeit ist eure Zufriedenheit!

Yvonne Volke & Team



Frühstücksangebote

Frühstück Corleo Variante 1

Brotkorb (Ciabatta / Knauza / Körnerbrot / Croissants)
Wust,-Käseteller / Tomate / Gurke
Marmeladen / Nutella / Honig / Butter / Frischkäse /
Rührei
Obstsalat

Frühstück Corleo Variante 2

Brotkorb (Ciabatta / Knauzabrot / Körnerbrot / Croissant)
Wust,-Käseteller / Tomate / Gurke
Marmeladen / Nutella / Honig / Butter / Frischkäse /
Rührei
Obstsalat
Pancakes / Ahornsirup
Geräucherter Lachs & Forelle / Sahnemeerrettich

Wahlweise dazu:

Weißwurst / Süßer Senf / Brezel
French Toast / Ahornsirup / Früchte
Kross gebratener Bacon
Nürnberger Würstchen

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Wählen Sie die Getränke nach Wahl



Angebot freibleibend. Preisanpassungen sind jederzeit möglich & orientieren sich nach unserer A-la-Carte Karte.

Menüvorschläge

Menü 1

Frühlingsalat / Erdbeeren / weißer Balsamico

Medaillons vom Schwein / Champignonrahm
glasiertes Karottengemüse / Spätzle

Kokos-Pana-Cotta / Beeren

Menü 2

Schaumsuppe von der Kresse / Tomatenwürfel

Gefüllte Hähnchenbrust
Linguine / Limettensoße / Zuckerschotengemüse

Crème Brûlée / Beeren

Menü 3

Rinderkraftbrühe / Maultaschen / Flädle

Kalbsrahmbraten
glasierte Karotten / geschabte Spätzle

Schokoladen Brownie / Vanilleeis

Menü 4

Crèmesuppe von Karotte & Ingwer

Steak aus dem Rinderrücken (200-220gr,)/
Lembergerjus
Speck-Bohngemüse / Kartoffelgratin

Schokoladenmousse

Menü 5 (Vegetarisch)

Bunte Blattsalate / Mango-Apfel-Chutney
karamellisierte Ziegenkäse

Zanderfilet –auf der Haut gebraten-
Risotto / Blattspinat / Safranschaum

Vanilleparfait / marinierte Beeren

Menü 6 (Vegan)

Blattsalate / Tomatenwürfel
Oliven

Kichererbsen-Curry / Basmatireis
Karotte / Zuckerschote

Zweierlei Sorbets / Früchte

Einzelne Menüs können je nach Jahreszeit variieren. Austausch der einzelnen Gerichte ist möglich.

Büffet

Büffet 1

Antipasti
Zweierlei Bruscettas
Tomate-Mozzarella / Basilikumpesto
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Himbeer-Walnussdressing

Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate & Feta
Hausgemachte Auberginenlasagne

Beilagen dazu:
Linguine / Thymiankartoffeln
Buntes Gemüse
Lembergerjus / Tomatensugo

Kokos-Pana-Cotta
Creme Brûlée

Büffet 2

Lauwarmer Gnocchisalat / Rucola / Kirschtomate
Kräuterflädle / Lachs / Frischkäse
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Himbeer-Walnussdressing

Kleine Rindersteaks
Ricotta Spinat Ravioli / Salbeibutter

Beilagen dazu:
Hausgemachte Spätzle / Kartoffelgratin
glasiertes Wurzelgemüse
Jus / Rahmsoße

Schokoladenmousse / Beerenkompott

Büffet 3

Auswahl an Antipasti mit gegrilltem Gemüse
Zweierlei vom Ziegenkäse
Geräucherter Lachs auf Kartoffeltaler / Limettenschmand
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Himbeer-Walnussdressing

Schweinefilet im Speckmantel
Zanderfilet –auf der Haut gebraten-

Beilagen dazu:
Hausgemachte Spätzle / Kartoffelpüree
Speck-Bohngemüse
Lembergerjus / Riesling-Buttersoße

Lauwarmer Schokoladen Brownie
Zweierlei Sorbet

Einzelne Gängen können je nach Jahreszeit variieren. Austausch der einzelnen Gerichte ist möglich.
Die Büffets sind kalkuliert für mind. 25 Erwachsene Personen. Bei geringerer Personenzahl wird der Preis auf dieser Basis kalkuliert.

Wir freuen uns auf
Eure Anfrage!

