



Events for friends

in unserem Work:Shop. und der Skylounge

Seit Mai 2019 begeistert der Work.Shop nicht nur unsere Firmenkunden WÄHREND sondern auch NACH den Tagungen und Seminaren. Wir wurden Zeugen von gemütlichen Klatsch-und-Tratsch-Abenden in der Küche oder auf unserer Skylounge, in den kuscheligen Sitznischen oder den Glaskugeln - so ganz ohne Servicekraft und Schnick Schnack. Genau das ist der Zeitpunkt, wenn aus Kollegen Freunde werden.

Hieraus entstand die Idee von "Events for Friends", die sich seither größter Beliebtheit erfreut. Wir laden Sie ein, sich über den Dächern Metzingens und mit Blick zur schwäbischen Alb so richtig wie zuhause zu fühlen - daheim im Schwanen. Ob zu bestimmten Events, oder einfach nur weil die Lust oder Zeit zum selber kochen fehlt :-)





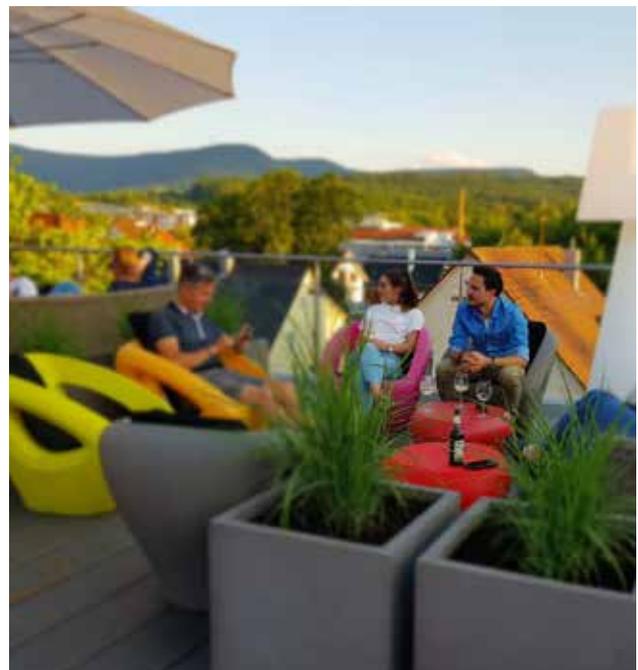
Impressionen





Sky-Lounge

Die Skylounge ist der ideale Platz für Empfänge unter freiem Himmel, für Get-Together, für Sundowner und Seele-baumeln-lassen, für chillen im Stillen, für Aussicht genießen und unter Sonnenschirme rumflackern. Für Häppchen, für Drinks, für gute Musik. Kurzum: unser neuer Lieblingsplatz!





Für's erste "Grießgoddle" oder "ciao bella" am Tisch

Vesperbretter: schwäbisch oder mediterran

Schwäbisches aus dem Ländle

- Verschiedenes vom schwäbisch hällischen Landschwein (Pfefferbeißer, Landjäger, Rauchkringel...)
- Räucherforellenfilet aus dem Ermstal mit Sahne-Meerrettich
- Bühlentaler Dorfkäse
- Griebenschmalz, Frühlings-Kräuterquark, Butter
- Radieschen, Kirschtomaten
- Hausgemachtes gepickeltes Gemüse
- Brot in Brotkörble

€ 12,00 pro Person

Mediterranes aus dem Süden

- Parmaschinken mit Melone
- Luftgetrocknete Salami
- Mortadella fein aufgeschnitten
- Vitello Tonnato
- Salat Nizza
- Poulposalat
- Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto und Ochsenherztomate
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit Jahrgangssardinen
- Verschiedene Dips und Olivenöl
- Brot in Brotkörble

€ 15,00 pro Person

SCHWÄBISCH



MEDITERRAN





Just for Friends



Zum selber schöpfen, zum Teilen, zum Rumschnabulieren

	Frühling	Sommer	Herbst	Winter
Salat in großer Schüssel	Gänselieselsalat Blattsalate, Radiesle, Kräutervinaigrette		Feldsalat mit Birnen-Nussdressing und Kracherle	
	€ 5,60		€ 8,90	
Suppe in großer Terrine	Brunnenkressesuppe mit Flusskrebse	Spargelcremesuppe mit grünem & weißem Spargel	Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer und Zitronengras	Maultaschensuppe mit geschmelzten Zwiebeln und frischem Schnittlauch
	€ 7,90	€ 7,20	€ 7,20	€ 6,20
Hauptgang	Ragout Fin vom Alb-Huhn mit buntem Frühlingsgemüse und feinen Butternudeln	Braten vom Hohenloher Kalb im Spätburgundersößle mit frischen Pfifferlingen, buntem Sommergemüse und Kartoffelgratin	Rehragout im Hagebuttesößle mit geschmelzten Butterspätzle, Rahmwirsing und gebratenen Pilzen	Ofenfrische Landente mit Blaukraut, zweierlei Knödel und Preiselbeeren
	€ 23,90	€ 26,90	€ 28,90	€ 30,90
Dessert	Süße Schlemmereien vom Dessertbuffet je nach Saison			
	€ 15,00			

