

## Brunchbüfett-Angebot

### BRUNCH

~

#### Kalte Speisen:

Diverse Marmeladen und Konfitüren,  
verschiedene Brot- und Brötchenauswahl, verschiedene Cerealien, frisches Obst,  
Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamico-Dressing, verschiedene Rohkostsalate,  
Käse- & Wurstplatte verschiedener Art, Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets,  
geräuchertem Lachs und Matjesröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt

~ ~

#### Warme Speisen:

Hühnersuppe,  
Rührei mit gebratenem Speck,  
„Rauchspanferkel“ geräucherter und gepökelter Burgunderschinken vom Jungschwein  
und Schweinelachs über dem offenen Feuer zubereitet und serviert,  
Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren & Blumenkohl in einer Kräutersahnesauce,  
Kartoffelauflauf mit Huhn, Blumenkohl und Käse überbacken,  
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites & Bratensauce

~ ~ ~

#### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce, Fruchtquarkspeise,  
Zitronencreme und Schokoladenpudding

~ ~

Getränke:

Kaffee, Tee, Orangen- Multivitamin- und Apfelsaft.

~

Der Brunchpreis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 30,50 und für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr, pro Jahr € 2,50.

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen:

- Hausmarke Sekt Momentum, halbtrocken oder trocken, 0,75 l Fl.: € 23,50
- **Bio** Orangensaft, 0,2 l Glas: € 3,70
- **Bio** Rosenblütenschorle alkoholfrei, 0,2 l Glas: € 3,00

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.