

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,
Rühreier 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 Putenbrustfilet, 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 € 36,50 und für Kinder vom 2. bis zum 12. Lebensjahr, pro Jahr € 2,95.

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen:

- | | |
|--|---------|
| - Hausmarke Sekt, halbtrocken oder trocken, 0,75 l Fl.: | € 23,50 |
| - Bio Orangensaft, 0,2 l Glas: | € 3,90 |
| - Bio Rosenblütenschorle alkoholfrei, 0,2 l Glas: | € 3,00 |

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.