



Brunch-Buffer I.

Suppe

*Tomatencremesuppe mit frischem
Basilikum*

Warme Speisen

*Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit frischen Champignons
& Kräuterspätzle*

*Gegrilltes Wildlachsfilet mit Hummersauce,
buntem Marktgemüse
& Petersilienkartoffeln*

*Frische Bandnudeln mit mediterranem Gemüse
in leichter Tomatensahnesauce*

*Frisches Rührei mit Schnittlauch & Bacon
gekochte Eier*

Kalte Speisen

*Tomaten mit Mozzarella & Pesto
Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Region
Allerlei Fisch aus der Räucherei
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Rustikales Käsebrett
Naturjoghurt mit Waldbeeren
Obstsalat von Früchten der Saison in der Wassermelone
Müsli, Cornflakes, Trockenobst
Verschiedene Konfitüren*

*Verschiedene Brötchen – frisch aus dem Ofen
Brotarrangement, Butter und Beel*

Getränke

*Orangensaft
Kaffee, Tee, Trinkschokolade, Milch*

Preis pro Person 27,50 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen bei 3 Stunden Verzehrszeit)

