



## **Brunch-Buffer II.**

### *Suppe*

*Rahmsüppchen von frischen Champignons  
mit Kräutern der Saison & Creme Fraiche*

### *Warme Speisen*

*Tranchen vom Kasseler- und Schweinebraten  
in Backpflaumenbratenjus,  
mit Karottengemüse und Kräuterkartoffeln*

*Saftige Hähnchenbrust mit Paprika-Sherrysauce  
und gratinierter Pasta*

*Rotbarschfilet auf Gemüsebett mit Rieslingsauce  
Kohlrabigemüse und Butterreis*

*Frisches Rührei mit Tomate, gekochte Eier*

### *Kalte Speisen*

*Mozzarella mit Tomate & frischem Basilikum  
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken  
Räucher- und Gravedlachs mit Honig-Senfsauce  
Ländlicher Wurstsalat*

*Internationale Käseauswahl mit Trauben*

*Joghurtauswahl*

*Müsli, Cornflakes, Trockenobst*

*Verschiedene Konfitüren und Pflaumenmus*

*Obstplatte der Saison*

*Rote Beerengrütze mit Vanillesauce*

*Butter & Becl*

*Verschiedene Brotsorten und ofenfrische Brötchen*

### *Getränke*

*Orangensaft*

*Kaffee, Tee, Trinkschokolade, Milch*

**Preis pro Person 29,50 €**

**Inkl. ein Glas Sekt 32,00 €**

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

