

Brunchbuffet I

Kalte Speisen

Butter, Margarine, Konfitüren, Diätmarmelade, Honig, Sirup,
Nuss-Nougatcreme, Joghurt, Frischobst,
Müslivariation mit Trockenobst
Käse- und Wurstausswahl
Räucherlachsvariation, Matjessalat und Fleischsalat

Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Croissants
Plundergebäck, Minigebäck und Kuchen

Eierspeisen

Rührei mit Speck, gekochte Eier
und Spiegelei auf Wunsch

Warme Speisen

Karotten-Ingwer-Consommé mit Fleischklößchen
Gebratene Filets vom Lachs und Zander auf buntem Lauchgemüse und Basmatireis
Schweinefiletmedaillons im Baconmantel auf Champignonsauce
mit Prinzessbohnen und Dauphinekartoffeln
Putenrahmgeschnetztes mit frischen Pilzen und Brokkoli an Kräuterkartoffeln

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Braunes Schokoladenmousse mit Pistaziensahne

Getränke

Kaffee, Tee, Schokolade, Milch
Orangensaft, Pink Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft

€ 26,00 pro Person (ab 15 Personen)

Verwöhnen aus Tradition
