

Brunchbuffet II

Kalte Speisen

Butter, Margarine, Konfitüren, Diätmarmelade, Honig, Sirup,
Nuss-Nougatcreme, Joghurt, Frischobst, Müslivariation mit Trockenobst
Käse- und Wurstausswahl
Räucherlachsvariation, Matjes mit Hausfrauensauce, Fleischsalat
Roastbeef rosa gebraten mit Cornichons

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

Eierspeisen

Rührei mit Speck, gekochte Eier,
pochierte Eier und Spiegelei auf Wunsch

Warme Speisen

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen
Doradenfilet und Steinbuttfilet auf frischem Saisongemüse
mit Basmatireis und Safransauce
Kleine Rinderfiletmedaillons auf zweierlei Champignon Gemüse
und Kartoffelbällchen an Rotweinsauce
Kalbsrückenbraten auf buntem Paprikagemüse mit Bandnudeln und Pfeffersauce
Spaghettini mit grünem Pesto geschwenkt mit Rucola und Kirschtomaten,
dazu frischer Parmesan

Dessert

Garnierte Eisbombe
Frischer Obstsalat mit Amaretto mariniert
Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce
Hausgemachte Brownies mit Vanillesauce

Getränke

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

€ 32,00 pro Person (ab 15 Personen)

Verwöhnen aus Tradition
