



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 Verzehrzeit)

