



Mediterranes Brunch-Buffer

Warme Speisen

Gegrilltes Goldmakrelenfilet in Krustentiersauce auf Seespargel

Ricotta-Spinat-Tortellini mit mediterranem Gemüse in Basilikumsauce

Hähnchenbrustfilets mit Chorizo & Kirschtomaten gebraten

Tranchen von der Schweinelende in einer Blauschimmelkäsesauce mit getrockneten Tomaten

Pikante Fleischbällchen

„Escalivada“ Gemüsepfanne

Warme Beilagen

Runzelkartoffeln & Süßkartoffelpüree

Kalte Speisen

Wurstspezialitäten aus dem Mittelmeer

Französischer & spanischer Edelkäse

Verschiedene Konfitüren (Aprikose, Erdbeer, Kirsche)

Pflaumenmus

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse, Tomatenmarmelade & Avocados

Thunfischsalat mit Kirschtomaten, weißen Bohnen, roten Zwiebeln & frischer Petersilie

Mediterraner Nudelsalat

Salat von frischen Pilzen, Zwiebeln, Oliven & Tomaten

Geräucherter & Graved Lachs mit Honig-Senf-Creme

gekochte Eier

Frischer Obstsalat

Panna Cotta mit Karamellsauce

Schokomousse

Kleine Auswahl an süßem Gebäck

Butter & Becel

Ofenfrische Brötchenauswahl, Brotarrangement & Croissants

Preis pro Person 39,50 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 30 Personen)

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 gefärbt mit Beta-Carotin, 3 Konservierungsstoff/Benzoessäure, 4 Farbstoff, 5 chininhaltig, 6 Geschmacksverstärker, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel – Saccharin, Aspartam, Acesulfam-K, 9 Stabilisator, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Phosphat, 12 Natriumpöfelsalz, 13 geschwefelt, 14 geschwärzt

Allergene: a Sellerie/-erzeugnisse, b Weichtiere/-erzeugnisse, c Fisch/-erzeugnisse, d Sesam/-erzeugnisse, e Schalenfrüchte/-erzeugnisse, f Soja/-erzeugnisse, g Eier/-erzeugnisse, h Lupine/-erzeugnisse, i Schwefeldioxid/Sulfite, j Krebstiere/-erzeugnisse, k Milch/-erzeugnisse, l glutenhaltiges Getreide, m Erdnüsse/-erzeugnisse, n Senf/-erzeugnisse

Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird.

Bei dem Produkt kann es zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben.

