

Brunch Beispiel*

Vorspeisen

Aus dem Rauch
Lachs, Forelle und Makrele mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Diverse Feinkostsalate
Holsteiner Matjesfilets mit Apfel-Zwiebelsauce
Roastbeef mit Remouladensauce
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln
Katenschinken mit Melone, Ofengeschmorte Antipasti
Tomate-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto
Auswahl von Wurst und Schinken Spezialitäten
Diverse Schnittkäse, Cocktail-Garnelen mit Safranaioli
Große Brot und Brötchen Auswahl mit Butter, Frischkäse und Kräuterquark
Feine Konfitüren, Nuss-Nougatcreme und Honig
Müsli und Fruchtquark
Krosser Bacon, Nürnberger-Rostbratwürstchen und Rührei
Gekochte Eier oder Spiegelei

Hauptspeisen

Krustenbraten mit kräftiger Jus, Saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin
Gebratenes Fischfilet mit Senfsauce oder Garnelenpfanne
Geschmortes oder Ragout mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse
Pasta oder Ravioli
Und vieles mehr.....

Süßes und Herzhaftes

Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Kaiserschmarrn oder Topfenknödel
Mousse und Cremes mit marinierten Beeren
Tiramisu oder Kuchen
Holsteiner Käse, Auswahl mit Trauben und Rosenmarmelade

Inkl. Begrüßungssecco, Filterkaffee, Tee und Saftstation am Büffet

€ 54,00 pro Person

*Änderung vorbehalten