



Brunch

Brunch-Bufferet I

Ab 30 Personen

Frühstück

- Verschiedene Käsesorten
- Geräucherter Lachs, Forelle oder Makrele
- Schinken, Salami, diverser Aufschnitt
- Heringssalat, Fleischsalat, Obstsalat, Joghurt
- Rührei, Speck, gekochte Eier, Nürnberger Würstchen
- Konfitüre, Honig, Müsli, Cornflakes
- Brot, Brötchen, Croissants, Butter

- Suppe nach Wunsch

Hauptgänge

- Burgunderbraten mit Bouillon-Gemüse und Kräuterkartoffeln

oder

- Rahmgeschnetztes mit Champignons
- Kabeljau auf Blattspinat und
- Basmatireis
- Spätzle

Dessert

- Panna Cotta mit einem Rote Grütze Spiegel

€ 29,90 pro Person

Nur zum Verzehr während der Veranstaltung.



Brunch-Bufferet 2

Ab 30 Personen

Frühstück

- Luftgetrocknete Spezialitäten
- Rauchfischauswahl mit Senf-Dillsauce Sahnemeerrettich
- Gemischte Käseplatte, Grissini und Weintrauben
- Tomate – Mozzarella, Melone, Rucola und Balsamicodressing
- Rührei, Speck, Nürnberger Würstchen
- Brötchen, Brot, Butter

Hauptgänge

- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

oder

- Minestrone mit Parmesan-Croutons
- Penne mit Mango-Chili-Sauce, Frühlingslauch und Hähnchenbruststreifen
- Mariniertes Rumpsteak mit asiatischem Gemüse
- Gebratenes Zanderfilet auf Röstgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Basmatireis

Dessert

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta mit exotischem Obstsalat
- Rosmarin - Ingwer- Creme

€ 42,90 pro Person

Nur zum Verzehr während der Veranstaltung.