

Unsere Brunchbuffet- Vorschläge 2012:

Nachfolgend erhalten Sie 3 Vorschläge für Ihre individuelle Feierlichkeit in unserem Haus ab 25 Personen.

Zu Beginn der Feier begrüßen wir Sie mit einem Sektempfang.

Unsere Empfehlung für Sie:

Sekt & Prosecco

Riesling Sekt Hausmarke extra trocken	0,75 l	à EUR 30,90
<u>oder</u>		
Jahrgangssekt Cuvée trocken	0,75 l	à EUR 27,90
<u>oder</u>		
Prosecco Verduzzo	0,75 l	à EUR 24,90
Sekt mit Walderdbeer-Himbeer-Likör mit frischer Minze	0,10 l	à EUR 5,40

Alkoholfreie PriSecco

Der besondere Aperitif aus dem Most handverlesener alter Apfelsorten, prickelnd wie Secco...

PriSecco weißduftig	0,10 l	EUR 4,10
... Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmacks- eindrücke, verstärkt durch Holunderblüten und erlesene Kräuter	0,75 l	EUR 27,90
PriSecco Rosenzauber		
... kombiniert mit dem Duft von Damaszener Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und Gartenminze	0,10 l	EUR 4,10
	0,75 l	EUR 27,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,75 l	à EUR 6,20
Orangensaft	1,00 l	à EUR 9,90

Bitte beachten Sie, dass in den nachfolgenden Vorschlägen unterschiedliche Getränke im Preis enthalten sind. Alle weiteren Getränke (außerhalb des Brunches) werden nach Verbrauch abgerechnet.

Brunchbuffet ARCADEON

Müsli, Cornflakes, Milch

Verschiedene Joghurtsorten mit Früchten

Konfitüren und Marmeladen

Brot, Brötchen, Croissants, Mini-Laugengebäck

Deutsche Wurst- und Schinkenauswahl

Internationales Käsebrett mit Grissini und Salzbrezeln

Rührei mit Schnittlauch,
Würstchen und Speck

Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Orangensaft

Würfel vom Salm im Ofen gebacken mit zweierlei Pesto auf Sesam-Algensalat

Vitello vom Jungschweintrücken mit Senf-Kräuter-Marinade auf pikantem Krautsalat

Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit
Balsamico-Vinaigrette & Kräuter-Schmand-Dressing

Schaumsuppe von Tomate und Basilikum

Hähnchenbrust mit Schwarzwälder Schinken und Mozzarella gefüllt
auf Paprika-Rahmgemüse mit Bandnudeln

Himbeer-Vanille-Mousse

Panna cotta mit Mangokompott

EUR 25,90 pro Person

Brunchbuffet Lennetal

Müsli, Cornflakes, Milch

Verschiedene Joghurtsorten mit Früchten

Konfitüren und Marmeladen

Brot, Brötchen, Croissants, Mini-Blätterteiggebäck

Deutsche Wurst- und Schinkenauswahl

Internationales Käsebrett mit Grissini und Salzgebäck

Minuten-Eier, Nürnberger Würstchen, krosser Speck
Rührei mit Räucherlachsstreifen und Dill-Creme fraîche

Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Orangen- und Apfelsaft

Ganzer Salm im Ofen gebacken mit verschiedenen Dips

Mozzarella mit Melonencocktail und karamellisierten Feigen

Tranchen vom Rinderrücken mit Tomatenmarmelade und Parmesan

Blatt- & Rohkostsalate der Saison
mit Kräuter-Vinaigrette und Sahnedressing

Consommé von Rind mit feinen Maultaschen

Gebratenes Lachsfilet auf Pastinaken-Karotten-Gemüse mit Wildreis

Kräuter-Senfbraten in Waldpilzsauce mit Kartoffel-Gratin,
dazu bunte Gemüseauswahl

Herrencreme mit Pumpernickel und Kirschen im Blätterteigtupfen

Marinierter Obstsalat mit Vanillesauce

EUR 28,50 pro Person

Festliches Brunchbuffet

Bircher Müsli, Müsli und Milch

Verschiedene Joghurtsorten mit Früchten

Natur- und Kräuterquark

Konfitüren und Marmeladen

Brot, Brötchen, Schokoladen-Croissants und Rosinenstuten

Deutsche Wurstausswahl, italienische Salami

Roher und gekochter Schinken mit verschiedenen Melonen

Auswahl an Weich- und Schnittkäse

Getrüffeltes Rührei

mit Nürnberger Rostbratwürstchen und Speck

Pfannkuchen mit Ahornsirup und Honigbutter

Muffin-Auswahl

Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Orangen-, Apfel- und Grapefruitsaft

Rosa gebratenes Roastbeef auf Waldorfsalat mit Guacamole und Physalis

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Dijonsenfmarinade und Algensalat

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, geschrotetem Pfeffer und Balsamicoglace

Blatt- und Rohkostsalate der Saison

mit Paprika-Schalotten-Vinaigrette und Orangen-Joghurt-Dressing

Rucolaschaumsüppchen mit gerösteten Parmaschinken-Streifen

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten im Gemüsesud

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen und frischen Kräutern

auf Lauchrahmgemüse mit Wildreismischung

Schweinemedallions in leichter Pfefferrahmsauce

frischem Ratatouille-Gemüse und Bandnudeln

Crème brûlée mit frischen Früchten

Dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzorange

Waldfrüchte-Körbchen mit Cranberries und Himbeermousse

EUR 32,50 pro Person