

Brunch-Buffets

Brunchbuffet 1: „Nachbar’s Felder“

Frühstück

Müsli | Cornflakes | Milch
Verschiedene Joghurtsorten | Obstsalat
Konfitüren | Marmeladen | Honig
Brot | Brötchen | Mini-Croissants | Laugenbrezeln
Regionale Wurst- und Schinkenauswahl
Käsebrett | Salzgebäck
Rührei mit Schnittlauch | Würstchen | krosser Speck
Kaffee | Tee | Kaffeespezialitäten | heiße Schokolade
Orangensaft

Vorspeisen

Bunte Beete | körniger Frischkäse | Honig | kandierte Nüsse
Spanferkel-Carpaccio | Pommery-Senf | Passionsfrucht-Sauce | wilder Frisée
Hausgebeizter Graved Lachs | Dill | Orangenpfeffer | Espresso-Senf-Sauce

Feldsalat
Kräuterdressing | Orangen-Joghurt-Dressing

Grau- und Landbrot | salzige Molke-Butter

Suppe

Pichelsteiner Eintopf
Ochsenfilet | Wurzelgemüse | Zwiebeln | Kräuter | Erdapfel

Hauptgänge

Cremiges Risotto | Provoleta | gegrillte Artischocke
Estragon-Hähnchen | sahnig-pikante Tomatensauce
Gemüse-Peperonata | gebackene Münsterländer Knolle mit Salbei

Desserts

Quarkmousse | Kirschkompott
Zitronen-Tarte | süße Sahne

EUR 36,90 brutto
EUR 34,49 netto

Brunchbuffet 2: „Klassiker neu interpretiert“

Frühstück

Müsli | Cornflakes | Milch
Verschiedene Joghurtsorten | Obstsalat
Konfitüren | Marmeladen | Honig
Brot | Brötchen | Mini-Croissants | Laugenbrezeln
Wurst- und Schinkenauswahl
Käsebrett | Salzgebäck
Rührei mit Schnittlauch | Würstchen | krosser Speck
Kaffee | Tee | Kaffeespezialitäten | heiße Schokolade
Orangensaft | Apfelsaft

Vorspeisen

Gegrillte und eingelegte Gemüsespezialitäten
Sellerie-Carpaccio nach „Waldorf-Art“ | Peca-Nüsse | Orangen | Apfelspalten
Vitello tonnato | Limetten-Thunfisch-Creme | Kapernäpfeln

Wildkräuter-Salat
French-Dressing | Thousand Island-Dressing
Braugerstenbrot | salzige Molke-Butter

Suppe

Pot-au-feu
Stubenküken | Wurzelgemüse | Cognac | rote Zwiebeln | Kräuter

Hauptgänge

Hausgemachte Pasta | Tomatensugo | Pesto verde | gehobelter Parmesan
Coq-au-vin
Geschmorte Maispoularde mit Portwein | Bohnengemüse | Rosmarin-Kartoffel-Gratin

Desserts

Schwarzwälder Kirsche – im Glas geschichtet
Orangen-Mousse mit Marillenlikör und Zitrus

EUR 40,50 brutto
EUR 37,85 netto

Brunchbuffet 3: „Ein kleiner Italiener“

Frühstück

Bircher Müsli | Müsli | Cornflakes | Milch

Verschiedene Joghurtsorten | Obstsalat

Naturquark | Kräuterquark

Konfitüren | Marmeladen | Honig

Brot | Brötchen | Schokoladen-Croissants | Rosinenstuten

Deutsche Wurstausswahl | italienische Salami

Roher und gekochter Schinken | verschiedenen Melonen

Große Auswahl an Weich- und Schnittkäse

Rührei | Rauchlachs-Streifen | Würstchen | krosser Speck

Kaffee | Tee | Kaffeespezialitäten | heiße Schokolade

Orangen-, Apfel- und Grapefruitsaft

Vorspeisen

Insalata di Riso

Reis | Thunfisch | Oliven | gegrillte Gemüse

Tomaten-Carpaccio | Burrata | Basilikum

Bresaola | Parmesan-Creme

Romana-Salat

Balsamico-Dressing | Essig- & Öl-Display

Ciabatta | Olivenöl | Mascarpone-Creme

Suppe

Romana Stracciatella

Geflügel-Bouillon | Gemüse | Ei | Parmesan | Muskat

Hauptgänge

Osso buco | Wurzelgemüse | cremige Mais-Polenta

Dorade mit Limetten und Olivenöl gebraten | mediterranes Pfannengemüse | Rosmarin-Drillinge

Desserts

Tiramisu

Zitronen- Panna cotta

EUR 43,50 brutto

EUR 40,65 netto

Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir bei allen Buffets wie folgt:

Kinder bis zu 6 Jahren	sind unsere Gäste
Kinder bis zu 10 Jahren	EUR 10,00 brutto (EUR 9,35 netto)
Kinder bis zu 15 Jahren	EUR 20,00 brutto (EUR 18,69 netto)
Jugendliche ab 16 Jahren	werden wie Erwachsene berechnet

Preise ab 03- 2021