

Brunch A

ab 30 Personen

Preis im Haus: 32,90 € pro Person

Preis außer Haus: 37,90 € pro Person



Vorspeisen

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Insalata Caprese (Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl)
- Rohkostplatte

Frühstueck

- Brötchen
- Croissants
- Brot
- Schwarzbrot
- Rosinenstuten
- Butter, Konfitüren, Honig
- Gemischte Käseplatte (Scheiben)
- Gemischte Frischwurst- und Schinkenplatte

Frisch aus dem Meer

- Räucherlachs
- Graved Lachs
- Geräuchertes Forellenfilet
- ... dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

Warmer Teil

- Rührei mit Speck
- Consomme Double (Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln)
- Schweinefilet in Pinot-Grigio-Sauce
- Ochsenroastbeef Dry Aged gereift unter der Kräuterkruste mit einer aromatischen Rotweinsosse
- Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Gemüseplatte „Provencal“ mit Kräuter-Champignons, Broccoli und Vichy-Möhren, dazu Sauce Hollandaise