

# Brunch im Giebel

ab 40 Personen

Preis im Haus: 27,90 € pro Person

Preis außer Haus: 32,90 € pro Person



## Kalter Buffetteil

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Variation prämierten Schinkenspezialitäten
- Dauerwurstplatte, DLG Gold prämiert
- Gemischte Frischwurstplatte
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

## Salatvariationen

- Tomaten mit Mozzarella
- Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings

## Brot und Beilagen

- Zusätzlich reichen wir Brötchen, Baguette, Croissant, Ciabatta mit Butter, einer Oliven-Basilikum-Creme und Konfitüren der Saison

## Warmer Buffetteil

- Brust von der Poularde, gefüllt mit blanchiertem Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Filet vom Schwein gebraten in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce
- Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Rührei und knuspriger Bacon
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

## Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen