

BLUES-BRUNCH

Salatbuffet

Dressing: Haus, Cocktail und Essig Öl

Schrimps-Cocktail, Antipasti Variation,

Tomaten Mozzarella, Rohschinken mit Melone

Gebäck Variation (Brot, Jourgebäck, Croissants, etc.)

Variation an Wraps (Lachs, Schinken und Käse, etc.)

Lachstatar, Avocadocreme auf Röstbrot

Verschiedene Aufstriche, Butter/Margarine

Klare Suppe mit Frittaten oder Leberknödel

Kräutercremesuppe

Garnelen-Spieße an Kräuterbutter

Saisonale Strudelvariation (auch Vegan)

Gebackene Hühnerschnitzel

Zwiebelrostbraten

Schweinefilet Medaillons an Pilzrahmsauce

Gefüllte Nudelteigtaschen

Beilagen: Butter-Spätzle, Kartoffel-Wedges, Basmatireis, sommerliches Röstgemüse

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pancakes mit Ahornsirup & Zimt-Zucker

Verschiedene Kuchenvariationen

Eisstation mit diversen Toppings, Schokosauce, Erdbeersauce

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Preis € 46,- p.P / Kinder 12-15 Jahre € 34,- / Kinder 6-11 € 23,- / Kinder 3-5 € 11,00

