

WEIHNACHTSBRUNCH 2017

AM 25. UND 26. DEZEMBER VON 11.00 – 15.00 UHR

GROÙE BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL
MUFFINS / CROISSANTS UND LAUGENGEBÄCK
BUTTER / FRISCHKÄSE / CEREALIEN
HONIG SCHOKOLADENAUFSTRICH UND
DIVERSE KONFITÜREN

ERLESENE AUSWAHL AN ROHMILCH-, WEICH-,
UND SCHNITTKÄSESORTEN
HERZHAFTE WURST- UND SCHINKENPLATTE
mit Melone

TRAMEZZINI-SANDWICH
mit geräucherter Putenbrust und Thunfisch

CARPACCIO VON MOZZARELLA
UND STRAUCHTOMATEN
mit frischem Basilikumpesto

HAUSGEBEIZTER LACHS A LÁ ORANGE
ENTENRAGOÛT- UND TOMATE MOZZARELLA WRAP
RAUCHMATJESTATAR AUF PUMPERNICKEL
VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN
mit Thunfisch- Mascarponecrème

RINDERPOLPETTE
mit pikanter Tomatensauce

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
mit eingelegtem Balsamicokürbis

BUNTE BRUSCHETTA VARIATION
HAUSGEMACHTE ANTIPASTI
mit Parmesan

UNTE VARIATION VON BLATTSALATEN UND ROHKOST
mit zweierlei Dressing

GEKOCHTE EIER
RÜHREI
BACON UND GEGRILLTE WÜRSTCHEN
FJORDLACHS
auf der Haut gebraten

BABYLAUCH / ZUCKERSCHOTEN
UND HAUSGEMACHTE TOMATENGNOCCHI
ENTENKEULE
mit Orangensauce

SERVIETTENKNÖDELN UND APFELROTKOHL
ROASTBEEF IM HEU GEGART
DER SCHNEIDESTATION
dazu Wald- und Wiesenpilze,
Kartoffel-Thymiangratin und Jus

FRISCHE TAGLIATELLE
dazu Trüffelrahmsauce

AUSWAHL AN FRISCH GEBACKENEN PIZZEN

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT
TIRAMISU
MINI SCHOKOLADENKUCHEN
mit Tonkabohnen-Vanillesauce

ORANGEN CRÈME BRÛLÉE
NIKOLAUSÄPFEL
mit Bourbon Vanillesauce

PRO GAST 39.50 EUR

inklusive einem Glas Prosecco / Säfte vom Büffet
Mineralwasser / Filterkaffee & diverse Teesorten