

# OSTERSONNTAG UND OSTERMONTAG FESTTAGSBRUNCH

21 & 22. APRIL 2019

Große Brot und Brötchenauswahl, Muffins, Croissants und Laugengebäck

Butter, Margarine und Frischkäse

Cerealienauswahl, Honig, Nutella und Konfitürenauswahl

\*\*\*

Weichkäseauswahl mit Trauben und diverse Schnittkäse

Herzhafte Salami und Schinkenplatte mit Melone

Variation vom Wrap, Rosa gebratenes Vitello mit Mascarpone-Thunfischcrème

Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und Basilikumpesto

Hausgebeizter Lachs in Gin mit Avocado, Cocktail von Flusskrebsschwänzen,

Antipastiauswahl von gegrilltem Gemüse eingelegten Oliven und Parmesan

Bunte Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings

\*\*\*

Rührei, Spiegelei und Omelette von der Cooking-Station ganz so wie sie es mögen zubereitet  
Gefüllte Eier mit Kaviar, gebratener Speck, kleine Würstchen & mini Frikadellen und Pancakes

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Chili

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule auf Ratatouille und Bärlauch-Gnocchi

Variation von Fischfilets auf der Haut gebraten mit jungem Gemüse und Rosmarinrisolee-Kartoffeln

Schweinefilet mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Linguine in Trüffelrahm aus dem Parmesan-Laib

Auswahl an frisch gebackenen Pizzen & Flammkuchen

\*\*\*

Weißes Schokoladenmouse mit Passionfrucht-Gurken

Grießflammerie mit Kirschkompott

Schokobrunnen mit frischen Obst

Himbeer-Vanille Panna Cotta

pro Person 36.50

Kinder ab 10 Jahre 15.00 und Kinder ab 3 bis 9 Jahre 1 Euro pro Lebensjahr

inklusive einem Glas Prosecco zum Empfang

Filterkaffee, diverse Teesorten und Grapefruit-und Orangensaft