



WEIHNACHTSBRUNCH 2018

AM 25. UND 26.12. VON 11.00 – 15.00 UHR

Große 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 und bunte Bruschetta Variation
Geräucherte Entenbrust mit eingelegtem Balsamicokürbis
Hausgemachte Antipasti mit Grana Pandano, eine 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 von der Schneidestation, dazu Wald- und Wiesenpilze,
Kartoffel-Thymiangratin und Jus
Frische Tagliatelle in Trüffelrahmsauce aus dem Grana Padano Laib
Auswahl an frisch gebackenen Pizzen

Zweierlei Mousse au Chocolat
Mini Schokoladenkuchen mit Tonkabohnen-Vanillesauce
Orangen Crème Brûlée
Nikolausäpfel mit Bourbon Vanillesauce

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

Pro Gast 42.50

Kinder ab 3 Jahre 1.00 Euro pro Lebensjahr bis 6 Jahre
ab 7 Jahre bis 10 Jahre 19.50 pro Kind