

## Brunchbuffet für Feiern (Mindestberechnung 20 Personen)



- Brötchen, Brot, Croissants, Butter
- Konfitüre, Nutella, Honig, Frischkäse
- Aufschnittplatte
- Käseplatte
- Fruchtjoghurt / Joghurt natur
- Müsli / Cerealien
- frischer Obstsalat
- Gemischter Salat mit Joghurt-Kräuter dressing
- Tomaten mit Mozzarella und Bärlauchöl
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Rührei / Speck
- Rostbratwürstchen und kleine Frikadellen
- ein warmes Gericht zur Auswahl:
  - o Putengeschnetzeltes fruchtig-pikant mit Curry oder in Champignonrahmsauce, dazu bunter Reis mit Gemüsejulienne
  - o Hackfleisch-Zucchini-Kartoffel-Auflauf
  - o Schmorbraten vom Schwein in deftiger Zwiebel-Senfsauce, dazu Bandnudeln
  - o Hausmacher Käsetortellini in Rahmsauce mit Schinken und Brokkoli
- kleine Kuchen/Mini-Teilchen *oder*
- Kaiserschmarren mit Zimtzucker + Vanillesauce (**Aufschlag 1,00 Euro p.P.**)
- Milch, Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser
- alle Heißgetränke (Brühkaffee, Cappuccino, Kakao, Tee etc.). Andere Getränke werden zusätzlich berechnet

**für 23,50 Euro pro Person (Kinder von 6-12 Jahren 11,50 Euro p.P.)**

bei 3 Stunden Verweildauer, danach Berechnung der o.a. Getränke



- gültig ab 1. September 2017 -