

ADVENTSBRUNCH 2019

Schlemmen Sie von 10:30 Uhr bis 14:30 Uhr an unserem reichhaltigen Buffet, inklusive einem Glas Prosecco, sowie Kaffee und Orangensaft soviel Sie mögen. Natürlich auch in diesem Jahr wieder ein großes Animationsprogramm für die lieben Kleinen.

Glas Prosecco zur Begrüßung

φ φ φ

Zum Wachwerden

Reichhaltiges Frühstücksangebot, mit allem was das Herz begehrt
(Wurstaufschnitt, Putenaufschnitt und große Käseauswahl,
sowie gegrillte Würstchen, Baked Beans, krosser Bacon und Eierspezialitäten)

φ φ φ

Aus der kalten Küche

Auswahl an Feinkostsalaten
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Schinkenauswahl aus dem Rauch an saurem Gemüse
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen dazu Zimt-Chutney
Florentiner Geflügelroulade, gefüllt mit Blattspinat auf buntem Gemüsetatar
Winterliche Blattsalate, sowie eine Antipasti Auswahl
mit gerösteten Kernen und verschiedenen Dressings

φ φ φ

Zu diesem Buffet reichen wir
- neben den reichhaltigen Frühstücksbackwaren -
ofenfrische Brotspezialitäten mit gesalzener Butter
und Griebenschmalz

φ φ φ

Aus dem Suppentopf

Gänsekraftbrühe mit Gemüse und Grießklößchen
Rosenkohlcremesüppchen mit Speck-Croutons

φ φ φ

Aus der warmen Küche

Frische, knusprig gebratene Weihnachtsgans
mit kräftiger Beifussjus, Rotkohl und Kartoffelklößen

Lachstranchen unter der Kräuterkruste
auf gerahmtem Kürbisgemüse, dazu Basmati-Wildreis

Geschmortes Wildgulasch in Preiselbeer-Birnenjus
Kräuter-Schupfnudeln

Veganes Indisches Gemüsecurry

φ φ φ

Aus der Adventsbäckerei

Mousse und Cremes aus der Patisserie
Weihnachtliches Tiramisu mit marinierten Waldbeeren
Topfenstrudel mit Kirschkompott
Weihnachtsgebäck

φ φ φ

Preis pro Person € 25,50