

Brunchbuffet

Kaffeespezialitäten

Piacetto Café Crème | Piacetto Cappuccino
Piacetto Milchkaffee | Piacetto Espresso

Teespezialitäten vom Teehaus Ronnefeldt

Spring Darjeeling | Assam Bari | English Breakfast | Earl Grey | Green Leaf | Morgentau
Refreshing Mint | Fruity Camomile | Rooibos Cream Orange | Sweet Berries

Kalte Getränke

Orangensaft | Multivitaminsaft

Cerealien | Marmeladen

Unterschiedliche Cerealien | Cornflakes | hausgemachtes Bircher Müsli
Unterschiedliche Marmeladen | Nutella | Erdnussbutter | Honig

Kalte Speisen

Kalte Vorspeisen und angemachte Salate nach Wahl des Küchenchefs
Großes Salatbuffet mit diversen Toppings
Käsespezialitäten | Wurst- und Schinkenspezialitäten
Hausgemachte Kräuterbutter | Margarine | Gate 47 Barbecue Sauce | Dijon-Senf

Diverse Gebäcksorten

Schokoladenbrötchen | Plundergebäck | Buttercroissants
Frische Brötchen | diverse Brotsorten | Toastbrot

Aus der warmen Küche:

Rührei | Rostbratwürstchen | knuspriger Speck
Fleischhauptgang nach Wahl des Küchenchefs mit Beilagen
Fischhauptgang nach Wahl des Küchenchefs mit Beilagen
Vegetarischer Hauptgang nach Wahl des Küchenchefs

Dessert

Verschiedene Desserts und Crèmes nach Wahl des Küchenchefs

Der Brunchpreis beträgt EUR 29,50 pro Person.

Kinder bis zu einem Alter von sechs Jahren werden von uns eingeladen.
Kinder zwischen einem Alter von sechs bis zwölf Jahren zahlen EUR 17,50.

**Für Allergiker halten wir auf Wunsch
Informationen zu Allergenen und Intoleranzen bereit.**