

OSTERBRUNCH

Ostersonntag, 20. April und Ostermontag, 21. April 2025
Einlass 11:30 Uhr | Buffeteröffnung 12:00 Uhr

BRUNCHBUFFET

Frühstücksauswahl

Rührei | Speck | Würstchen | Mini-Pancakes
Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Vorspeisen

Zitronen-Pfeffer-Lachs
Variationen von Räucherfischen und Fischterrinen
Sahnemeerrettich | Honig-Senf-Dill Sauce
Gemüse Carpaccio | veganer Fetakäse | Rucola
Rosa gebratenes Roastbeef | hausgemachte Remouladensauce
Vitello Tonnato von der Pute
Carpaccio vom Rind | Rucola | Basilikum-Pesto
Marinierte Gemüse und Pilze
Schinken Spezialitäten | Melone | Grissini
Ananas-Eismeershrimps-Salat | Gefüllte Eier
Salatbar | verschiedene Toppings und Dressings

Suppe:

Brokkoli-Basilikum-Suppe | Kräuter Croutons
Tomatenessenz | Gemüse Julienne

Hauptgänge

Geschmorte Lammkeule | Portweinjus
Gebratene Maispoularde | Estragon Sauce
Zweierlei Fischfilets | Limetten Sauce
Speckbohnen | glasierte Möhren
Rosmarinkartoffeln | hausgemachtes Kartoffelgratin | Basmatireis

Dessert

Auswahl an Mousses
Mango Panna Cotta
Rote Grütze | Vanillesauce
Weiße Schokolade Mascarpone Creme
Rüblkuchen | Eisspezialitäten
Käse Auswahl | Trauben | Feigensenf

€ 59,00 pro Person
inklusive einem Begrüßungssekt, Kaffee, Tee und Säften