

Brunch (ab 25 Personen) 17,50 € pro Person

Müsli, Cornflakes, Fruchtquark und Obst,

verschiedene Marmeladen, Honig,

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum

Auflagen- und Käseauswahl,

Frühstückssalate (z.B. Fleischsalat, Geflügelsalat, Eiersalat),

Brötchen, Croissant, Brotauswahl,

Fischauswahl mit Räucherlachs, Matjes, Rollmops, etc.

Gekochte Eier, Rührei, Speck und Nürnberger Würstchen,

Sahnekartoffeln oder mit Käse überbackene Pellkartoffelscheiben,

kleine panierte Schnitzel und Putengeschnetzeltes mit Champignon

sowie glasierte Knoblauchmöhrrchen

Ergänzungen zu Ihrem Brunchbuffet:

Getränkepauschalen:

Kaffee und Tee für 3 Stunden p. P. € 3,80

O-Saft und A-Saft vom Büffet für 3 Stunden p. P. € 1,80

Dessert:

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce für pro Person 3,80 oder

Götterspeise Himbeere und Waldmeister für pro Person € 1,80

Suppe:

Tomatencremesuppe für p. P. € 3,00

Pilzrahmsuppe für p. P. € 3,50

Fleischgericht:

□□□□□□□□□□ *Kasselernackeln mit Ananas und Käse überbacken für p. P. € 3,80*

□□□□□□□□□□ *hausgemachtes Hackepeter (auch sonntags immer frisch) für p. P. € 1,50*

Kleinere Gruppen nach Vereinbarung und Aufschlag möglich.