

Brunch-Geburtstagsbuffet

Brunchbuffet

Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Makrele und Räucherlachsscheiben mit rosa Pfeffer und Meerrettichsahne



Italienische Salamisorten fein aufgeschnitten
feinster **Serranoschinken**

kräftige Käsesorten mediterran angerichtet
Feigensenfsauce



Gebratene Eier Overeasy, das sind Spiegeleier einmal kurz auf der Eigelbseite gebraten mit frisch gemahlenem Pfeffer



Mozzarella-Creme fraiche-Biolimette mit marinierten Kirschtomaten



Kräuterbutter



Minibrötchen

Hauptgang/warme Speisen

Pollo Fino – Huhn ohne Knochen, saftig gegart



Gourmetkartöffelchen mit Gremolata – italienische Kräuterwürzmischung, **vegan**



Ratatouillegemüse mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven und Paprika, **vegan**



Schafskäse mit Aubergine, Tomaten und Zaatar, einem aromatischen Gewürz aus dem vorderen Orient

39,90 € pro Person bei 100 Personen (inkl. MwSt.)