



Brunchbüffet

Zur Begrüßung pro Person ein Glas Prosecco

Kalte Speisen

- Auswahl an rohem und gekochtem Schinken
- Aufschnittplatte mit Salami und Frischwurst
- Auswahl an Geflügelwurst
- Käseauswahl mit Camembert, Frischkäse und Allgäuer Schnittkäse
- Tomate - Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Geschmorte bunte Paprika mit Knoblauch
- Roter Heringssalat
- Tagesfrische Brötchenauswahl mit Mehrkorn,- und Sesambrötchen und Kaiserbrötchen, Croissants und Butter
- Grau- und Vollkornbrot
- Marmeladenauswahl und Honig

Warme Speisen

- Rühreier mit knusprig gebratenem Speck
- Deftiger Krustenbraten mit Altbiersoße auf Apfel-Sahnekraut, gebratenen Rosmarinkartoffeln
- Gedünsteter Kabeljau mit Dillrahmsauce und Gemüsereis

Dessert

- Rote Grütze mit flüssiger Sahne
- Vanille - Quark mit Beerenfrüchten
- Frischer Butterkuchen vom Blech

Getränke

- Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- Mineralwasser
- Apfel- und Orangensaft

Die im Büffet genannten Getränke sind für 3 Stunden inklusiv

Büffet ab 25 Personen

Preis p. Person

28,50 €