

Warme Speisen von 12.30h bis 15.30h

*Züricher Geschnetzeltes*

*Hausgemachte Gemüselasagne*

*. Salmfilet auf Dijonsensauce*

*Tagliatelle mit Shrimps und Zucchini in Basilikumsahne*

*Toskanische Kartoffeln und Kräuterreis*

*Bunte Gemüseplatte der Saison*

Dessert von 14.30h bis 16.30h

*Gemischte Kuchenecken*

*Schokoladenpudding und Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Grüner und Roter Wackelpeter*

Käse ab 16.30h

*Auswahl von internationalen Käsesorten  
mit Salzgebäck und Trauben*

## Rustikales Brunchbuffet

### Kalte Speisen von 11.00h bis 15.00h

#### *Gemischte Aufschnittplatte*

*Platte mit rohen und gekochten Schinken sowie Salami*

*Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto*

*Käseplatte mit Gouda und Brie*

*Fischplatte mit Räucher- und Gravedlachs*

*Quark natur, Fruchtjoghurt und Obstsalat*

*verschiedene Müsli und Cerealien mit Milch*

*Marmelade , Nutella und Honig*

*Salatplatte der Saison mit 3 Dressings*

*Gemischtes Brot und Brötchen sowie Croissants*

*Butter, Dips und Margarine*

### Eierstation von 11.00h bis 13.00h

*Rühreier*

*Spiegeleier*

*Nürnberger Rostbratwürstchen*

*gebratene Champignons*

*gegrillter Bacon*

*geschmolzene Tomaten*

*Die Eierspeisen werden frisch vor ihnen zubereitet*

Warme Speisen von 12.30h bis 15.30h

*Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln*

*„Himmel und Erde“*

*Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben und Zwiebel*

*Gedämpftes Rotbarschfilet „Rheinische Art“  
mit Wurzelgemüse im Weißweinsud*

*Rotkohl & Klöße*

*Dampfkartoffeln & Bunte Gemüseplatte*

Dessert von 14.30h bis 16.30h

*Gemischte Kuchenecken*

*„Herrencreme“ Vanillepudding mit Rum und Schokosplittern*

*Frischer Obstsalat in einer Melone serviert*

*Grüner und Roter Wackelpeter*

Käse ab 16.30h

*Auswahl von internationalen Käsesorten  
mit Salzgebäck und Trauben*

## Rheinisches Brunchbuffet

### Kalte Speisen von 11.00h bis 15.00h

Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto

Käseplatte mit Gouda und Brie

Fischplatte mit Räucher- und Gravedlachs

Rheinische Wurstspezialitäten und ein Igel aus frischem Schweinemett

Gefüllte Matjesröllchen & Bratrollmöpfe

Hausgemachter Kartoffelsalat

Quark natur, Fruchtjoghurt und Obstsalat

verschiedene Müsli und Cerealien mit Milch

Marmelade , Nutella und Honig

Salatplatte der Saison mit 3 Dressings

Gemischtes Brot und Brötchen sowie Croissants

Butter, Dips und Margarine

### Eierstation von 11.00h bis 13.00h

Rühreier

Spiegeleier

Nürnberger Rostbratwürstchen

gebratene Champignons

gegrillter Bacon

geschmolzene Tomaten

Die Eierspeisen werden frisch vor ihnen zubereitet

Warme Speisen von 12.30h bis 15.30h

*Vegetarische Lasagne mit 4 Sorten Käse gratiniert*

*Zander gegrillt auf Tomatencoulis*

*Schweinefilet am Stück gebraten auf Zuchinischeiben*

*Picatta vom Putenschnitzel auf Tomatensauce*

*Rosmarinkartoffeln & Mailänder Risotto*

*Bunte Gemüseplatte der Saison*

Dessert von 14.30h bis 16.30h

*Gemischte Kuchenecken*

*Tiramisu und Panna Cotta mit frischen Früchten*

*Grüner und Roter Wackelpeter*

Käse ab 16.30h

*Auswahl von internationalen Käsesorten  
mit Salzgebäck und Trauben*

## Mediterranes Brunchbuffet

Kalte Speisen von 11.00h bis 15.00h

*Platte mit Toskanischen Wurst- und Schinkenspezialitäten*

*Variation von Vegetarischen Antipasti*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade*

*Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto*

*Käseplatte mit Gouda und Brie*

*Im ganzen pochiertes Salm  
umlegt mit Graved- Räucherlachs*

*Quark natur, Fruchtjoghurt und Obstsalat*

*verschiedene Müsli und Cerealien mit Milch*

*Marmelade , Nutella und Honig*

*Salatplatte der Saison mit 3 Dressings*

*Gemischtes Brot und Brötchen sowie Croissants*

*Butter, Dips und Margarine*

Eierstation von 11.00h bis 13.00h

*Rühreier*

*Spiegeleier*

*Nürnberger Rostbratwürstchen*

*gebratene Champignons*

*gegrillter Bacon*

*geschmolzene Tomaten*

*Die Eierspeisen werden frisch vor ihnen zubereitet*

# Brunchbuffet

## Kalte Speisen

### *Gemischte Aufschnittplatte*

*Platte mit rohen und gekochten Schinken sowie Salami*

*Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto*

*Käseplatte mit Gouda , Brie und Edelkäse*

*Fischplatte mit Räucher- und Gravedlachs*

*Quark natur, Fruchtjoghurt und Obstsalat*

*verschiedene Müsli und Cerealien mit Milch*

*Marmelade , Nutella und Honig*

*Salatplatte der Saison mit 3 Dressings*

*Gemischtes Brot und Brötchen sowie Croissants*

*Butter, Dips und Magarine*

## Warme Speisen

*Rühreier mit Bacon , Nürnberger Rostbratwürstchen und Champignons*

*1 Fleischgericht ( z . b. Züricher Geschnetzeltes)*

*1 Vegetarisches Gericht ( z. b. Gemüselasagne)*

*1 Fischgericht ( z . b. Salmfilet auf Dijonsenfauce)*

*2 Beilagen nach Wahl (z . b. Toskanische Kartoffeln und Kräuterreis)*

*Bunte Gemüseplatte der Saison*

## Dessert

### *Gemischte Kuchenecken*

*Schokoladenpudding und Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Grüner und Roter Wackelpeter*