

Oster-Brunch am 5. April 2010

von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

mit PEPINO, dem Kinder-ver-Zauberer mit Zauber-Show

und Ostereier-Suche für die kleinen Gäste



***Aperitifempfehlung: Waldmeister - Prosecco 0,1 ltr € 3,00
Flasche Prosecco 0,75 ltr € 18,00***
Digestifempfehlung: Honig-Williams von Freihof 35% 2 cl € 2,80

***Frühstück: Obstsalat von frischen Früchten
gemischte Wurst- und Käseauswahl, Butter, Marmelade, Nutella, Honig
Orangensaft frisch gepresst, kalte Milch
gemischte frisch gebackene Brotauswahl
Rühreier, gekochte Eier auf Wunsch
Nürnberger Rostbratwürstchen, Grillspeck***

***Salatbuffet Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten, Maiskörner, Paprika,
hausgemachter Bayrischer Speck-Krautsalat***
***Dressings: Balsamico-Olivenöl, Kräutercreme, Joghurt
sowie Balsamico-Essig, kalt gepresstes italienisches Olivenöl, steirisches Kürbis-Kernöl***

***Vorspeisen: Rauchfischplatte mit Lachs und Heilbutt, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße
Vitello Tonnato, dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernmayonnaise
Tomate-Mozarella mit frischen Basilikum
Carpaccio von der Rinderlende mit Balsamico-Olivenöl-Marinde
mediterranes Gemüse in Balsamico gebraten:
Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Auberginen***

Suppe: Cremesuppe von frischem Bärlauch mit gerösteten Hausbrotwürfeln

„Penne Arrabiata“

- am Buffet im Wok frisch zubereitet -

kleine Maccheroni

mit pikant scharfem Chiliöl, Tomatensugo und frischen Kräutern

(mit frisch geriebenem Parmesan)

Hauptgänge

Lammkeule in Rosmarinjus

Osterschinken in Senf-Honigkruste gebraten

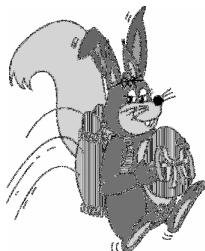
ofenfrische Ente mit Orangenjus

Schollenfilet in Kräuterbutter gebraten

Toskanisches Wild-Ragout mit Oliven und Kartoffelwürfeln

Sättigungsbeilagen: Penne, Kartoffel-Gratin, Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln

Gemüse: Apfelblaukraut, Speckbohnen, Karotten- Zucchini-Gemüse



***Desserts: Tiramisu, hausgemacht
Nougat-Parfait hausgemacht
Mandelcreme mit Ananasragout und Minze
Obstsalat von frischen Früchten
verschiedene „Steckerleis“ von Schöllner für Kinder***

€ 25,00 pro Person

Kinder werden nach Größe berechnet:

1 m – 1.20 m = € 5,50 / 1.21 m – 1.40 m = € 8,00 / 1.41 m – 1.65 m = € 14,00