



## **Brunchbuffet**

### **Vorspeisen**

*Auberginescheiben mit Mozzarella und Basilikum*

*Sautierte Champignonköpfe mit frischem Rosmarin*

*Bunte Paprikaschoten mit Gartenkräuter*

*Frischer Lachs mit Limonen und rosé Pfefferkörner*

*Rollmöpfe mit Zwiebelringe*

*Netzmelone mit Schinken*

*Rucolasalat mit Parmesan*

*Käseauswahl mit Edamer, Gouda, Camembert und Frischkäse*

*Konfitüren, Honig und Butter*

*Frische Brötchen, Frenchbrot, Zwiebelbrot, Croissants und Plundergebäck*

### **Hauptgänge**

*Münchner Weißwurst mit süßem Senf*

*Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze*

*Spießbraten pikant gewürzt mit frischen Kräutern mit Schupfnudeln*

*Ofenkartoffeln mit Schmand*

*Mini Rouladen mit Spätzle*

*Nürnberger Roastbratwürstchen*

*Hähnchenbrust an Curryrahm und Basmatireis*

### **Dessert**

*Mousse au Chocolat*

*Panna Cotta mit Himbeercoulis*

*Frischer Obstsalat*

*Gemischter Blechkuchen*

*Vanille- Quarkcreme mit Trauben*

### **Preise / Anmerkung:**

*Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!*

*ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 27,50*

*ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 26,50*

*ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 24,50*

### **Zusätzlich nach Wunsch**

*Saltim bocca mit Parmaschinken,*

*Salbei und Schupfnudeln*

*Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Spätzle*

*Zander an Safranschaum mit Basmatireis*

*Aufschlag pro Artikel und Person € 4,00*

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.*

*Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.*