

OSTERBRUNCH am 21. & 22. April 2019

Mit Ostereier-Malen für die Kinder im Familienbereich

GETRÄNKE inklusive

Filterkaffee, diverse Bio-Teesorten, 1 Glas Orangensaft, Milch und Kakao

BROT & BRÖTCHEN

Verschiedene Brötchen, kleine Olivenbrötchen, Vollkornbrot, Croissants, Osterzopf
Blätterteig-Schnecken mit herzhafter Füllung, Mini-Quiche mit Lachs und Brokkoli

SALATE

Saisonale marinierte Salate, lauwarmer Spargelsalat mit pochiertem Ei; Couscous, Antipasti mit Parmesan, Rohkostplatte mit Joghurt-Dip mit Frühlingskräutern und Ei, Rote Bete-Meerrettichquark, Eier-Schinken-Salat, eingelegte Oliven

AUFSCHNITT

Verschiedene Käseplatten, diverser Aufschnitt vom Rind, Schwein und Geflügel, hausgebeizter Lachs, gefüllte Eier, Butter

WARME GERICHTE zum Frühstück

Rühreier, Speck, Nürnberger Würstchen

LIVE COOKING-STATION

Omelett- und Spiegelei-Variationen

WARME SPEISEN

Lammbraten
Ratatouille
Grüner Spargel im Speckmantel
Lauch-Erbesen-Gratin
Ganzer Lachs im Gemüsebett
Hähnchensteaks mit Champignons
Frühlings-Gemüse aus dem Wok

SÜSSES

Obstsalat, verschiedene Müslisorten, Cornflakes
Waffeln und Crepes mit Kirschen, Puderzucker & Sahne
Marmeladen, Honig, Nuß-Nougatcreme
Dessert-Variationen, Möhrenkuchen, Mini-Windbeutel

PREIS PRO PERSON

Erwachsene	23,50 €
Kinder 3-10 Jahre	13,00 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

HERBRAND'S
buffets