

# SONNTAGSBRUNCH

## 02. Mai 2010



### Frühstücksecke

- ◆ frische Croissants und süße Teilchen
- ◆ Auswahl an süßen Brotaufstrichen
- ◆ Käse- und Aufschnittplatten
- ◆ Müslis, Cerealien und Cornflakes
- ◆ Saft- und Teestation

### An der Eierstation finden Sie:

- ◆ Spiegelei, Rührei und frisch zubereitete Omelettes mit verschiedenen Garnituren nach Ihren Wünschen

### Das Vorspeisenbüfett offeriert:

- ◆ Im Ganzen pochierter Lachs „Bellevue“ mit Sahnemeerrettich
- ◆ Tomaten mit Mozzarella und Pesto
- ◆ Matjes nach Hausfrauenart
- ◆ Pasteten Potpouri mit Cumberlandsauce
- ◆ Geräucherte Fische und Senf - Dillsauce
- ◆ Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce
- ◆ Roastbeef mit essigsaurem Gemüse und Vieles mehr

### Das Salatbüfett bietet:

- ◆ Auswahl von Blatt-, Rohkost – und angemachten Salaten mit korrespondierenden Dressings

### Suppen

- ◆ Spargelcremesuppe mit Croutons
- ◆ Geflügelbrühe mit Kräuterflädle

### An der warmen Station erwartet Sie ab 12:00 Uhr:

- ◆ An unserer Front Cooking Station: Gebratene Putensteaks mit mediterranem Gemüse
- ◆ Senfgulasch mit Paprika und eingelegten Gurken
- ◆ Pochierte Edelfische in Bärlauchsauce
- ◆ Niedertemperatur gegarter Schweinerücken im Kräutermantel mit Altbiersauce
- ◆ Gemüsestrudel

### Als Beilagen reichen wir:

- ◆ Gemischter Reis, Tagliatelle, Kartoffel - Bohnenragout
- ◆ Saisonale BIO - Gemüseauswahl

**Einen Kinderteller mit kleinem Schnitzel, Pommes frites und Ketchup bestellen Sie bitte beim Servicepersonal.**

### Das Dessertbüfett verführt mit

- ◆ dem traditionellen „Omelette Surprise“, unserer beliebten Eisbombe
- ◆ Variation von der Mousse
- ◆ Früchtedisplay von heimischem und exotischem Obst
- ◆ Windbeutel
- ◆ Passionsfrucht - Joghurt Delice
- ◆ Karamell - Panna Cotta mit Mandelsauce
- ◆ Indischer Grießflammerie auf Schokoladenboden
- ◆ und Vielem mehr...