

Osterbrunch 04./05. April 2010

Frühstücksteil

Brötchen, Brot, Aufschnittplatte, Rührei,
Würstchen, Butter, Joghurt, Obst, Säfte,
Müsli, Milch, Ostereier, Obstsalat



Vorspeisen

Tomatisierte Möhrensuppe
Gefüllte Eier, Tomate- Mozzarella in Basilikum Pesto,
Auswahl vom Salatbuffet mit drei verschiedenen Dressings,
Gemischte Fischplatte mit Räucher und Graved Lachs,
Terrine vom Räucherfisch, Fingerfood



Hauptgänge

Lammbraten mit Rosmarinsauce
Lachsfilet in Safransauce
Argentinisches Roastbeef mit Sauce Bearnaise,
Prinzessbohnen, Blumenkohlröschen, Ratatouille,
Vichy-Karotten, Kartoffelgratin, Röstitaler, Salzkartoffeln



Dessert

Weißes und dunkles Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 29,50 €