

# **Frühstücks Buffet**

( einfach / ab 10 Personen)

Kaffee und Tee

Milch

Orangensaft und Multivitaminsaft

Cornflakes und Müsli

Quark , Joghurt und frischer Obstsalat

Auswahl von Wurst, Salami, Schinken und Käse

Hausgemachte Konfitüre

verschiedene Brötchen-Sorten

Butter

**Preis pro Person**

**8,50 €**

# Frühstücks Buffet

( classic / ab 10 Personen )

Kaffee und Tee

Milch

Orangensaft und Multivitaminsaft

Cornflakes und Müsli

Quark , Joghurt und frischer Obstsalat

Gekochte Eier und Rührei

gebratener Speck und Würstchen

Senf und Ketchup

Auswahl von Kasseler, Salami, Schinken und Käse

Räucherlachs mit Merrettichsahne

Hausgemachte Konfitüre

verschiedene Brötchen-Sorten und Croissants

Butter

Preis pro Person

**11,50 €**

# **Sekt-Frühstücksbuffet**

(ab 15 Personen)

Sekt "Hausmarke zum Empfang

Kaffee und Tee

Milch

Orangensaft und Multivitaminsaft

Cornflakes und Müsli

Quark , Joghurt und frischer Obstsalat

Gekochte Eier und Rührei

gebratener Speck und Würstchen  
Senf und Ketchup

Auswahl von Kasseler, Putenbrust, Schinken, Käse und Brie

Räucherlachs mit Merrettichsahne

Hausgemachte Konfitüre

verschiedene Brötchen-Sorten und Croissants  
Butter

**Preis pro Person**

**14,50 €**

# Mediterranes Frühstücks Buffet

( ab 10 Personen )

geschmorte Paprika und Zucchini

Tomate Mozzarella mit Pesto

Rührei mit Peperoni und Tomaten

gebratener Coppa di Parma und Oliven

Auswahl von Italienischer Mortadella, Salami und Parmaschinken

Räucherlachs mit Frischkäse

Hausgemachte Konfitüre

Honigmelonensalat und Joghurt

verschiedene Brötchen-Sorten und Cantuccini

Butter

Preis pro Person

**9,50 €**

# Lunchbuffet "America"

Auswahl von gezeupften Blattsalaten  
mit Dressing

\*\*\*

BBQ-Mini-Schweinehaxe an Mexicogemüse (Hot & Spicy)  
serviert mit kleinen Ofenkartoffeln

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

\*\*\*

Brot und Butter

Preis pro Person

12,50 €

# Lunchbuffet "Italia"

Gebackene Paprika, Zucchini  
und Champignons mit gestoßenem Pfeffer

\*\*\*

Spießbraten in Thymianjus  
an Prinzeßbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Pana Cotta mit Toffeesauce

\*\*\*

Baguetteauswahl und Butter

Preis pro Person

13,50 €

# Lunchbuffet "Crispy"

Bruschetta mit Tomaten und Petersilie

\*\*\*

Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Kräuterrahmsauce  
Ofenkarotten mit Tymian und Bratkartoffelpüree

\*\*\*

Schokoladenpudding mit Eierlikörsahne

\*\*\*

Baguetteauswahl und Butter

Preis pro Person

12,50 €

# Lunchbuffet "Balaton"

Hirtensalat mit  
Schafskäse und Oliven

\*\*\*

Schaschlikspieße mit Chamignongemüse mit Lauch  
Tomaten-Paprikareis mit Peperonis

\*\*\*

Palatschinken (kleine Pfannkuchen)  
mit Schokoladensauce

Baguetteauswahl und Butter

Preis pro Person

11,50 €

# Lunchbuffet "Schweiz"

Staudenselleriesalat mit Äpfeln und Nüssen

\*\*\*

Putengeschnetzeltes "Züricher Art"  
mit Champignons und Weißwein in Rahm  
Kräuterreis

\*\*\*

Schweizer Vanillecrème mit Kirschen

\*\*\*

Baguetteauswahl und Butter

Preis pro Person

12,50 €

# **Brunch "classic"**

(ab 15 Personen)

Auswahl von verschiedenen Brötchensorten  
mit Butter und hausgemachter Konfitüre

Aufschnittplatte mit gekochtem Schinken,  
geräuchertem Schinken, Salami und Bratenaufschnitt

Käseplatte mit verschiedenen Sorten

Rührei, gebratener Speck,  
Mini-Bratwürstchen mit Senf und Ketchup

Picatta vom Lachs  
Bunter Gemüsesalat  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Geflügelsalat mit Ananas

Schweinebraten mit Fenchelsauce  
Putengeschnetzeltes mit Kürbis und Schalotten  
Kartoffelgratin  
Wildreismischung  
Bunte Gemüseauswahl der Saison

Salat von frischen Früchten  
Schokoladen-Cremé

**Preis pro Person**

**23,00 €**

# Brunchbuffet "Vincent's"

(ab 15 Personen)

Auswahl von Chiabattabrot und Baguette  
Butter und hausgemachter Konfitüre

Aufschnittplatte mit gekochtem Schinken,  
Salami Napoli, Italienische Mortadella und Käse

Baked Beans und Grilltomate

Rührei mit Kräutern  
Mini-Bratwürstchen, Bacon und Hackfleischbällchen  
Senf und Ketchup

French Toast

bunte Gartensalate mit Sauerrahmdressing

Hähnchen Unterschenkel mit Zitronenbutter  
Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei an eigener Sauce  
Grillgemüse mit Peperonis  
Gnocchis mit geschwenktem Lauch  
Pfannkartoffeln mit Chili und Oliven

Eierlikörcrème mit Sahne  
Fruchtspieße mit Kuvertürefäden

Preis pro Person

24,50 €