

Langschläfer – Frühstücksbuffet...

von 10 - 13 Uhr an Sonn -und Feiertagen

frische Brötchen, Brot- und Toastauswahl, Croissants
Butter und Diätmargarine

Auswahl an verschiedenen Marmeladen, Honig,

Nussnougatcreme, Zuckerrüben- und Apfelsirup

Reichhaltiges Cerealien- und Müslibuffet: Cornflakes,
Schokosmacks, Früchte- und Schokomüsli

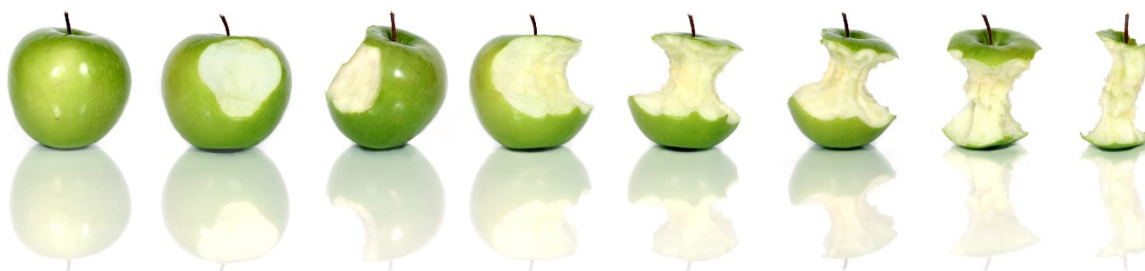
Trockenpflaumen, Aprikosen, Kokos, Rosinen, Sesam,
gemahlene Nüsse

Natur- und Fruchtjoghurt (Pfirsich & Erdbeer)

Tomaten-, Paprika- und Gurkenscheiben

Frisch geschnittenes Obst (Ananas, Melone, Orange)

kl. Auswahl an Gebäck (glutenfrei)



Auswahl an herzaftem Aufschnitt z.B. Salami, Pute,
Fleischwurst etc.

Käsespezialitäten: Gouda, Maasdamer, Philadelphia,
Camembert etc.

Forelle und Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Rühr-/Spiegeleier, gekochte Eier, gebratene Baconstreifen und
Würstchen

Kaffee, Tee vom Buffet, Kakao, kalte Milch, Orangen-, Multi- und
Apfelsaft, Zitronenwasser

Preis pro Person

13.90 Euro

Kinder pro Lebensjahr (bis 12 Jahre)

0.90 Euro

Brunchbuffet...

ab 20 Personen



frische Brötchen, Brot- und Toastauswahl, Croissants
Butter und Diätmargarine
Auswahl an verschiedenen Marmeladen, Honig, Nussnougatcreme,
Zuckerrüben- und Apfelsirup
Reichhaltiges Cerealien- und Müslibuffet: Cornflakes, Schokosmacks, Früchte- und
Schokomüsli Trockenpflaumen, Aprikosen, Kokos, Rosinen, Sesam, gemahlene
Nüsse; Natur- und Fruchtjoghurt (Pfirsich & Erdbeer)
Tomaten-, Paprika- und Gurkenscheiben
Frisch geschnittenes Obst (Ananas, Melone, Orange)
kl. Auswahl an Gebäck (glutenfrei)
Auswahl an herzhaftem Aufschnitt z.B. Salami, Pute, Fleischwurst etc.
Käsespezialitäten: Gouda, Maasdamer, Philadelphia, Camembert etc.
Forelle und Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Rühr-/Spiegeleier, gekochte Eier, gebratene Baconstreifen und Würstchen
Kaffee, Tee vom Buffet, Kakao, kalte Milch, Orangen-, Multi- und Apfelsaft,
Zitronenwasser



italienische Vorspeisen z.B. Auberginen gebraten, Austernpilze, Champignonköpfe,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Zucchini, geschmorte Paprika

verschiedene frische Salate der Saison mit Vinaigrette, Cocktailsauce oder
Joghurtdressing

warmes Hauptgericht mit Kartoffelbeilage, Gemüseplatte und Fleischsorte nach Wahl

kleines Dessertbuffet z.B. rote Grütze mit Vanillesauce, Schoko- und Vanillepudding

Preis pro Person
Kinder pro Lebensjahr

24.00 Euro
1.50 Euro