



CATERING & LOCATION

## BRUNCH -Weihnachtlich DELUXE-

Räucherlachs mit frischen Dillspitzen  
und einem Sahne-Meerrettich

Auswahl an verschiedenen Wurstspezialitäten wie  
gekochter Schinken, roher Schinken und Salami

Käsevielfalt

Bestehend aus verschiedenem Camembert  
und Aufschnitt-Käse wie Emmentaler, Gouda und Butterkäse

Honig, Konfitüre, Nutella, Butter

Dazu Brötchen-Auswahl, Butter-Croissants und Laugengebäck

*- Live für Sie zubereitet -*

Von unserem Koch frisch zubereitetes Rührei  
mit verschiedenen Toppings zum selbstgestalten wie  
verschiedene Kräuter, gewürfelten Speck, gekochter Schinken,  
Paprika-Würfel, Champignons oder Kirschtomaten

\* \* \*

Maronen-Suppe mit Parmesan-Chips

Knackiger Feldsalat mit Birnenspalten und einer Granatapfel-Vinaigrette

Wildgulasch vom heimischen Rotwild an einer herzhaften, dunklen Preiselbeer-Sauce,  
geschmorte Waldpilze und roten Zwiebeln

Keule von der Freilandgans mit Orangenrotkohl und Kartoffelklößen

Spinat-Knödel in Rahmsauce mit Creme-Champignons (Vegetarisch)

\* \* \*

Lebkuchen-Mousse mit Zimtkirschen

Warme Bratäpfel mit Rosinen und Marzipan an einer Vanille-Sauce

Preis pro Person 35,- €