

# OSTERBRUNCH

## Buffet

### Sektempfang.

Sekt, alkoholfreier Sekt und Orangensaft  
(pro Person ein Glas zum Empfang)

### Getränke

Kaffeespezialitäten und Tee  
Säfte  
Hausgemachte Smoothies

### Süßes Frühstück

American Pancakes  
Marmeladen, Honig, Nutella  
Kleine Kuchen, Brownies und Törtchen\*  
Chia Pudding  
Feiner Salat von frischen Früchten  
Müsli-Bar mit Nüssen und getrockneten Früchten\*  
Naturjoghurt und Fruchtjoghurt

\*auch in glutenfreier Variante

# OSTERBRUNCH

## Buffet

### Herzhaftes Frühstück

Gekochter Schinken, Schwarzwälder-Schinken  
und Parmaschinken

Lyoner, Salami, Bierschinken und Paprikalyoner  
Käse von der Familie Schwarz aus Heimberg

Frisch zubereitetes Rührei und Spiegelei

Knusprig gebratener Speck und kleine Nürnberger  
Weißwurst mit süßem Senf

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Hausgemachte Aufstriche

Gebratene Gamba auf Mangoconfit

Rindfleischsalat medium-hot mit Sesam und Rucola

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Sushi

Brötchen, Croissants, Brot\*

\*auch in glutenfreier Variante

# OSTERBRUNCH

## Buffet

### Lunch

Spaghetti aus dem Parmesanlaib\*  
mit verschiedenen Toppings

Mini Burger\*

Filet vom Lachs

Kleine Rumpsteaks, Mini-Schnitzel  
und in Kräutern gebratene Putensteaks

Buntes Salatbuffet

### Süßer Lunch


Schokobrunnen  
mit frischem Obst

**€ 39,90 pro Person**

Der Preis für Kinder, bis  
einschließlich 11 Jahre, beträgt  
€ 2,50 pro Lebensjahr.

Ab 12 Jahren werden sie als  
erwachsene Person berechnet.

\*auch in glutenfreier Variante



# OSTERBRUNCH

## Buffet

### Glutenfreie Varianten

Brot und Brötchen

Kuchen

Müsli

Spaghetti

Burger

*Produkte, die ohnehin glutenfrei sind – z. B. Käse, Joghurt –  
sind hier nicht extra aufgeführt*

