

Mediterraner Brunch

Auswahl an Cerealien mit frischer Milch
Verschiedene Joghurtsorten (Frucht und Natur)
Wurst-, Schinken-, Salami- und Käseauswahl
Brot, Brötchen, Croissants und süße Stückchen
Geräucherter und Graved Lachs
Nürnberger, Bacon und Rührei
Frucht- und Diätkonfitüren, Honig und Nutella
Säfte vom Buffet, Kaffee- und Teeauswahl

Vorspeisen

Kräutergarnelen an einem Kirschtomaten-Olivensalat
Gratinierte Feigen mit Ziegenkäse und Waldbienenhonig mit Walnüssen
Vitello Tonnato
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Baguette und Butter

Suppe

Rote Paprikacremesuppe

Hauptgerichte

Poularde mit Kräutern
dazu Portweinsauce und Olivenkartoffeln
Lammragout in Preiselbeersöße mit Kartoffelgratin
Gebratener Loup de Mer auf buntem Tomatengemüse
Frisches Marktgemüse

Vegetarisch

Pasta in mediterraner Gemüsesoße

Dessert

Hausgemachte Creme Catalan
Spanischer Mandelkuchen
Aufgeschnittene Früchte
Panna Cotta mit Mangoragout

