

# ***Brunchbüfett I im Hotel Waldesruh***

## ***Kalte Speisen***

*verschiedener Schinken und deftige Wurst  
Hackepeter und kalter Braten großes Käsebrett*

## ***Vorspeisenauswahl***

*Gurken-, Tomaten- und Bohnensalat*

*Tomate mit Mozzarella*

*½ Eier mit Kaviar und Fleischsalat*

## ***Suppe***

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fadennudeln*

## ***Warme Gerichte***

*Hirschbraten & Pökelszunge*

*Kleine Schnitzel*

*Seezungenröllchen mit Kräuterschaumsoße*

## ***Gemüse***

*Gemischte Waldpilze und Rotkohl*

*Buntes Gemüse, sortenrein präsentiert*

## ***Beilagen***

*Hausgemachte Minikartoffelklöße*

*Petersilienkartoffeln*

*Reis*

*Butternudeln*

## ***Desserts***

*Bayrisch Krem mit Himbeersoße (kernlos)*

*Verschiedene Schokoladenfrüchte*

## ***Brot- und Brötchensortiment***

## ***Gebäckanteil für Nachmittags***

*Mini-Erdbeer- und Himbeerfruchttörtchen*

*Petit fours, Mini-Eclairs und Mini-Schillerlocken*

*Preis pro Person 45,10 €*



# ***Brunchbüfett II im Hotel Waldesruh***

## ***Suppe***

*Klare Kalbsbouillon mit Gemüsestreifen*

## ***Vorspeisenauswahl***

*Blattsalat dazu verschiedene Dressings*

*Gurkensalat*

*Chicorée-Orangen-Salat*

## ***Warme Gerichte***

*Hirschkeulenbraten in Preiselbeersöße*

*Rinderpökelszunge mit Buttersöße*

*Zarte Schweinemedallions im Speckmantel*

*Kleine Lachsfiletstücke gegrillt*

## ***Gemüse***

*Provencialisches Gemüsepfanne*

*(Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Aubergine, Sprossen)*

*Blumenkohl, Karotten und Broccoli*

*Rahmchampignons*

## ***Beilagen***

*Hausgemachte Mini-Kartoffelklöße*

*Gebackene Kartoffelkroketten Reis  
und Petersilienkartoffeln*

## ***Desserts***

*Erdbeer-Joghurt-Krem*

*Frische Obstfilets*

## ***Gebäckanteil für Nachmittags***

*3 verschiedene Sorten Blechkuchen (als 3/3 Stückchen geschnitten)*

*Mini-Windbeutel-Schwäne*

*Mandelhörnchen*

*Preis pro Person 42,90 €*

