

## Vorschläge für einen Brunch

- Fischvariationen m. Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Rollmöpse
  
- Münchner Weißwürstl nach original Rezept, m. Händelmaier Senf, Brezel
- Nürnberger Bratwürstl (zum "vor Ort" zubereiten)
- Cocktailwürstchen
- Hackepeter
- Melone mit Parmaschinken
- garnierte Schweine-Medaillons
- Carpaccio mit gepfefferten Erdbeeren
- Schinken-Braten-Platte, vom Rind, Schwein, Geflügel
- Mini-Fleischküchle
- gegrillte Chicken-Wings
  
- Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln, Speck und Rührei (vom Demeter-Hof Finssler)
- Eier (zum Selbstzubereiten) vom Demeter-Hof Finssler, Tengen
  
- Bündner Gerstensuppe
  
- Salatbuffet mit Salaten Ihrer Wahl
- Cruditèes - rohes Gemüse mit Dips
- gefüllte Tomaten
- ital. Antipasti
  
- Käseplatte, mit Frischkäsebällchen
- Mozzarella-Spieße
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Kräuterquark
- Früchtyoghurt
- Milchshake
  
- versch. ofenfrische Brötchen, Knäckebröt,  
- Zwiebelbaguette, Kräuterbaguette
- Croissants
- versch. Sorten hausgem. Marmelade, Butter
- ofenfrische Schinkenhörnchen, Blätterteigkäsestangen oder Broccolistrudel
- Quiche Lorraine
- Canapées z. B. mit versch. Sorten Fisch, Braten, Käse, grn.
- Pfarrhauskuchen
- Nußzopf
  
- Erdbeermousse
- rote Grütze
- Obstkorb
  
- Kaffee, Tee, Kakao, Sekt, Säfte nach Wahl

# **Brunchbuffet**

## **„Willkommen gute Laune“**

**(ab 30 Personen)**

### **Mini-Partybrötchen**

Vollkorn, Weißmehl, Laugen

**Croissants**

**Brezel**

**Pariser Brot**

### **Butter- oder Nußzopf**

**Port. Butter**

**Marmelade**

**Nutella**

**Honig**

### **Cornflakes und Milch und Yoghurt**

### **Fisch**

Variationen v. ger. und hausgebeizten Lachs, schwarzer Heilbutt,  
versch. gewürzte Makrelen- und Forellenfilets, Lachs- und Hechtpastete,  
klassische Meerrettichsahne, Kräuter-Senf-Marinade

### **Platte mit Aufschnitt und gek. Schinken**

### **Rohschinkenplatte**

"San Daniele" Parmaschinken, Hohentwieler Schinkenspeck,  
Lachsschinken, Rinderrauchfleisch  
und Melonen

### **Käsebrett**

und Kräuterfrischkäse

### **Minifleischküchle**

### **Obstkorb**

## **Salate**

**Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
badischer Kartoffelsalat  
griechischer Bauernsalat  
exot. Weißkrautsalat**

### **warm**

**Weißwürste "Münchner Art"  
Wienerle  
Händelmaier Senf, mittelscharfer Senf**

**Bratkartoffeln mit Speck**

**Rührei und gekochter Eier**

**Schwedenbraten**  
magerer Schw. Rücken gefüllt mit Dörrobst

**Tortellinauflauf mit Austernpilzen und Brennesselkäse überbacken**

**oder  
Lasagne**

### **süß**

**Obstsalat mit Sahne  
Muffins  
oder  
Obst-Blechkuchen**

**pro Person à 15,00 €**

**Brunchbuffet**  
**Besondere Muntermacher**  
**für besondere Gäste**  
**(ab 40 Personen)**

**Brotkorb**

frischgebackene Partybrötchen aller Art, Brezel, Pariser Brot, Vollkornbrot, Bauernbrot, Croissants

**Butterzopf**

**Butter, Marmelade, Nutella, Cornflakes, Müsli, Naturyoghurt**

**Rührei mit Speck und gekochte Eier**

**Fisch**

Variationen v. geräucherten norwegischen Lachs, schwarzer Heilbutt, rauchfrische Filets v. Seeforellen, hausgemachte Fischpasteten, Preiselbeer-Meerrettichsahne, klassische Meerrettichsahne

**"San Daniele" Parmaschinken**

und Melonen

**Roastbeefplatte**

mit Sauce bernaise

**Röllchen mit Bauernschinken und Spargel**

**gefüllte Hähnchenkeulen**

auf Orangenscheiben garn.

**Tomaten**

gefüllt z. B. mit Fleischsalat

**Weißwürste „Münchner Art“**

süßer Senf

**Tomate-Mozzarella**

**Zwiebelringe im Bierteig gebacken**

**Pfirisch- und Birnenhälften**  
mit Frischkäse gefüllt

**Mini-Fleischküchle**

**Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum**  
**Käse**  
mit Früchten garniert

## **Salatbuffet**

**Krabbencocktail**  
**Waldpilzsalat**  
**exot. Weißkrautsalat**  
**Reichenauer Salatbuffet**  
versch. Blattsalate d. Saison m. Karotten, Gurken, Tomaten,  
Radieschen etc., Vinaigrette und Yoghurtdressing,

## **Hauptgericht**

**Festtagssuppe**  
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Mini-Maultaschen, Mark- und Grießklößchen

**Blätterteigpastetchen**  
**mit Züricher Kalbsgeschnetzeltem**

**Schweinelendchen**  
Rahmbratensoße

**Kartoffelgratin**  
**hausgem. Eierspätzle**

**vegetarische Gemüselasagne**

**Rahmkohlrabi**  
**glacierte Erbsen und Fingermöhrrchen**  
**Prinzessbohnen im Speckmantel**

## **Nachtisch**

**überbackene Ananas**  
**Obstsalat mit Früchten aus der Region**  
**Tirami-su mit Erdbeeren**

**pro Person - je nach Zusammenstellung**

**ca. 24,00 €**