



# BRUNCH

## BRUNCH-IDEEN

### FISCH

- Fischvariationen mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Rollmöpfe

### FLEISCH

- Münchner Weißwürstl nach Originalrezept, mit Händlmaier Senf, Brezel
- Nürnberger Bratwürstl (für die Zubereitung vor Ort)
- Cocktailwürstchen
- Hackepeter
- Melone mit Parmaschinken
- garnierte Schweine-Medaillons
- Carpaccio mit gepfefferten Erdbeeren
- Schinken-Braten-Platte (Rind, Schwein, Geflügel)
- Mini-Fleischküchle
- gegrillte Chicken-Wings

### DEFTIGES

- Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln, Speck und Rührei (vom Demeter-Hof Finssler)
- Eier (zum Selbstzubereiten) vom Demeter-Hof Finssler, Tengen)

### SUPPE

- Bündner Gerstensuppe

### SALAT

- Salatbuffet mit Salaten Ihrer Wahl
- Crudités – rohes Gemüse mit Dips
- gefüllte Tomaten
- italienische Antipasti

### KÄSE

- Käseplatte, mit Frischkäseballchen
- Mozzarella-Spieße

- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Kräuterquark
- Früchtejoghurt
- Milchshake

### GEBÄCK

- verschiedene ofenfrische Brötchen, Knäckebrot
- Zwiebelbaguette, Kräuterbaguette
- Croissants
- verschiedene Sorten hausgemachter Marmelade, Butter
- ofenfrische Schinkenhörnchen, Blätterteigkäsestangen oder Broccolistrudel
- Quiche Lorraine
- Canapés z. B. mit verschiedenen Sorten Fisch, Braten, Käse garniert
- Pfarrhauskuchen
- Nusszopf

### DESSERT

- Erdbeermousse
- rote Grütze
- Obstkorb

### GETRÄNKE

- Kaffee
- Tee
- Kakao
- Sekt
- Säfte nach Wahl