

Brunchbuffet "Vincent's"

(ab 15 Personen)

Auswahl von Chiabattabrot und Baguette
Butter und hausgemachter Konfitüre

Aufschnittplatte mit gekochtem Schinken,
Salami Napoli, Italienische Mortadella und Käse

Baked Beans und Grilltomate

Rührei mit Kräutern
Mini-Bratwürstchen, Bacon und Hackfleischbällchen
Senf und Ketchup

French Toast

bunte Gartensalate mit Sauerrahmdressing

Hähnchen Unterschenkel mit Zitronenbutter
Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei an eigener Sauce
Grillgemüse mit Peperonis
Gnocchis mit geschwenktem Lauch
Pfannenkartoffeln mit Chili und Oliven

Eierlikörcrème mit Sahne
Fruchtspieße mit Kuvertürefäden

Preis pro Person

29,90 €

kleines Frühstücks Buffet

(ab 15 Personen)

Kaffee und Tee

Milch

Orangensaft und Multivitaminsaft

Cornflakes und Müsli

Quark , Joghurt und frischer Obstsalat

Auswahl von Wurst, Salami, Schinken und Käse

Hausgemachte Konfitüre

verschiedene Brötchen-Sorten

Butter

Preis pro Person

13,90 €

Frühstücks Buffet "classic"

(ab 15 Personen)

Kaffee und Tee

Milch

Orangensaft und Multivitaminsaft

Cornflakes und Müsli

Quark , Joghurt und frischer Obstsalat

Gekochte Eier und Rührei

gebratener Speck und Würstchen

Senf und Ketchup

Auswahl von Kasseler, Salami, Schinken und Käse

Räucherlachs mit Merrettichsahne

Hausgemachte Konfitüre

verschiedene Brötchen-Sorten und Croissants

Butter

Preis pro Person

16,50 €

Sekt-Frühstücksbuffet

(ab 15 Personen)

Sekt "Hausmarke zum Empfang

Kaffee und Tee

Milch

Orangensaft und Multivitaminensaft

Cornflakes und Müsli

Quark , Joghurt und frischer Obstsalat

Gekochte Eier und Rührei

gebratener Speck und Würstchen

Senf und Ketchup

Auswahl von Kasseler, Putenbrust, Schinken, Käse und Brie

Räucherlachs mit Merrettichsahne

Hausgemachte Konfitüre

verschiedene Brötchen-Sorten und Croissants

Butter

Preis pro Person

19,90 €

Mediterranes Frühstücks Buffet

(ab 15 Personen)

geschmorte Paprika und Zucchini

Tomate Mozzarella mit Pesto

Rührei mit Peperoni und Tomaten

gebratener Coppa di Parma und Oliven

Auswahl von Italienischer Mortadella, Salami und Parmaschinken

Räucherlachs mit Frischkäse

Hausgemachte Konfitüre

Honigmelonensalat und Joghurt

verschiedene Brötchen-Sorten und Cantuccini

Butter

Preis pro Person

17,50 €

Lunchbuffet 1

Auswahl von gezeuften Blattsalaten
mit Möhren und Melone serviert mit Dressing

Putencurry mit Früchten
Basmatireis

Pudding mit Vanille und Mandeln

Brot und Butter

Preis pro Person

16,90 €

Lunchbuffet "Italian"

Gebackene Paprika, Zucchini
und Champignons mit gestoßenem Pfeffer

Pennnudeln mit Oliven, Frühlingszwiebel
und Shrimps serviert mit würziger Tomatensauce

Pana Cotta mit Toffeesauce

Chiabatta und Butter

Preis pro Person

18,50 €

Lunchbuffet "Crispy"

gelegter Tomatensalat mit Wallnuss und Kräutern

Hähnchenbrust im Cornflakes mit Kräuterrahmsauce
gebackene Paprika und Kartoffelstampf

Schokoladenpudding mit Eierlikörsahne

Baguetteauswahl und Butter

Preis pro Person

18,50 €

Lunchbuffet "Türkisch Style"

Hirtensalat mit
Schafskäse und Oliven

gebratene Köfte mit Spitzpaprika
Tomaten-Paprikareis und glatte Petersilie

Honig Schichtgebäck

Fladenbrot und Butter

Preis pro Person

17,50 €

Lunchbuffet "Schweiz"

warmer Rösti mit Räucherlachs und Frischkäse

Putengeschnetzeltes "Züricher Art"
mit Champignons und Weißwein in Rahm
Butterspätzle

Schweizer Vanillecrème mit Kirschen

Baguetteauswahl und Butter

Preis pro Person

19,50 €

Brunch "classic"

(ab 15 Personen)

Auswahl von verschiedenen Brötchensorten
mit Butter und hausgemachter Konfitüre

Aufschnittplatte mit gekochtem Schinken,
geräuchertem Schinken, Salami und Bratenaufschnitt

Käseplatte mit verschiedenen Sorten

Rührei, gebratener Speck,
Mini-Bratwürstchen mit Senf und Ketchup

Picatta vom Lachs
Bunter Gemüsesalat
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Geflügelsalat mit Ananas

Schweinebraten mit Fenchelsauce
Putengeschnetzeltes mit Kürbis und Schalotten
Kartoffelgratin
Wildreismischung
Bunte Gemüseauswahl der Saison

Salat von frischen Früchten
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Preis pro Person

29,50 €