

# Sommer-Brunch - von rustikal bis elegant

Karotten-Kartoffelsuppe mit Ingwer & Zitronengras  
extra dazu: Tranchen von gebratenem, grünen Spargel,  
Knuspercroutons und gehobelter Parmesan

Rührei mit Sahne und frischem Schnittlauch

rustikale Brotauswahl von Ciabatta und frz. Baguette & Minicroissants  
dazu: Kräuter- und Paprikadip und gesalzene Butter

## vom kalten Büffet:

Hähnchenschnitzelchen mit frischer Ananas

Serrano Schinken an fruchtiger Melone, spanische Chorizo-Salami  
hauchdünne Scheiben von der gegrillten Putenbrust,

geräuchertes Lachsfilet mit Honig-Dillsenf

französischer Brie und Leerdamerscheiben  
mit Trauben & Cornichons

Strauchtomaten mit Mozzarella & Basilikum

Geflügelsalat mit Spargel & Champignons

Rohkostschüssel mit zweierlei Dressing



## PREISE

ab 60 Personen für nur:	18,90 € / Pers.
ab 40 Personen für nur:	21,50 € / Pers.
ab 20 Personen für nur:	22,90 € / Pers.

incl. Tellern und Bestecken

## Darf's etwas eleganter sein???

anstelle der Suppe und dem Rührei wählen Sie:

- hausgemachte Lasagne al Forno mit frischer Pasta & Züricher Rahmgeschneitzeltes mit frischen Champignons  
dazu: sommerlich-leichtes Kartoffelgratin mit Ricotta und Bärlauch

... für nur zusätzlich: 3,90 € / Pers.

## oder:

anstelle der Suppe, dem Rührei und dem Räucherlachs wählen Sie:

- gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat an Champagnerrahm und kleine Hähnchenmedaillons napiert mit Zitronen-Salbei-Butter  
dazu: kleine Kartoffelchen aus der Pfanne

... für nur zusätzlich: 5,90 € / Pers.

## Dessert-Variationen im Gläschen

Crème Brûlée mit typischer Karamellnote auf Südfrüchten mit pürrierter Mango  
Herrencrème mit Rum & Cognac auf dunklen, süßen Kirschen

ab 60 Pers. für nur: 3,90 € / Pers.