



PFERDESTALL - PRIVAT - BRUNCH

(ab 30 Personen – im Gartenhaus nach Absprache)

Unser Brunch beinhaltet:

Kaffee, Orangensaft für die Kinder
Frisches Brot, Brötchen, Croissants, Butter und Margarine
Marmelade und Nutella
Auswahl mit Käse, Wurst und Schinken

Tagessuppe bitte auswählen:

O Kartoffelsuppe O Tomatencreme O Brokkolicreme (alle vegetarisch)
oder O Rindfleischsuppe

Kleine Schnitzelchen (Geflügel) garniert mit Sauce Remoulade
Canapés mit Forellenfilet und Meerrettichdip garniert
Brechbohnsensalat und Gurkensalat nach Hausfrauenart (vegan)
Caprese (Tomate+Mozzarella+Basilikum) (vegetarisch)
Mediterranes Grillgemüse, gebratene Champignons (vegan)

Bitte -2- Hauptspeisen auswählen:

1. Fleischgerichte

O Würziger Schweinekrustenbraten
O Geflügel-Geschnetzeltes mit Champignons in Pommery-Senf-Sauce
O Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone

2. Fisch oder vegetarische Hauptgerichte

O Fisch-Filet in etwas Panade gebraten auf Champignon-Lauch-Gemüse
O Gemüselasagne mit Käse überbacken (vegetarisch)
O Königinnenpasteten gefüllt mit Champignonragout (vegetarisch)

Bitte -2- Beilagen auswählen:

O Rosmarinkartoffeln O Spätzle O Penne Rigate O Gemüsereis

Frisches Marktgemüse

Bitte -2- Nachspeisen auswählen:

Westfälische Vanillecreme mit Pumpernickel und Kirschen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au chocolat mit Sahne

Erwachsene € 33,50 - Kids bis einschliesslich 11 Jahre € 17,00

Wenn Sie ergänzen möchten, empfehlen wir als Angebot:

Orangensaft für alle während der gesamten Brunchzeit € 3,00 pro Person
Empfangsprosecco € 3,00 pro Person