

BUFFET

BEGRÜßUNGSGETRÄNK

FLEISCH & FISCH

Kohle – Hackbällchen vom Schwein und Rind mit Salsasauce angemacht

Aufschnitt von Schinkenwurst, Geflügel und Salami

Rustikales – Bauernleberwurst und Zwiebelmett

Lachs mit Grubengold, Kaffee, Zitrone und einer Dill-Senf-Sauce



VEGAN & VEGETARISCH

Gemüse aus der Pfanne mit feinem Olivenöl angebraten und Kräutern

Strauchtomaten und Schlangengurken aus dem Garten

Frischkäse, Französischer Brie, Gouda

Süßes – Hausgemachte Erdbeermarmelade, Honig aus der Region und Nutella



Brot, Normale Brötchen, Mehrkornbrötchen, Dinkelbrötchen, Croissant
Margarine und Butter

Obstsalat, angemachter Sahnequark, Joghurt Natur dazu Müsli | Cornflakes

Gekochte Eier, Rührei, Nürnberger Würstchen und Bacon

Die Kosten betragen 15,60 Euro je Person

Kinder unter 7 Jahre sind frei. Kinder zwischen 7-12 Jahre bezahlen 5,50 Euro je Kind

Inklusive einem Heiß- oder Kaltgetränk (kein Alkohol) und Säfte am Buffet
Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

