

# BUFFET

## BEGRÜBUNGSGETRÄNK

### FLEISCH & FISCH

MIK Kohle – Hackbällchen vom Schwein und Rind mit „Roter Erde“ einer Salsasauce angemacht

Aufschnitt von Schinkenwurst, Geflügel und Salami

Rustikales Zwiebelmett mit Zwiebeln

Grubengold vom Piesberg – Gebackene Lachsseite mit Kaffee, Limette  
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, Bio Honig und Nutella



Brot- und Brötchenauswahl, Buttercroissant  
Hummus, Margarine und Butter

Obstsalat, angemachter Sahnequark, Joghurt Natur  
Bio Schokomüsli, Bio Müsli, Cornflakes  
Bio Milch, Bio Hafermilch

Gekochte Eier, Rührei, Nürnberger Würstchen und Bacon

**Die Kosten betragen 18,90 Euro je Person**

**Kinder ab 2 Jahre bezahlen bis 14 Jahre 1 Euro je Lebensjahr. Ab 14 Jahre den vollen Betrag.**

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