



Hoffrühstück

Verschiedene Frühstückscerealien
wie Corn-Flakes, Crunchy Nuts und Smacks
mit Milch, Frucht- und Naturjoghurt,
frischer Landquark und
verschiedene Früchte aus dem Erntekorb

Erdbeer-, Johannisbeer- und Kirschmarmelade,
Honig und Nutella

Kochschinken, Rauchschinken und Essiggemüse

Mettwurst, Kasseler und Remouladensoße

Verschiedene Fischspezialitäten aus dem Rauch
Lachs, Makrele, Heilbutt

Gemischte Käseplatte
Gouda, Camembert und Harzer Roller mit Trauben garniert

Frische Gemüsestäbchen aus Karotten, Gurken, Paprika, Kohlrabi,
Tomatenscheiben, Kräuter- und Paprikacreme

Rührei und gekochte Eier
gebratene Speckscheiben und Nürnberger
Rostbratwürstchen mit Senf

Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Brotsorten,
und eine Brötchenauswahl,
Landbutter, Kräuterquark und Schmalz

Kaffee, Tee, Orangen- und Apfelsaft,
Milch und Mineralwasser „satt“

für 20–120 Personen