

## **Angebot - Ihre Familienfeier – Ideen zum Frühstück und Brunch**

<b>Ansprechpartner:</b>	Unser Gast
<b>Adresse:</b>	
<b>E-Mail und Telefon:</b>	
<b>Stand:</b>	Aktuelles Datum
<b>Personenzahl:</b>	Personen
<b>Raum:</b>	Wintergarten , Restaurant, Clubraum?
<b>Uhrzeit:</b>	
<b>Dekoration:</b>	- Tafel am Eingang: „Herzlich Willkommen ...“ - Geschenketisch ? - Blumen?



### **A) Kleines Brunch, Schwerpunkt Frühstück**

p.P. 13.90 € + 4,50 € - 6,50 € Suppe + Kaffee und Kuchen satt 8,50 €

#### **Sektempfang:**

- Weingut Eppelmann Riesling Sekt trocken	€ 21,90 / 0,75 l
- Alkoholfreier Sekt (Bio-Appleretif)	€ 21,90/ 0,75 l
- Prosecco, Eppelmann "Crisecco", Rheinhessen	€ 21,90/ 0,75 l
- Bellini – das Original aus Venedig. milder Prosecco und weißem Pfirsichmark	€ 22,50 / 0,75 l

#### **Das ist Ihr Frühstücks-Angebot:**

Inkl. Kaffee und Tee, Kinder-Kakao, Kaffeespezialitäten.

Große Brötchen- und Brotauswahl, Toast, Minischoko- und Buttercroissants, Butter, Frischkäse, Becel-Margarine, Tomaten, Gurken, Marmeladen, Honigsorten, Nutella, Müsli- und Körnerauswahl, Trockenobstauswahl, große Auswahl an regionalem Käse, Lachsplatte und Landwurst, frisches Obst, Joghurt, diverse Salate wie Eiersalat, Tomate/Mozzarella, Wurstsalat, gekochte Eier, Rührei, Bacon, Nürnberger Rostbratwürstchen, frische Crêpes mit Zimt-Zucker, verschiedene Säfte, frische Milch.

#### **Angebot: Mittagssuppe um 11.30 Uhr: 4,50 € - 6,50 €**

- Hühnersuppe, mit Nudeln
- Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche
- weitere Suppe nach Wunsch...

#### **Angebot:**

- Kaffee (Tee) und Kuchen / Torte satt 8,50 €



### Kuchen & Kaffee satt:

Kaffeekannen stehen auf den Tischen, weitere Getränke per Tischservice. Ein Kuchenbuffet ist aufgebaut, Gäste können die Kuchen sehen, aussuchen, wir bringen unbegrenzt zum Tisch.

Wir backen z.B. Apfel-Weißweintorte mit Sahnecreme, Apfel-Walluskuchen, Orangen-Joghurttorte, Zitronen-Thymian Tarte, Käsesahnetorte, Schokokuchen, Blaubeer-Vanilletorte, Erdbeerkuchen, Butterkuchen.



Zur Auswahl würden wir 4-5 Kuchen/Torten präsentieren.

## B) Großes Brunch, Schwerpunkt Mittagessen

p.P. 9.00 € Frühstück + 21,50 € Mittagessen inkl. Dessert + Kaffee und Kuchen satt 8,50 €

**Unser Angebot: 35,50 €** exkl. Getränke außer Frühstücksgetränken und Kaffee/Tee zum Kaffee und Kuchen satt

### Sektempfang:

- |   |                  |
|---|------------------|
| - Weingut Eppelmann Riesling Sekt trocken                                     | € 21,90 / 0,75 l |
| - Alkoholfreier Sekt (Bio-Appleretif)   | € 21,90 / 0,75 l |
| - Prosecco, Eppelmann "Crisecco", Rheinhessen                                 | € 21,90 / 0,75 l |
| - Bellini – das Original aus Venedig. milder Prosecco und weißem Pfirsichmark | € 22,50 / 0,75 l |

### Das ist Ihr Frühstücks-Angebot:

Inkl. Kaffee und Tee, Kinder-Kakao, Kaffeespezialitäten.

Große Brötchen- und Brotauswahl, Toast, Minischoko- und Buttercroissants, Butter, Frischkäse, Becel-Margarine, Tomaten, Gurken, Marmeladen, Honigsorten, Nutella, Müsli- und Körnerauswahl, Trockenobstauswahl, große Auswahl an regionalem Käse, Landwurst, frisches Obst, Joghurt, gekochte Eier, Rührei, Bacon, verschiedene Säfte, frische Milch.

## Hauptgang Mittagessen

(servieren wir als Plattenservice auf die Tische, bitte wählen Sie 3 Gerichte)

\*\*\*

**Gegrillter Wildlachs** auf herzhaft, cremigen Mangold-Gemüse mit Prosecco-Orangen Sauce und hausgemachten Kartoffelrösti oder Reis

Oder

**Kirchdorfer Heidespargel**, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise Kartoffeln, mit gekochtem Honigschinken und rohem Serranoschinken, panierte Schnitzel vom Schwein, in Butter gebraten (saisonal April - Juni) (+3,00 € p.P.)

Oder

**Schweinefilet oder Hähnchen** (bitte wählen) im Serranoschinken- Salbeimantel auf Basilikum mit mediterraner Gemüsepfanne von Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Zucchini, Knoblauch. Dazu Grillkartoffeln.

Oder

**Gebratene Hähnchenbrust** vom saftigen Fleischhähnchen mit fruchtiger Safransauce und gegrillten, frischen Früchten, dazu Langkorn und Wildreis

Oder

**Kross gebratener Honig-Schweinerücken**, langsam gegart, aus dem Oldenburger Land auf zartem Rahm-Spitzkohlgemüse

Oder

**Hochwertiges Roastbeef** - zart, innen rosa und fein: langsam geschmortes, zartrosa Roastbeef mit Honigkräuter-Öl in einer Rotwein-Thymian-Jus. Dazu passend: cremiges Kartoffelgratin, Marktgemüse (+3,00 € p.P.)

Oder

**Zartes Lammfilet** mit Kräuterkruste aus dem Ofen auf Kartoffel-Möhren- stampf, Honig-Rotweinsauce und frischem Markt-Buttergemüse (+3,00 € p.P.)

Oder

**Putengeschnetzeltes** in Champignonrahm-Zitronenweißweinsöße und frischen Kräutern, Marktgemüse, hausgemachte Rösti oder Krokette



**Oder**

Maishähnchenbrust aus dem Oldenburger Land mit Tomaten- Kräuter Sauce und Farfalle-Pasta, frischen Tomatenstückchen und Basilikum

**Oder**

Große Halbmondravioli mit einer erfrischenden Ricotta-Orangen- und Zitronenfüllung. In cremiger Salbeibutter geschwenkt. Mit in Kräutern gebratenen Riesen-Garnelen

\*\*\*

**Dessertvariation**

(servieren wir, bitte eine Sorte auswählen)

Feines aus der Patisserie mit Vanilleeis und marinierten Erdbeeren (saisonal)

**Oder**

„Dessertvariation“ - mit klassischem Tiramisu und frischen Früchten

**Oder**

„Dessertvariation“ - weiße und dunkle Schokoladenmousse und frischen Früchten

**Oder**

Frischer Obstsalat mit Eis

**Anschließend fragen wir nach Kaffeespezialitäten, Kräuterschnäpsen, etc.**

