



# OSTER -Buffet

## Schlemmer - Dilemma

zum Empfang:  
Glas Prosecco oder alkoholfreier Lillet

„Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch“

\* \* \*

### Antipasti misto

*aus Zucchini | Paprika | Karotten | Champignons | Fenchel | Aubergine  
- frittiert, gebacken und gratiniert -  
Sonnentomaten | Toskana-Zwiebeln | rote Paprika mit Frischkäsefüllung  
Variation von geräucherten und marinierten Fischen  
Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto  
Crêperöllchen mit Lachs, Grillgemüse und Frischkäsefüllung  
Partybrötchen | Steinofen-Baguette | dreierlei Butter*

\* \* \*

**Lammkeule in Sauce Provencal  
Hähnchenbrust in Sauce „Café de Paris“  
Filet-Geschnetzeltes nach „Züricher Art“ (in  
Champignonsahnesauce)  
Kartoffelgratin | Kroketten | Butter-Spätzle  
Gemüse von Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren**

\* \* \*

**Roter Waldbeercocktail mit Vanillesauce extra  
Mousse au Chocolat | hausgemachtes Tiramisu  
Bayrisch Creme mit Himbeermark und Erdnusscrumbel  
und Schoko-Früchte am Spieß**

\*\*\*\*\*

29,- € pro Person von 12.00h - 15.00h  
von 5-11 Jahren bezahlen Sie die Hälfte.  
Ostersonntag & Ostermontag  
um Tischreservierungen wird gebeten!  
Tel.: 05121 / 69 77 931 oder Online

**!!! Für die Kinder kommt der Osterhase !!!**

