

Brunch

“ Hildegard ”

ab 20 Personen

Frühstück

Anti-Pasti

Champignons | Paprika | Zucchini | Kräuteroliven | marinierter Feta

Internationale Wurst- & Käsespezialitäten

Emmentaler | Gouda | Brie | Salami | Putenschinken | gemischter Aufschnitt

Fischplatte „Mare“

geräucherte Forellenfilets | norwegischer Räucherlachs |

Sahne-Meerrettich & Graved Sauce

Obstplatte der Saison

Hausgemachte Marmeladen & Aufstriche

Erdbeere | Sauerkirsch | Honig | Nuss-Nougat-Creme

Butter | Ajvar Feta-Creme

Bunte gekochte Eier

Früchte- & Schokomüsli mit Bio-Milch

Frisch gepresster Orangensaft

Naturjoghurt

Brot- & Brötchenkorb

Bäckerbrötchen | Laugenbrötchen | Mehrkornbrötchen |

Croissant & Laugenbrezeln

Delikatess GmbH

Catering - Partyservice - Eventplanung

Unsere Empfehlung zu „Hildegard“

Pfälzer Riesling Sekt 0,7l von der Vinothek Kimmle in Kappellen-Drusweiler
Inkl. Sekt-Bowle & Crushed Ice

Mittagessen

Rinderschmorbraten in kräftiger Barolosauce

oder

Fischfilets in Zitronen-Limonensauce dazu Basmatireis

Hähnchengeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce
vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomaten-Sugo

Gnocchi in Knoblauch-Basilikum Pesto

Gemüseplatte der Saison

Butterspätzle

Knödel

Kleines Salatbuffet

Blattsalate der Saison | Gurkensalat | Nudelsalat | Karottensalat & 2erlei Dressing
zu Auswahl

Ofenfrisches Baguette

Dessert

2 Varianten Mousse der Saison

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Milchreis mit Mango-Püree

Kaiserschmarren auf Vanillesauce

Im Arrangement enthalten sind

- Leihartikel für das Buffet (Warmhaltebehälter & Vorlegesteck)
- Buffetkärtchen & Menukarten
- Anfahrt & Abholung (bis 40 Km ab Wörth am Rhein)
- Reinigungskosten der Buffet-Leihartikel
- Auf- & Abbau des Buffet

Gerne können Sie über uns das passende Geschirr, Besteck & Gläser für Ihren Brunch mieten.

Sie benötigen noch die passenden Getränke für Ihren Brunch?
Fragen Sie nach unserem reichhaltigen Wein- & Getränkesortiment.

Wir erstellen Ihnen gerne ein passendes Angebot.

Änderungen vorbehalten.