



Beispiel einer Brunch-Beschreibung

Ein Tipp von uns – genießen Sie bereits beim Lesen!

...beginnend mit Prosecco und Orangensaft, sowie Kaffee- u. Teevariationen bzw. Getränke nach Gästewunsch. Anstelle eines „klassischen“ Frühstücks wird ein mediterranes Buffet einschl. warmer Speisen und Dessert Ihre Gäste erfreuen.

Prosecco (*ital. Schaumwein – trocken bianco o. rose,*)

Obstsäfte in Karaffen am Buffet-Tisch.


Kaffee/Tee in Kannen am Buffet-Tisch.

Kaffee Spezialitäten, Espresso – Cappuccino - Kaffee-Latte u. mehr

A Vorspeisen u. Antipasti

-  *Tomaten- & Mozzarellascheiben,*
(*mariniert m. Olivenöl & Balsamico, garniert mit frischem Basilikum*)
-  *Uove Tondate*
(*Eihälften - gefüllt m. hausgem. Fischpastete*)
-  *Prosciutto e Melone*
(*Parmaschinken mit Melone*)
-  *orig. ital. Salami u. Mortadella,*
-  *orig. Coppa*
(*lufgetr. Kamm, hauchdünn*)
-  *Insalata di Frutti di Mare*
(*Meeresfrüchtesalat herzhaft angerichtet*)
-  *Tonno e Fagioli*
(*Thunfisch m. weißen Bohnen*)
-  *Insalata Zucchini con Melanzane*
(*marinierte Zucchini- u. Auberginen, mariniert u gegrillt*)
-  *Oliven versch. Reifegrade,*
-  *Antipasto Misto*
(*gem.. Vorspeisen, z. B. Champignonköpfe, Tomaten, u. Paprika mit pik. Frischkäse gefüllt*)
-  *Brotkorb mit Ciabatta.*


B Hauptgang

-  *Tagliatelle und Spaghetti al dente* mit hausgemachten Soßen:
a. Sauce Bolognaise & Rahm-Kräuter Soße (*m. gebeiztem Lachs*)
b. aglio, olio e peperoncino (*mit Knoblauch u. Öl*)

N. d. Essen

empfehlen wir – einfach weil's gut tut:
Kaffee Variationen z. B. Espresso – Cappuccino - Kaffee-Latte u. m.

C Dessert

-  *Panna cotta*
(*FrISChe Sahne vorsichtig erwärmt mit dem Mark mehrerer Vanilleschoten - dazu fruchttige Waldbeeren-Sauce*)