



BRUNCH BUFFET AB 35 PERSONEN

HERZHAFTE VARIATIONEN

HAUSGEMACHTE KONFITÜREN

Variationen

NUSS-NOUGATCRÉME

HONIG & BUTTER

EIERSPEISEN

CEREALIEN & MÜSLI

Milch | Hafermilch

OVERNIGHT OATS

OBSTSALAT & JOGHURT

REGIONALE AUSWAHL

Wurst- und Schinkenaufschnitt

Hausgemachtes Mett | Zwiebelwürfel

Hart- und Weichkäsevariationen

FRISCHE ANGEMACHTE SALATE DER SAISON

SÜßE VARIATIONEN

RÜHREI

Von unseren Chicken-Club Hühnern

KLEINIGKEITEN



BEAVERS

RESTAURANT

AUS DER BACKSTUBE

BROT- & BRÖTCHENAUWAHL

ZWEI WARME SPEISEN

Inkl. Beilagen

GEDÄMPFTER LACHS MIT KRÄUTERN

tomatisierte Hollandaise |
Weißwein | Butter

MEDALLIONS VOM HOSLTEINER SCHWEIN

Pilz-Petersilien in Rahm

ODER

CHICKEN CURRY

Kokosmilch | Madras-Curry |
buntes Gemüse

WARME SPEISEN

€ 49,00

inkl. Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Orangensaft

AUF WUNSCH BIETEN WIR IHNEN ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN AN:

VORSPEISEN

Marinierte Baby Mozzarella Tomate Basilikum	€ 1,50 p.P.
Vitello Tonnato vom rosa Kalbstafelspitz Kapern Thunfischcrème	€ 1,50 p.P.
Räucherlachs frischer Kren Zitrone	€ 1,50 p.P.
BEAVERS HUMMUS Bulgur Salat orientalische Kräuter	€ 1,50 p.P.
Rohkostplatte saisonales Marktgemüse Kräuter-Dip	€ 1,50 p.P.

HAUPTSPEISEN

Gewürzcouscous mit geröstetem Blumenkohl (<i>Vegan</i>)	€ 1,50 p.P.
Hamburger Pannfisch Pommery-Senf-Sauce Spinat	€ 3,00 p.P.
Gefüllte Gnocchi Schmortomate Rucola Pesto (<i>Vegetarisch</i>)	€ 2,00 p.P.
Roastbeef warm (<i>am Buffet tranchiert</i>) Sauce Béarnaise	€ 3,00 p.P.

BEILAGEN

Bratkartoffeln Heidekartoffeln goldbraun gebraten	€ 1,50 p.P.
Kartoffel Kokosstampf mit Kichererbsen (<i>Vegan</i>)	€ 1,50 p.P.
<i>Heidekartoffeln Kokosmilch</i>	

DESSERT IM GLAS

Honig-Mohn Panna Cotta Heidelbeerenragout heimischer Honig feine Zimtnote	€ 1,50 p.P.
Joghurt-Limonen Crème Mango erfrischende Zitrusnote	€ 1,50 p.P.

**Sollten Sie weitere Wünsche haben, besprechen wir diese sehr gerne mit
Ihnen zusammen und erstellen ein individuelles Angebot für Sie!**

Ihr BEAVERS Restaurant