



BRUNCH BUFFET AB 35 PERSONEN

HERZHAFTE VARIATIONEN

HAUSGEMACHTE KONFITÜREN

Variationen

NUSS-NOUGATCRÉME

HONIG & BUTTER

EIERSPEISEN

CEREALIEN & MÜSLI

Milch | Hafermilch

OVERNIGHT OATS

BIRCHER MÜSLI

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 WARMESPEISEN

Inkl. Beilagen

GEDÄMPFTER LACHS MIT KRÄUTERN

Dillsauce | Weißwein |
Butter

MEDAILLONS VOM HOSLTEINER SCHWEIN Waldpilzrahm

ODER

CHICKEN CURRY

Kokosmilch | Madras-Curry |
buntes Gemüse

WARMESPEISEN

€ 49,00

inkl. Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Orangensaft

AUF WUNSCH BIETEN WIR IHNEN ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN AN:

VORSPEISEN

Marinierter Baby Mozzarella Tomate Basilikum	€ 2,50 p.P.
Vitello Tonnato vom rosa Kalbstafelspitz Kapern Thunfisch Creme	€ 2,50 p.P.
Räucherlachs frischer Kren Zitrone	€ 3,00 p.P.
BEAVERS HUMMUS Bulgur Salat orientalische Kräuter	€ 2,50 p.P.
Rohkostsalate Kräuter-Dip	€ 2,50 p.P.

HAUPTSPEISEN

Gewürzcouscous mit Limone und Chilli (<i>Vegan</i>)	€ 2,50 p.P.
Hamburger Pannfisch Pommery-Senf-Sauce Spinat	€ 4,50 p.P.
Gefüllte Gnocchi Schmortomate Basilikum Pesto (<i>Vegetarisch</i>)	€ 3,50 p.P.
Roastbeef warm (<i>am Buffet tranchiert</i>) Sauce Béarnaise	€ 4,50 p.P.

BEILAGEN

Heide-Kartoffeln goldbraun gebraten	€ 2,50 p.P.
Kartoffel Kräuterstampf (<i>Vegan</i>)	€ 2,00 p.P.

DESSERT IM GLAS

Beeren Panna Cotta heimischer Honig feine Zimtnote	€ 2,00 p.P.
Joghurt-Limonen Creme Mangomark	€ 2,00 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