

Sonntag, 10. Mai 2026

Muttertagbrunch

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Copieux buffet petit-déjeuner

Extensive breakfast buffet



Reichhaltiges Salatbuffet, hausgemachte Dressings Trockenfleischplatte, Mini Pita mit Frischkäse und Dörrotomaten Pasteten und Terrinen, Vitello Tonnato, Antipastigemüse Auswahl an Räucherfischen, Crevettencocktails

*Copieux buffet de salades, vinaigrettes maison, assiette de viande séchée,
mini pita au fromage frais de tomates séchées, pâtées et terrines, vitello tonnato, antipasti de légumes,
sélection de poissons fumées, cocktails de crevettes*

*Extensive salad buffet, home-made dressings, cured meat platter,
mini pita with cream cheese and sun-dried tomatoes, pâtés and terrines, vitello tonnato,
antipasti vegetables, selection of smoked fish, prawn cocktails*



Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, rosa Rindshuft Sauce Hollandaise, Pouletbrust, Mangobutter Branzinofilet, Tomatenschaum, Spargelravioli, Morchelrahmsauce reichhaltige Auswahl an Beilagen und buntem Gemüse

*Émincé de veau, sauce à la crème et aux champignons, filet de bœuf, sauce Hollandaise, blancs de poulet,
beurre à la mangue, filets de bar, mousse de tomates, raviolis aux asperges, sauce à la crème et aux morilles,
grand choix d'accompagnements et de légumes*

*Veal strips, mushroom cream sauce, beef rump, Hollandaise sauce, chicken breast, mango butter,
fillets of sea bass, tomato sauce, asparagus ravioli, morel cream sauce
extensive selection of side dishes and vegetables*



Dessertbuffet von unserem Pâtissier

Buffet de desserts préparé par notre pâtissier

Dessert buffet from our pâtissier