



Frühstückskomponenten

Verschieden Joghurt- und Quarkspeisen, Cerealien, gemischter Aufschnitt und Schinkenspezialitäten, Zwiebelmatt, Schnitt- und Weichkäseplatte, hausgemachte Konfitüren, gekochte Eier, Nürnberger-Rostbratwürstchen, Bacon und Kartoffelrösti, Auswahl an Brot, knuspriges Baguette und diverse Brötchen

Kalte Speisen

Antipasti (mediterran eingelegtes Gemüse)
Bremerhavener Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Salat Caprese, Tomate-Mozzarella mit Balsamico
Großes Salatbuffet mit verschiedenen angemachten Rohkostsalaten,
dazu diverse Dressings

Warme Spezialitäten

Farger Festtagssuppe, Ofenfrische Entenkeulen an Sauerkirschsauce,
Winterlicher Braten aus der Hirschkeule in Hagebuttensauce,
Geflügelgeschnetzeltes in einer Champignonrahmsauce,
Bremer Fischauswahl in Senfsauce,
Rotkohl, Rosenkohl mit Speck,
Gemüse der Saison, Rosenkohl mit Speck,
Kartoffelgratin, geröstete Semmelknödel und Kräuterris

Dessert (aus unserer Konditorei)

Hausgemachtes Tiramisu vom Christstollen, Zimtcreme, Lebkuchenmousse,
Schokobrunnen mit frischen Früchten und verschiedene Eisspezialitäten

Getränke

Inklusive Empfangsgetränk
Kaffee, Tee, A & O-Saft

Preis pro Person: 37,50 €
Kinder 3-13 Jahre: 1,50 € pro Lebensjahr