

Festlicher Osterbrunch 2018

Ostersonntag, den 01. April 2018 von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr
im Ringhotel Fährhaus Farge



Frühstückskomponenten

Verschiedene Quark- und Joghurtspeisen, Cerealien, gemischte Auswahl von Wurstspezialitäten, Schnitt- und Weichkäseauswahl, Frischkäse, hausgemachte Konfitüren, Rührei, gekochte Eier, Nürnberger Rostbratwürstchen, Bacon und Kartoffelrösti,

Auswahl an Brot, Baguette und Brötchen

Warme Speisen

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube, frischen Kräutern und Mettbällchen,
Zarter Braten vom Osterlamm an einer Rosmarinsauce,
Krustenbraten vom Schwein mit Meerrettichsauce,
Gebratenes Filet vom Rotbarsch, Hähnchennuggets, saisonales Marktgemüse,
Kartoffelgratin, Kräuterreis und Salzkartoffeln

Kalte Speisen

Saftige Honigmelone mit Schinken, Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce,
Bremerhavener Rauchfischauswahl mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich,
verschiedene Antipasti, Salat Caprese, Tomate mit Mozzarella und Balsamico,
Geflügelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat, Blattsalate,
Balsamicodressing, Kräuterdressing, Butter und Kräuterbutter

Dessert

Schokobrunnen mit frischen Früchten,
Eisspezialitäten mit verschiedenen Saucen,
Erdbeercreme und Mousse au chocolate

Getränke

Kaffee, Tee, A-Saft, O-Saft und Wasser

Preis pro Person 34,50 Euro
Kinder 3-13 Jahre: 1,90 Euro pro Lebensalter