

Osterbuffet

am 21.04.2019 von 11.30 – 15.00 Uhr



Vorspeisen

Cantaloupe-Melone mit Serrano-Schinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Lachsrollchen mit Frischkäse
Rosa gebratener Kalbsrücken mit grünem Spargel
und Tomatenfilet
Champignons mit Frischkäse gefüllt
Auswahl von Salaten mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Hauptgang

Poularde in Basilikumsauce
Marinierte Lammlachse an einer Pernod-Safransauce
Marktfrische Gemüseauswahl
Butterkartoffeln mit frischen Kräutern
Gebratene Gnocchis und Jasminreis

Dessert

Hausgemachter Tiramisu
Joghurt-Mousse mit frischer Minze
Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

€ 35,50 pro Person inklusive Kaffee- & Teespezialitäten
und Prosecco so viel Sie wollen

Kinder bis 12 Jahre laden wir gerne ein.

Um Reservierung wird gebeten
(Tel.: 0221-9854710 oder
info@begardenhof.de)