



Osterbrunch

Auszug aus dem Büffet

Vorspeisen

Trilogie vom Norweger Lachs mit gefüllten Eiern und Kaviar
(im Ganzen pochiert, Terrine und hausgebeizt)

Anti pasti

(in Olivenöl und Kräutern gebratene Gemüse und Pilze)

Katenrauchschinken mit Melone

Vitello tonnato

(gesottenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfel)

Mozzarella mit Fleischtomaten und Basilikumpesto

Knackige Frühlingsalate in Balsamico

Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Griechischer Bauernsalat mit Feta

„Tabouleh“

Salat aus Bulgur, Koriander, Tomaten und Minze

Warme Speisen

Bärlauch – Spargelcremesuppe

Lammragout in Curryrahmsauce mit Früchten
und Naturreis mit Mandeln

Piccata von der Hähnchenbrust
auf Gemüsetagiatelle und Tomatensugo

Gebratenes Zanderfilet auf Spreewälder Gurkengemüse
und Petersilienkartoffeln

Süße Speisen

Crème Brûlée mit marinierten Beeren

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Aufgeschnittenes Obst und Salat von frischen Früchten