

Greiffenegg

SCHLÖSSE

RESTAURANT

21. und 22. April 2019
Gourmet-Osterbrunch
von 10.00 bis 14.00 Uhr

Frühstück

Rührei mit gebratenem Speck, gekochte Bio Landeier
Marmelade und Honig
verschiedene Müsli, Fruchtjoghurt und Quark
Schinken, Wurst- und Käseauswahl
Auswahl an Räucher- und Edelfischen
Heringssalat, Geflügelsalat, Shrimps-Cocktail
Spinat- und Bärlauch-Quiche mit Sauerrahm
Marinierter Spargelsalat mit Flusskrebse
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Auswahl an marinierten Gemüsen
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
knusprige Brötchen, Brot und Croissants

ab 11.30 Uhr zusätzlich warme Mittagsgerichte

Bärlauchcremesuppe
Spargelcremesuppe

Ganzes geschmortes Lamm aus dem Ofen, am Buffet tranchiert mit Thymian-Jus
Gebratener Spanferkelrücken mit Sherry-Sauce
Kalbsgulasch mit Paprika und Frühlingslauch
Gebratenes Saiblingsfilet an Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
Skreifilet mit Safranschaum und Rhabarber-Ragout
Auswahl an frischem Gemüse der Saison
Bohnencassoulet, Basmatireis, Kräuterkartoffeln und Spätzle

Desserts

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
Dunkles Schokoladenmousse mit Salat von der Kapstachelbeere
Grießflammerie mit Waldbeeren
Lavendel-Honig-Parfait
Salat von Früchten der Saison
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Getränke zum Frühstück

Kaffee, Tee, Milch und Orangensaft
42€ pro Person

Tischreservierung Tel. 0761-32728.