

# Oster Brunch auf Schloss Neufahrn

*Ostersonntag & Ostermontag 2018*

\* \* \*

Beginn ab 9:00 Uhr

*Wurst und Käseaufschnitt, Weichkäse*

*Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich Dip*

*Rohkostgemüse mit Tomaten, Gurken, Paprika*

*Dreierlei Müsli mit Milch*

*Verschiedene Aufstriche wie Frischkäse, Butter, Schmelzkäse,*

*Konfitüren, Honig und Nutella*

*Brot, Brötchen und Brezen*

*Rührei, gekochte Eier und Speck*

*Obst und Joghurt*

*Getränkeecke mit Säfte, Kaffee und Prosecco*

Ab 11:00 Uhr wird das Buffet mit warmen Speisen ergänzt:

*Verschiedene Blattsalate mit Beilagen*

*Bunte Antipasti*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage*

*Fischvariation*

*Geschmortes Licklein*

*Schlossrouladen vom Rind*

*Mediterran gefüllte Schweineröllchen*

*Mini-Semmelknödel, Kartoffelpüree, Eierspätzle, gebackene Kartoffelkugeln*

*Glasiertes Blaukraut, gebratenes Gemüse, gebackene Champignons, Vichy Karotten*

*Gefüllte Teigtaschen in feiner Sahnesoße*

*Balsamicosoße, Schwammerlsoße, Weißweinsosoße*

*Buntes Dessertbuffet aus der Schloss Patisserie*

*Kuchen und Feingebäck*

*zu € 35,00/Person*