

# BUFFET

## BEGRÜBUNGSGETRÄNK

### FLEISCH & FISCH

Kohle – Hackbällchen vom Schwein und Rind mit Senf oder Salsasauce

Aufschnitt von Schinkenwurst, Geflügel und Salami

Rustikales – Bauernleberwurst und Zwiebelmett

Lachs mit Grubengold, Kaffee und Zitrone und einer Dill-Senf-Sauce



### VEGAN & VEGETARISCH

Gemüse aus der Pfanne mit feinem Olivenöl angebraten und Kräutern

Dolcita Strauchtomaten und Schlangengurken aus dem Garten

Frischkäse, Französischer Brie, Gouda

Süßes – Hausgemachte Erdbeermarmelade, Honig und Nutella



Brot, Normale Brötchen, Mehrkornbrötchen, Dinkelbrötchen, Croissant  
Margarine und Butter

Obstsalat, angemachter Sahnequark, Joghurt Natur dazu Müsli | Cornflakes

Gekochte Eier, Rührei, Nürnberger Würstchen und Bacon

**Die Kosten betragen 14,50 Euro je Person**

**Kinder unter 7 Jahre sind frei. Kinder zwischen 7-12 Jahre bezahlen 5,50 Euro je Kind**

Inklusive einem Heiß- oder Kaltgetränk 0,2l/0,33l (kein Alkohol)

Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

